

Pink Pepper (Roseepipar)

Schinus molle 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TOOTE INFOLEHT



PEAMISED KASUTEGURID

- Annab veele ja teele ergutava maitse.
- Kergelt puuviljane ja piprane õli, mis pakub vaheldust ja uusi maitseüansse.
- Asendab jahvatatud musta pipart liha, kastmete ja teiste roogade maitsestamisel.

TOOTEKIRJELDUS

Roseepipar, mis sarnaneb nime ja välimuse poolest musta pipraga, on tegelikult india pähkli lähisugulane. Sellest valmistatud õli kergelt puuviljane ja piprane maitse on tagasihoidlikum kui Black Pepperi (musta pipra) õlil. Rosee-piprapuu oli püha puu muistsete inkade jaoks, kes kasutasid kõiki puu osi.

KASUTUSALAD

- Lisage üks tilk klaasile veele, et anda sellele virgutav mõju värskendav maitseelamus.
- Kasutage Pink Pepper (roseepipra) eeterlikku õli lemmikliharoogades ja -kastmetes.
- Kasutage Pink Pepperi (roseepipra) õli roogades Black Pepperi (musta pipra) õli asemel.

LISAGE PÄEVALE VÜRTSI

Kergelt puuviljase ja piprase maitsega Pink Pepperi (roseepipra) eeterlik õli on põnev musta pipra aseaine. Lisage soolastele roogadele jahvatatud musta pipra asemel, et anda klassikalistele roogadele uus maitse. Ergutavaks ja värskendavaks joogiks võite proovida Pink Pepperi (roseepipra) õliga maitsevett või isetehtud chai-teed.

KASUTUSJUHISED

Toidu maitsestamiseks.

HOIATUSED

Kasutage ainult lahjendatuna. Ärge kasutage rohkem kui üks tilk päevas. Hoida lastele kättesaamatus kohas. Kui olete rase või saate ravi, pidage esmalt nõu arstiga. Vältige silma ja limaskestadele sattumist.

