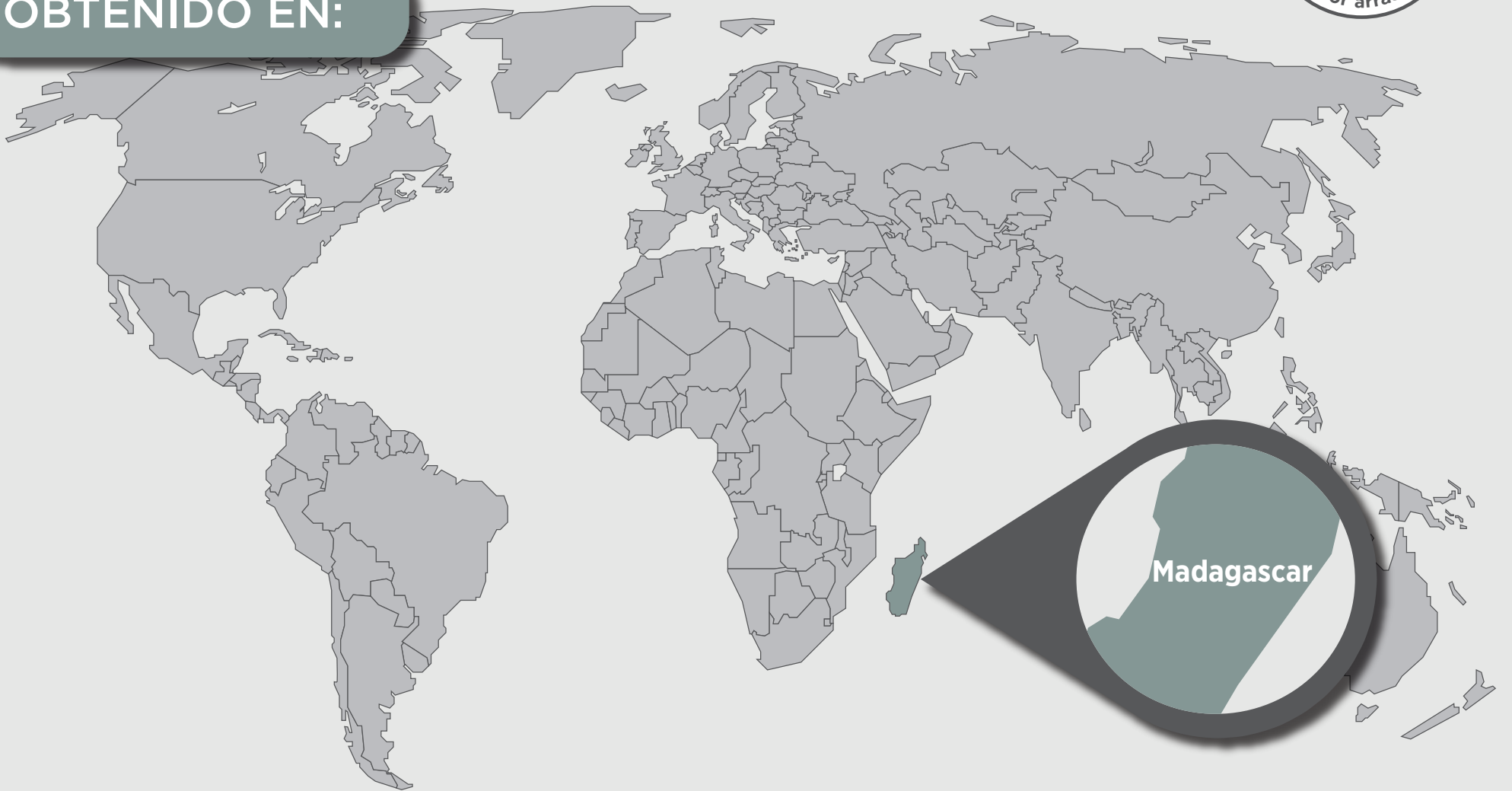


Black Pepper (pimienta negra)



OBTENIDO EN:



CUÁNTO SE NECESITA PARA HACER UNA BOTELLA:

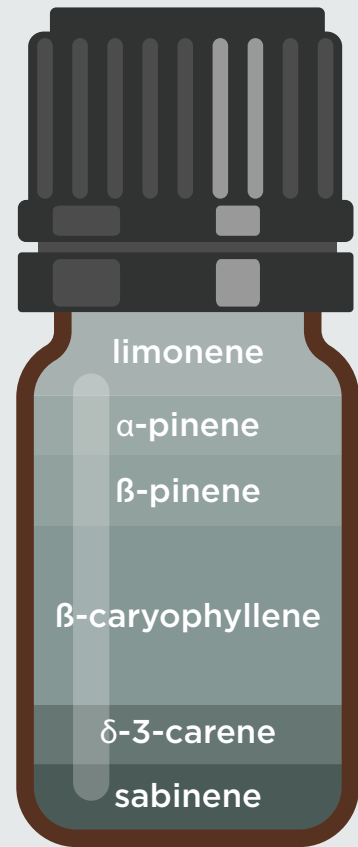


.22 KG



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, α -pinene, β -pinene, β -caryophyllene, δ -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:

