

Poivre rose

Schinus molle 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FICHE D'INFORMATION PRODUIT



PRINCIPAUX BIENFAITS

- Ajoute une saveur revigorante à l'eau ou au thé.
- Saveur légèrement fruitée et poivrée qui apportera à coup sûr de la nouveauté et un goût prononcé.
- Remplace le poivre noir moulu pour assaisonner viandes, sauces et autres plats.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Les baies roses, bien que similaires en apparence au poivre noir, sont étroitement apparentées aux noix de cajou. Leur saveur légèrement fruitée et poivrée est également plus subtile que celle de l'huile essentielle de Poivre noir. Le « molle », ou faux-poivrier odorant, était un arbre sacré dans la culture inca. Ils utilisaient toutes les parties de l'arbre.

UTILISATIONS

- Mettez une goutte de l'huile essentielle Poivre rose dans un verre d'eau pour lui donner une saveur revigorante.
- Ajoutez-en à vos recettes préférées de viandes et sauces.
- Utilisez Poivre rose à la place du poivre noir dans divers plats.

CONSEILS D'UTILISATION

Pour parfumer les plats.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Utilisez en dilution uniquement. Ne pas dépasser la dose recommandée d'une goutte par jour. Conserver hors de portée des enfants. Si vous êtes enceinte ou sous surveillance médicale, veuillez consulter votre médecin. Évitez le contact avec les yeux et la muqueuse.

