

Black Pepper (Черен пипер)

Piper nigrum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

ИНФОРМАЦИОННА СТРАНИЦА
ЗА ПРОДУКТА



ОСНОВНИ ПОЛЗИ

- Смятано за едно от най-ароматните етерични масла.
- Универсален ароматизиращ компонент, широко използван в целия свят в пикантни ястия, обикновено смлян от форма на черен пипер.
- Стимулиращ билков аромат, идеален за супи, салати и подправки за пикантни рецепти.

ОПИСАНИЕ

Black Pepper (Черният пипер) е добре известна готварска подправка, използвана за подобряване на вкуса на храните. Описвано като люто, остро, плодово и пикантно, етеричното масло от Black Pepper (черен пипер) може да се добавя към месо, супи, предястия и салати за подобряване на вкуса. Въпреки че маслото от Black Pepper (черен пипер) е известно с многобройните си приложения в кулинарията, неговите актуални предимства са също толкова забележителни.

УПОТРЕБИ

- Комбинирайте Black Pepper (черен пипер) с масло от Cilantro (силантро), за да придадете на следващото си ястие пикантно усещане, и добавяйте към месо, супи, предястия и салати за по-богат вкус.

ГОТВЕНЕ С BLACK PEPPER (ЧЕРЕН ПИПЕР)

Необходимо е много по-малко от етерично масло, за да ароматизира храната ви, отколкото сухите подправки, подправки или други ароматизатори. Тъй като етеричните масла са толкова мощни, дори и най-малкото количество може да добави сериозен взрив на вкус към ястието ви. Когато използвате етерично масло от Black Pepper (черен пипер) при готвене, е най-добре да използвате метода с клечка за зъби – потопете върха на чиста клечка за зъби в шишенцето с етерично масло и разбъркайте съставките с нея. След като разбъркате ястието с клечката, го опитайте, за да прецените дали искате да добавите още от маслото.

УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА

За овкусяване на храна.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Използвайте само в разрежено състояние. Приемайте не повече от една капка на ден. Пазете далеч от деца. Избягвайте контакт с очите и лигавиците.

