

# 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.

