

Pimienta rosa

Schinus molle 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMACIÓN
DEL PRODUCTO



PRINCIPALES BENEFICIOS

- Añade un sabor vigorizante al agua o al té.
- Es suavemente afrutado y picante y, sin duda, añadirá un sabor diferente e intenso.
- Reemplaza a la pimienta negra molida para dar sabor a carnes, salsas y otros platos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El nombre y el aspecto del grano de pimienta rosa es similar al de la pimienta negra, pero está estrechamente relacionado con los anacardos. Su sabor ligeramente afrutado y picante también tiene un sabor más sutil que el del aceite de Pimienta negra. El «molle», conocido también como el árbol de grano de pimienta rosa, se consideraba sagrado en la antigua cultura Inca, quienes usaban todas las partes del árbol.

USOS

- Añadir una gota de Pimienta rosa a un vaso de agua para darle un sabor vigorizante.
- Añadir aceite esencial de Pimienta rosa a tus recetas favoritas de carne y salsas.
- Usar el aceite de Pimienta rosa como sustituto de la pimienta negra en una variedad de platos.

DALE SABOR A TU DÍA

Con un sabor ligeramente afrutado y picante, el aceite esencial de Pimienta rosa es un sustituto excitante de la pimienta negra. Añadir a los platos salados en lugar de la pimienta negra molida para dar un toque novedoso a los platos clásicos. ¡También puedes añadir Pimienta rosa al agua o a tu propio té chai casero para crear un refresco vigorizante!

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. Si estás embarazada o bajo supervisión médica, consulta con tu profesional de la salud. Evitar el contacto con los ojos y las mucosas.

