

# Black Pepper (pimienta negra)



## OBTENIDO EN:



## CUÁNTO SE NECESITA PARA HACER UNA BOTELLA:

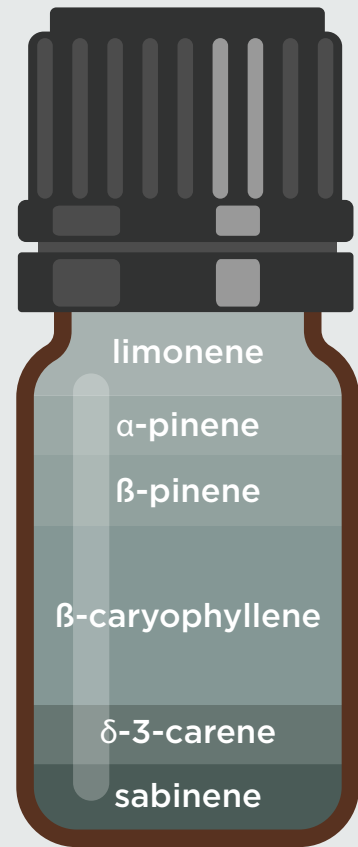


**.22 KG**



Se necesitan .22 kilogramos de frutas de pimienta negra para producir 5 mL de aceite esencial de Black Pepper (pimienta negra).

## QUÍMICA:



Los constituyentes químicos principales del aceite de Black Pepper (pimienta negra) son limonene,  $\alpha$ -pinene,  $\beta$ -pinene,  $\beta$ -caryophyllene,  $\delta$ -3-carene y sabinene.

Este gráfico representa a los compuestos químicos más prevalentes en este aceite esencial. Se pueden encontrar otros constituyentes.

## INVESTIGACIÓN:

**60**

Estudios publicados acerca de los beneficios de la pimienta negra

Cifras publicadas por PubMed hasta diciembre de 2017

## DATO INTERESANTE

La pimienta negra crece en una vid floreciente y se cultiva por sus bayas. Después de florecer, se necesitan aproximadamente nueve meses antes de poder cosechar las bayas maduras.

## DATO INTERESANTE

En la Grecia y Roma antiguas la pimienta negra era extremadamente popular y se usaba hasta como medio de intercambio.

## TRABAJA BIEN CON:

