

PRODUKTZUSAMMENFASSUNG

Die Salbeipflanze, auch als *Salvia Officinalis* bekannt, ist ein Mitglied der Minz-Familie. Sage+ wird aus den Salbeiblättern destilliert und ist bekannt für den erdigen Geschmack, ohne den kein Feiertagsessen auskommt. Aber dieses wirkungsvolle ätherische Öl ist viel zu gut, um nur an Feiertagen verwendet zu werden. Sage+ kann auch ein wunderbarer Geschmacksverstärker für Seafood, Gemüse, Brot, Muffins oder andere herzhaftere Teigspeisen verwendet werden.

PRODUKTHINTERGRUND

- Die Salbeipflanze, auch als *Salvia Officinalis* bekannt, ist ein Mitglied der Minz-Familie.
- Ein ganzjähriger, immergrüner Strauch mit holzigen Stielen, gräulichen Blättern und blau-violetten Blüten. Salbei ist ein Mitglied der Lamiaceae, der Lippenblütler.
- Sage+ wird aus den Blättern dampfdestilliert.
- Heimisch im mediterranen Raum.
- Die Pflanze hatte im Mittelalter hohes Ansehen und viele Referenzen deuten auf ihre Heilkraft und den Wert hin.
- Ein beliebtes Gewürz in festlichen Gerichten.

ANWENDUNG

- Gibt festlichen Gerichten zum Beispiel in der Füllung einen unverkennbaren Geschmack.
- Nutze Sage+ wenn Du Butternut Squash Kürbis zubereitest, um dessen erdigen Geschmack zu betonen.
- Einen Tropfen Öl mit 4 Tropfen Trägeröl verdünnen. In eine Kapsel geben und eine täglich einnehmen.



INHALTSSTOFFE

Salbei (*Salvia officinalis*)* Öl aus den Blättern
*100% reines ätherisches Öl

VORSICHT

Außer Reichweite von Kindern aufbewahren. Direkten Kontakt mit den Augen vermeiden. Bei Schwangerschaft, in der Stillzeit, bei Einnahme von Medikamenten oder bestehender Krankheit bitte einen Arzt vor Verwendung des Öls konsultieren. Wenn Hautkontakt entsteht, für bis zu 12 Stunden direktes Sonnenlicht und UV Strahlen vermeiden. Plus-Öle sollten nicht anstelle einer ausgewogenen Ernährung eingenommen werden. Nicht die empfohlene Tagesdosis überschreiten.