

# Pink Pepper (Pepe Rosa)

Schinus molle 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FOGLIO INFORMATIVO PRODOTTO



## BENEFICI PRINCIPALI

- Aggiunge un gusto rinvigorente all'acqua o alle tisane.
- Leggermente fruttato e pepato, dona un gusto originale e intenso alle pietanze.
- Sostituisilo al pepe nero macinato per insaporire carne, salse e altre pietanze.

## DESCRIZIONE

Nonostante la sua somiglianza con il pepe nero, il pepe rosa è strettamente legato agli anacardi. Il suo gusto lievemente fruttato e pepato è più delicato di quello dell'olio di Pepe nero. Lo Schinus molle, o pepe rosa, era considerato un albero sacro nell'antica cultura degli Inca, che ne utilizzavano ogni parte.

## INDICAZIONI

- Aggiungine una goccia in un bicchiere d'acqua per un gusto rinvigorente.
- Usa l'olio essenziale di Pepe rosa per insaporire carne e salse.
- Usa il Pepe rosa al posto del Pepe nero in numerose pietanze.

## RENDI SPEZIATA LA TUA GIORNATA

Dal gusto lievemente fruttato e pepato, l'olio essenziale di Pepe rosa è un ottimo sostituto del pepe nero. Aggiungilo al posto del pepe nero macinato per dare un tocco originale alle ricette classiche. Prova anche ad aggiungere il Pepe rosa all'acqua o al tè chai fatto in casa per un gusto fresco e rinvigorente.

## MODO D'USO

Esalta il sapore dei cibi.

## PRECAUZIONI

Utilizzare solo diluito. Non assumere più di una goccia al giorno. Tenere lontano dalla portata dei bambini. In caso di gravidanza o problemi di salute, consultare il proprio medico. Evitare il contatto con gli occhi e le mucose.

