

Black Pepper (Schwarzer Pfeffer)

Piper nigrum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSEITE



HAUPTNUTZEN FÜR DAS WOHLBEFINDEN

- Gilt als eines der aromatischsten ätherischen Öle.
- Ein vielseitiger Aromabestandteil, der – in der Regel gemahlen aus Pfefferkörnern – für herzhaftere Gerichte auf der ganzen Welt verwendet wird.
- Anregender, krautiger Geschmack, ideal für Suppen, Salate und zum Würzen von herzhaften Rezepten.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Schwarzer Pfeffer ist ein bekanntes Kochgewürz, das gern verwendet wird, um den Geschmack von Lebensmitteln zu optimieren. Sein ätherisches Öl kann als scharf, beißend, fruchtig und würzig beschrieben werden und wird für Fleisch, Suppen, Vorspeisen und Salate verwendet, um deren Geschmack zu verstärken. Obwohl Black Pepper (Schwarzer Pfeffer) allgemein für seine umfangreichen kulinarischen Anwendungen bekannt ist, sind seine Vorteile bei äußerer Anwendung nicht weniger erwähnenswert.

ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Kombinieren Sie Black Pepper (Schwarzer Pfeffer) mit Cilantro (Korianderkraut), um Ihrem nächsten Gericht eine würzige Note zu geben. Fleischgerichte, Suppen, Vorspeisen und Salate erhalten damit einen besonderen Aromakick.

ANWENDUNGSHINWEISE

Als Lebensmittelaroma.

HINWEISE ZUR SICHEREN ANWENDUNG

Nur verdünnt verwenden. Nicht mehr als einen Tropfen pro Tag verwenden. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Von Augen und Schleimhäuten fernhalten.

