

Pink Pepper (Pink Peber)

Schinus molle 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSSIDE



PRIMÆRE FORDELE

- Tilføjer en forfriskende smag til vand og te.
- Mild frugt- og pebersmag, som med sikkerhed vil tilføje variation og dybde af smag.
- Erstatte kværnet sort peber til at give kød, saucer og andre retter smag.

PRODUKTBESKRIVELSE

De pinkfarvede peberkorn, selv om navnet og udseendet ligner sorte peberkorn, er tæt beslægtet med cashewnødder. Dens milde frugt- og pebersmag har også en mere blid smag end den fra sort peber-olie. Pebertræet, også kendt som pink pebertræ, var anset for at være et helligt træ i den gamle inkakultur, som brugte alle dele af træet.

ANVENDELSER

- Tilføj en dråbe til et glas vand for at tilføje en opfriskende smag.
- Tilføj æterisk pink peber-olie til dine favoritopskrifter med kød og sauce.
- Brug pink peber som erstatning for sort peber i en lang række retter.

SÆT KRYDDERI PÅ DIN DAG

Æterisk pink peber-olie har en mild frugtagtig pebersmag og er en spændende erstatning for sort peber. Tilføj den til salte retter i stedet for kværnet sort peber for et nyt twist til klassiske retter. Du kan også prøve at tilføje Pink peber til vand eller din egen hjemmelavede chai te for en fornyende forfriskning!

BRUGSANVISNING

Som madaroma.

ADVARSLER

Anvend kun fortyndet. Tag ikke mere end en dråbe om dagen. Opbevares utilgængeligt for børn. Hvis du er gravid eller er i medicinsk behandling, skal du konsultere din læge. Undgå kontakt med øjne og slimhinder.

