

## Oregano Bioaroma Baldini

(Lebensmittel)

Oregano ist ein Heilkraut mit langer Tradition zum Reinigen und Desinfizieren. Oregano wird traditionell in Eintöpfen und reichhaltigen Speisen verwendet, da er magenanregend und verdauungsfördernd wirkt. Bereits sein Duft ist appetitanregend. Vor allem in der italienischen Küche findet sich Oregano in Bruschetta, Pizza oder Pasta und ist somit hier unverzichtbar. Das stark aromatische Öl mit seiner leichten Schärfe passt gut in jedes Gemüsegericht und in Salatsaucen und ist eine besonders gute Zutat für die Zubereitung von Antipasti. Oregano harmoniert gut mit Orange, Lavendel und Lemongras. Sehr sparsam dosieren!

PZN: 10828036

Inhalt: 5ml

Zutaten: Bio-Oreganoöl (Origanum vulgare, Kraut, Türkei, aus kontrolliert biologischem Anbau, Wasserdampfdestillation)

Botanischer Name: Origanum vulgare

Familie: Labiatae oder Lamiaceae - Lippenblütler

Charakteristika: aromatisch mit leichter Schärfe

Herkunftsland: Türkei

Gewinnungsart: Wasserdampfdestillation

Anwendungstipp:

Würzige Marinade für Antipasti & Co. 5 EL Olivenöl, 5 EL milden Essig, 1 Tr. Oregano und 3 Tr. Orange verrühren und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken

Zutaten: Oreganoöl.

Anwendung:

1–2 Tropfen Baldini Bio-Aroma auf 1 TL Honig für einen aromatischen Tee-Aufguss. Baldini Bio-Aromen eignen sich auch hervorragend zum Würzen und Aromatisieren von Dressings, Süßspeisen und Gebäck.

Aufbewahrungshinweise: Bitte kühl und trocken lagern, an einem lichtgeschützten Ort.

Bitte beachten Sie:

Ätherische Öle nicht unverdünnt anwenden. Darf nicht in Die Hände von Kindern gelangen. Nicht in Augen und Schleimhäute bringen.

Hersteller:

TAOASIS GmbH

Natur Duft Manufaktur

Dahlbrede 3

32758 Detmold