

Pepř růžový

Schinus molle 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMAČNÍ LIST O PRODUKTU



CPTG™

HLAVNÍ VÝHODY

- Dodá osvěžující chuť vodě nebo čaji.
- Mírně ovocná a pepřovitá příchuť, která určitě přidá variaci a hloubku chuti.
- Nahrazuje mletý černý pepř při ochucení masa, omáček a dalších pokrmů.

POPIS PRODUKTU

Růžová zrnka pepře, přestože jsou podle názvu a vzhledu podobná černému pepři, jsou blíže příbuzná kešu. Jeho mírně ovocná a pepřovitá chuť má také jemnější chuť než olej Černý pepř. Pepřovec obecný, spíše známý jako pepř růžový, byl v pradávnné kultuře Inků, kteří využívali všechny části stromu, považován za posvátný strom.

POUŽITÍ

- Přidejte jednu kapku do sklenice vody a dodejte nápoji osvěžující chuť.
- Přidejte esenciální olej Pepř růžový ke svým oblíbeným receptům na úpravu masa a omáček.
- Použijte olej Pepř růžový jako náhražku černého pepře v různých pokrmech.

OKOŘEŇTE SI SVŮJ DEN

Mírně ovocná a pepřovitá chuť esenciálního oleje Pepř růžový je báječnou náhražkou černého pepře. Přidejte jej k pikantním pokrmům namísto mletého černého pepře, čímž klasické pokrmy získají nový chuťový rozměr. Můžete také zkusit přidat olej Pepř růžový do vody nebo do vlastního domácího chai čaje a dosáhnout tak povzbuzujícího osvěžení!

NÁVOD K POUŽITÍ

Pro dochucení pokrmů.

UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze ředěné. Neužívejte více než jednu kapku denně. Uchovávejte mimo dosah dětí. Těhotné ženy nebo ošetřovaní pacienti by se měli poradit se svým lékařem. Zamezte styku s očima a sliznicemi.

