

# Thyme Storage



Wrap fresh leaves in a paper towel and refrigerate, will keep up to four days.

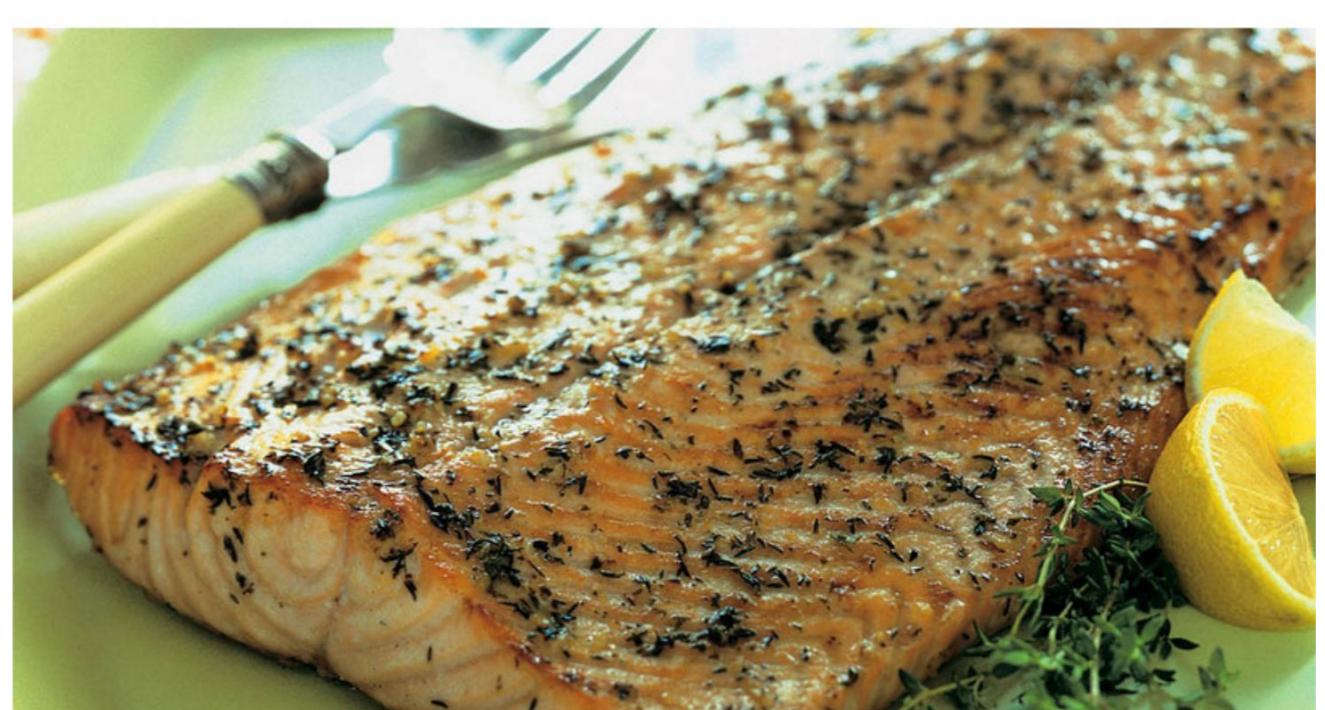
## Preparation

Strip leaves from stems then chop to desired size. Best to add near the end of a recipe, goes well with salads, egg dishes, sauces, dressings, soups, and stews.



## Nutrition

Thyme is nutrient dense and is an excellent source of vitamin C. It has many antioxidant benefits and helps to keep things from going bad.



# Tomillo



## Preparación

Quita las hojas de los tallos y pica al tamaño deseado. Es mejor añadir las hojas a su receta al último momento. Se puede añadir a ensaladas, huevos, a salsas, sopas y guisados.

## Nutritión

El tomillo tiene muchas vitaminas y es una fuente excelente de vitamina C. Tiene muchos beneficios antioxidantes y ayuda para que la comida no se echa a perder.

## Como guardar

Envuelve las hojas frescas en toallas de papel y guarda en la nevera hasta cuatro días.

