

Black Pepper (Must Pipar)

Piper nigrum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TOOTE INFOLEHT



PEAMISED KASUTEGURID

- Seda peetakse üheks kõige tugevama maitsega eeterlikuks õliks.
- Kõikjal maailmas soolastesse toitudesse lisatav mitmekülgne maitseaine saadakse pipraterade jahvatamisel.
- Ergutav ürdine maitse sobib suppidesse, salatitesse ja soolastesse kastmetesse.

TOOTEKIRJELDUS

Must pipar on tuntud maitseaine, millega lisatakse roale vürtsi. Black Pepperi (musta pipra) eeterlikku õli on kirjeldatud kui kanget, teravat, puuviljast ja vürtsikat, mistõttu sobib seda lisada liharoogadele, suppidel, eelroogadele ja salatitele. Ehkki Black Pepper (must pipar) on tuntud kulinaarsete kasutusvõimaluste poolest, on sellel märkimisväärne kasu ka nahale kandes.

KASUTUSALAD

- Kui segate Black Pepperi (musta pipra) õli Cilantro (koriandrilehtede) õliga, saate ürdise maitseaine, mida võib lisada lihale, supile, eelroale või salatile.

BLACK PEPPER (MUST PIPAR) TOIDULAUAL

Eeterliku õliga toidu maitsestamisel kulub maitseainet palju vähem kui kuivatatud taimeosade ja vürtside kasutamisel. Kuna eeterlikud õlid on nii mõjusad, annab juba väikseimgi tilk toidule tuntava maitseüansi. Kui soovite Black Pepperi (musta pipra) õli toidule lisada, võtke appi hambatik: pistke puhta hambaorgi ots eeterliku õli pudelisse ja seejärel segage sellega toitu. Kui olete hambatikuga roa sees mõned ringid teinud, maitse, kas sellesse oleks veel pipart vaja.

KASUTUSJUHISED

Toidu maitsestamiseks.

HOIATUSED

Kasutage ainult lahjendatuna. Ärge kasutage rohkem kui üks tilk päevas. Hoida lastele kättesaamatus kohas. Vältige silma ja limaskestadele sattumist.

