

# Thym

*Thymus vulgaris* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FICHE D'INFORMATION PRODUIT



CPTG™

## PRINCIPAUX BIENFAITS

- Une saveur fraîche et herbacée.
- L'huile essentielle de Thym apporte une touche de saveur supplémentaire à vos plats salés préférés et peut être utilisée pour remplacer le thym déshydraté.
- Idéale pour les marinades de viandes, les plats salés, le pain, etc...

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Au Moyen-âge, on donnait du thym aux chevaliers ou aux guerriers avant d'aller au combat car l'on pensait qu'il transmettait du courage à la personne qui le portait. Au temps de la Grèce antique, le thym était utilisé pour le bain ou brûlé comme encens dans les temples. Les Égyptiens, eux, l'utilisaient dans les cérémonies traditionnelles. Le thym est connu à l'heure actuelle pour être une herbe appréciée en cuisine et on le trouve dans les foyers du monde entier. Ajoutez de l'huile essentielle de Thym à des marinades de viandes ou des plats salés pour une saveur fraîche et herbacée !

## UTILISATIONS

- Utilisez 1 à 2 gouttes dans les plats de viandes et autres plats principaux pour y ajouter une saveur fraîche et herbacée.
- Ayez toujours dans votre placard de cuisine un flacon d'huile essentielle de Thym.
- Utilisez-la pour remplacer le thym frais ou déshydraté.

## CONSEILS D'UTILISATION

Pour parfumer les plats.

## PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Utilisez en dilution uniquement. Ne pas dépasser la dose recommandée d'une goutte par jour. Conserver hors de portée des enfants. Si vous êtes enceinte ou sous surveillance médicale, veuillez consulter votre médecin. Évitez le contact avec les yeux, l'oreille interne, le visage, les zones sensibles et la muqueuse. En cas de contact avec la peau, diluer généreusement avec une huile végétale.

