

Black Pepper (Sort peber)

Piper nigrum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSSIDE



PRIMÆRE FORDELE

- Den anses som en af de mest smagfulde æteriske olier.
- Olien er en alsidig smagskomponent, der anvendes i hele verden til salte retter, som regel i form af kværnede peberkorn.
- En stimulerende, urteagtig smag, der er ideel til supper, salater og til at krydre salte retter med.

PRODUKTBEKRIVELSE

Sort peber er et velkendt krydderi til madlavning, som bruges til at fremhæve smagen i mad. Den beskrives som stærk, frugtagtig og krydret og æterisk olie sort peber kan tilføjes til kød, supper, forretter og salater for at fremme smagen. Selv om sort peber er alment kendt for sine mange kulinariske anvendelser, er dens udvortes anvendelser også værd at lægge mærke til.

ANVENDELSER

- Bland olie fra sort peber med korianderbladeolie for at give din næste ret en snert af krydderi, og tilføj den til kød, supper, forretter og salater for at fremhæve madens smag.

MADLAVNING MED SORT PEBER

Der skal langt mindre æterisk olie til at give din mad smag, end når du bruger tørrede krydderier eller andre smagsstoffer. Fordi æterisk olie er så potent, kan selv den mindste mængde give et seriøst spark til din rets smag. Når du bruger olie fra sort peber til madlavning, er det bedst at bruge tandstik-metoden – dyp toppen af en ren tandstik i flasken med æterisk olie, og rør tandstikken sammen med dine ingredienser. Efter du har rørt tandstikken rundt i en ret, så smag på maden for at se, om du vil tilføje mere olie eller ej.

BRUGSVEJLEDNING

Som madaroma.

ADVARSLER

Anvend kun fortyndet. Tag ikke mere end en dråbe om dagen. Opbevares utilgængeligt for børn. Undgå kontakt med øjne og slimhinder.

