Pink Pepper (Pimienta Rosa)

Schinus molle 5 ml

dōTERRA EUROPE

PÁGINA DE INFORMACIÓN
DEL PRODUCTO



CPTG™

Parte de la planta: fruto
Método de Extracción: destilado al vapor
Descripción aromática: picante, afrutado,
ligeramente amaderado

Principales componentes químicos : limoneno, α-felandreno, mirceno

PRINCIPALES BENEFICIOS

- Mejora los sabores de la comida
- · Valorado por su aroma vigorizante

Pink Pepper (Pimienta Rosa)

Schinus molle 5 ml

Referencia: 60207995

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aunque el aspecto del grano de pimienta rosa es similar al de la pimienta negra, excepto por el color, está estrechamente relacionado con los anacardos. El «molle», conocido también como el árbol de grano de pimienta rosa, se consideraba sagrado en la antigua cultura Inca. Los indígenas utilizaban todas las partes del árbol, incluido el fruto de grano de pimienta rosa, para muchos fines relacionados con la salud. La pimienta rosa tiene un sabor ligeramente afrutado, por lo que se puede utilizar en lugar de la pimienta negra molida para aderezar carnes, salsas y otros platos.

USOS

- Combínalo con una o dos gotas de aceite de coco fraccionado doTERRA para un masaje calmante.
- Prueba a utilizar la pimienta rosa en tu próxima receta para un sabor picante.
- Potencia los sentimientos de alerta con su aroma vigorizante.
- La pimienta rosa se puede sustituir por pimienta negra para aderezar las comidas.

INSTRUCCIONES DE USO

Difusión: Utiliza tres o cuatro gotas en un difusor de tu elección.

Uso Interno: Diluir una gota en 120 ml de líquido.

Uso Tópico: Aplicar una o dos gotas en la zona deseada. Diluir con un aceite base para minimizar cualquier posible sensibilidad en la piel. Consultar las precauciones adicionales a continuación.

PRECAUCIONES

Posible sensibilidad de la piel. Mantener fuera del alcance de los niños. Si estás embarazada, en periodo de lactancia o bajo supervisión médica, consulta con tu profesional de la salud. Evitar el contacto con los ojos, el oído interno y las áreas sensibles.