



- **활용방법:** A I
- **식물부분:** 열매
- **추출방법:** 증기 증류법
- **향의특징:** 따뜻한 향, 톡 쏘는 향, 나무 향, 매운 향
- **전 성분:** 블랙페퍼 100%
- **주요 화학구조:** 카리오필렌, 리모넨, 카렌, 사비넨
- **Food additives** (식품첨가물 - 에센셜오일 천연향료)

특장점(Primary Benefits)

- ✓ 톡 쏘는 매운 향이 음식의 풍미를 더해 줍니다.
- ✓ 따뜻한 자연의 향기로 활력을 원할 때 또는 봄, 가을에 사용하시면 더욱 효과적입니다.

블랙페퍼

Piper nigrum 5ml

- 제품번호: 60202021
- 회원가격: 32,000원
- 용량: 5mL
- PV: 26



제품 설명(Product Description)

블랙페퍼의 학명은 파이퍼 니그룸(Piper nigrum)으로 파이퍼는 열매를 의미하는 산스크리트어 'pippali'에서 유래 되었으며, 니그룸은 검은색을 의미합니다.

녹색의 덜 익은 열매를 말리는 과정에서 표면이 쭈글쭈글해지고 검은색으로 변합니다. 인도인들은 4천년 전부터 블랙페퍼를 향신료로 사용하였으며, 중세 유럽인들은 저장된 고기와 생선의 부패를 막고 냄새를 제거하는 용도로 사용하였습니다.

도테라 블랙페퍼 에센셜 오일은 모노테르펜과 세스퀴 테르펜 함량이 높으며, 따뜻한 향기로 봄, 가을에 사용하시면 더욱 좋습니다. 또한 고기, 생선 등 다양한 요리에 사용하면 음식의 풍미를 더해 줍니다.

활용방법(Directions for use)

I 섭취: 에센셜 오일 1~2 방울을 따뜻한 물이나 생수 또는 주스에 타서 마시거나 요리에 첨가하면 좋습니다. 빵이나 과자를 만들 때 소량을 첨가하면 맛과 향의 풍미가 더해집니다.

- 음식의 풍미를 더하기 위해 육류, 스프, 샐러드, 스파게티 등의 요리에 한두방울 넣습니다.

A Aroma Tips: 에센셜 오일의 향기를 맡으면 기분전환에 도움이 됩니다.

주의사항(Cautions)

- 피부에 자극이 있을 수 있습니다.
- 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하시기 바랍니다.
- 임신, 수유 중이거나 질병치료를 받고 있는 경우 의사와 먼저 상의하시기 바랍니다.
- 눈, 귀 등 민감한 부위에는 사용을 피하시기 바랍니다.

활용방법(APPLICATION METHODS)

- A 향기(아로마)
- T 도포(바르는 방식)
- I 섭취

피부민감도(SKIN SENSITIVITY)

- N 회색 불필요
- S 회색 필요(여리고 민감한 피부)
- D 반드시 회색하여 사용

본 제품은 질병의 예방이나 치료를 목적으로 하는 의약품이 아닙니다.