

Pink Pepper (Розов пипер)

Schinus molle 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

ИНФОРМАЦИОННА СТРАНИЦА
ЗА ПРОДУКТА



CPTG™

ОСНОВНИ ПОЛЗИ

- Добавя ободряващ вкус към вода или чай.
- Леко плодов и пиперлив – със сигурност ще добави разнообразие и дълбочина на вкуса.
- Заместител е на смляния черен пипер при овкусяване на меса, сосове и други ястия.

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Розовият пипер, макар да е сходен по име и външен вид с черния пипер, е тясно свързан с кашу. Неговите леко плодов и пиперлив аромат също така са по-фини от този на маслото от Black Pepper (черен пипер). „Перуанският пипер“ или т.нар. розов пипер се е считал за свещено дърво на древните инки, които са използвали всички части на дървото.

УПОТРЕБИ

- Добавете една капка в чаша вода, за да добавите ободряващ аромат.
- Добавете етерично масло от Pink Pepper (розов пипер) към любимите си рецепти за месо и сосове.
- Използвайте Pink Pepper (розов пипер) като заместител на Black Pepper (черен пипер) в различни ястия.

ПОДПРАВЕТЕ ДЕНЯ СИ

Леко плодовото и пиперливо на вкус, етеричното масло от Pink Pepper (розов пипер) е вълнуващ заместител на черния пипер. Добавете към пикантни ястия на мястото на смлян черен пипер за нов обрат на класическите ястия. Можете също да опитате да добавите Pink Pepper (розов пипер) към чашата с вода или Вашия домашно приготвен чай, за да се освежите!

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. Ако сте бременна или под лекарско наблюдение, се консултирайте с Вашия лекар. Избягвайте контакт с очите и лигавиците.

