

Black Pepper (Černý pepř)

Piper nigrum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMAČNÍ LIST O PRODUKTU



HLAVNÍ VÝHODY

- Je považován za jeden z nejaromatictějších esenciálních olejů.
- Univerzální aromatická složka, která se po celém světě používá v pikantních pokrmech, obvykle v podobě mletého pepře.
- Stimulující bylinná příchut' ideální do polévek, salátů a na dochucení pikantních receptů.

POPIS PRODUKTU

Černý pepř je známé koření používané při vaření ke zlepšení chuti pokrmů. Esenciální olej Černý pepř, popisovaný jako pálivý, ostrý, ovocný a kořeněný, lze pro zlepšení chuti přidávat k masu, polévkám, předkrmům a salátům. Ačkoli je olej Černý pepř obecně znám svým širokým kulinářským využitím, jeho přínosy při zevním použití jsou neméně pozoruhodné.

POUŽITÍ

- Zkombinujte oleje Černý pepř a Koriandr (nať) a dodejte svému dalšímu pokrmu pikantní chuť. Dále přidávejte k masům, do polévek, předkrmů a salátů pro zlepšení chuti pokrmu.

VAŘENÍ S OLEJEM ČERNÝ PEPŘ

K dochucení pokrmů postačí mnohem méně esenciálního oleje než suchých ochucovadel, koření nebo jiných aromatických látek. Protože jsou esenciální oleje tak silné, dodá i nejmenší množství vašemu jídlu pořádný říz. Při používání esenciálního oleje Černý pepř při vaření je nejlepší využít párátko – ponořte špičku čistého párátko do lahvičky s esenciálním olejem a zamíchejte párátkem v přísadách pokrmu. Po zamíchání párátkem pokrm ochutnejte, abyste zjistili, zda chcete přidat více oleje, nebo ne.

NÁVOD K POUŽITÍ

Pro dochucení pokrmů.

UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze ředěné. Neužívejte více než jednu kapku denně. Uchovávejte mimo dosah dětí. Zamezte styku s očima a sliznicemi.

