

Black Pepper (Pimienta negra)

Piper nigrum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMACIÓN
DEL PRODUCTO



PRINCIPALES BENEFICIOS

- Se considera uno de los aceites esenciales más sabrosos.
- Un componente aromatizante versátil ampliamente utilizado en todo el mundo en platos salados, comúnmente molida a partir de granos de pimienta.
- Sabor herbáceo y estimulante ideal para sopas, ensaladas y condimentos para recetas saladas.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La pimienta negra es una especia de cocina muy conocida que se utiliza para realzar el sabor de los alimentos. Descrito como picante, agudo, afrutado y especiado, el aceite esencial de Pimienta Negra se puede añadir a carnes, sopas, entrantes y ensaladas para realzar su sabor. Aunque la pimienta negra es comúnmente conocida por sus vastos usos culinarios, sus beneficios tópicos son igualmente notables.

USOS

- Combinar el aceite de Pimienta Negra con el aceite de Cilantro para darle a tu próxima comida un toque de especias y añadir a las carnes, sopas, entrantes y ensaladas para realzar el sabor de los alimentos.

COCINA CON PIMIENTA NEGRA

Se necesita mucha menos cantidad de aceite esencial que de condimentos secos, especias u otros agentes aromatizantes para dar sabor a los alimentos. Dado que los aceites esenciales son tan potentes, incluso la cantidad más mínima puede añadir un toque de sabor increíble a tu plato. Cuando utilices aceite de Pimienta Negra en la cocina, es mejor utilizar el método del palillo de dientes: sumergir la punta de un palillo de dientes limpio en el frasco del aceite esencial y revolver el palillo de dientes entre tus ingredientes. Tras haber revuelto el palillo de dientes en el plato, prueba el plato para ver si es necesario añadir más aceite o no, según tu gusto.

INSTRUCCIONES DE USO

Para condimentar comidas.

PRECAUCIONES

Utilizar exclusivamente diluido. No tomar más de una gota al día. Mantener fuera del alcance de los niños. Evitar el contacto con los ojos y las mucosas.

