

# Poivre noir

*Piper nigrum* 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FICHE D'INFORMATION PRODUIT



## PRINCIPAUX BIENFAITS

- Considérée comme l'une des huiles essentielles les plus parfumées.
- Un ingrédient d'assaisonnement polyvalent, généralement moulu à partir des grains de poivre, largement utilisé dans le monde dans les plats salés.
- Saveur stimulante et herbacée idéale dans les soupes, les salades et les assaisonnements de recettes salées.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Le poivre noir est une épice bien connue en cuisine pour assaisonner les plats. L'huile essentielle de Poivre noir décrite comme brûlante, piquante, fruitée et épicée, peut être ajoutée aux viandes, soupes, plats principaux et salades pour les assaisonner. Bien que le poivre noir soit généralement connu pour la variété de ses utilisations culinaires, ses bienfaits en application locale sont également dignes d'intérêt.

## UTILISATIONS

- Associez le Poivre noir à l'huile essentielle de Coriandre (feuilles) pour donner à votre plat une touche d'épice. Ajoutez ce mélange aux viandes, soupes, plats principaux et salades pour les parfumer.

## CONSEILS D'UTILISATION

Pour parfumer les plats.

## PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Utilisez en dilution uniquement. Ne pas dépasser la dose recommandée d'une goutte par jour. Conserver hors de portée des enfants. Évitez le contact avec les yeux et la muqueuse.

