

químicos. Quando adicionado em pequenas doses em perfumes e colônias, o óleo de tomilho empresta corpo e frescor doce para colônias à base de lavanda, as cítricas e as picantes. É um óleo particularmente interessante para fornecer uma nota alta de saída à composição. Devido ao alto teor de fenol, tal como o timol, o óleo essencial descolore se estiver em contato com ferro, mesmo em quantidades mínimas.

Culinária

TOMILHO	GOTAS DE AROMATIZANTE / 100g DE ALIMENTOS
Bebidas alcoólicas	2
Massas	10-11
Condimentos	6-8
Sorvetes	3-4
Gelatinas	3-4
Carnes	6-9
Bebidas não-alcoólicas	2
Sopas	1