

cremes, loções, perfumes, águas de colônia e desinfetantes. São muitos os perfumes que usam o óleo de alecrim como componente, como *Acqua Fresca*, do Boticário, *Giovanna Baby*, da Giovanna Kupfer, e o famoso *English Lavander*, da Atkinsons. O nível máximo de concentração tolerado é da ordem de 1%.

Culinária

O alecrim, mesmo em muito baixa concentração, é perceptível ao paladar, deixando um sabor de fundo maravilhoso quando adicionado como aroma ao azeite de oliva.

Tanto a planta seca quanto o óleo essencial é extensivamente usado em culinária. O óleo essencial em particular é usado em bebidas alcoólicas e não-alcoólicas, sobremesas, balas, produtos de confeitaria, gelatinas, carnes e enlatados em geral, com concentração máxima de uso da ordem de 0,003% ou seja, algo em torno de 30 partes por milhão.

| ALECRIM | GOTAS DE AROMATIZANTE / 100g DE ALIMENTOS |
|------------------------|--|
| Bebidas alcoólicas | 1-2 |
| Massas | 4-5 |
| Condimentos | 4-8 |
| Azeites | 6-8 |
| Sorvetes | 2 |
| Gelatinas | 2 |
| Balas | 10 |
| Carnes | 5-10 |
| Bebidas não-alcoólicas | 1-2 |
| Doces | 3 |