

# Pink Pepper (Roze Peper)

Schinus molle 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUCT INFORMATIE PAGINA



## PRIMAIRE VOORDELEN

- Voegt een verkwikkende smaak toe aan water of thee.
- Licht fruitig en peperig, dat zorgt voor variatie en diepte in de smaak.
- Vervangt gemalen zwarte peper om vlees, sauzen en andere gerechten op smaak te brengen.

## PRODUCTBESCHRIJVING

De roze peperkorrel, die er hetzelfde uitziet als de zwarte peperkorrel, is verwant aan de cashewnoot. De licht fruitige en peperige smaak heeft ook een subtielere smaak dan die van zwarte peperolie. De oude Inca's gebruikten alle delen van de voor hen heilige 'molle', ofwel de roze peperboom.

## GEBRUIK

- Voeg een druppel toe aan een glas water om een verkwikkende smaak toe te voegen.
- Voeg roze peper essentiële olie toe aan je favoriete vlees- en sausrecepten.
- Gebruik roze peper als vervanger voor zwarte peper in verschillende gerechten.

## GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Als smaakversterker in voeding.

## VOORZICHTIG

Alleen verdund gebruiken. Neem niet meer dan één druppel per dag in. Buiten bereik van kinderen bewaren. Vermijd contact met ogen en slijmvliezen.

