

Black Pepper

Piper nigrum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUCT INFORMATIE PAGINA



VOORNAAMSTE VOORDELEN

- Wordt beschouwd als een van de meest smaakvolle essentiële oliën.
- Een veelzijdig aromatiserend bestanddeel dat wereldwijd veel gebruikt wordt in hartige gerechten, vaak gemalen uit peperkorrels.
- Stimulerende, kruidige smaak, ideaal voor soepen, salades en het kruiden van hartige recepten.

PRODUCTBESCHRIJVING

Zwarte peper is een bekende kookkruid dat gebruikt wordt om de smaak van voedsel te verbeteren. De hete, scherpe, fruitige en kruidige zwarte peper essentiële olie kan worden toegevoegd aan vlees, soepen, voorgerechten en salades om de smaak te verbeteren. Hoewel zwarte peper bekend is om z'n vele culinaire toepassingen zijn de voordelen bij aanbrengen op de huid even opmerkelijk.

TOEPASSINGEN

- Combineer Zwarte Peper met Cilantro olie om je volgende maaltijd een vleugje extra pit te geven en voeg toe als smaakmaker aan vleesgerechten, soepen, voorgerechten en salades.

KOKEN MET ZWARTE PEPER

Er is veel minder essentiële olie nodig om je eten smaak te geven dan met droge kruiden, specerijen of andere smaakstoffen. Omdat essentiële oliën zo krachtig zijn, kan zelfs de kleinste hoeveelheid essentiële oliën al een flinke dosis smaak toevoegen aan je gerecht. Bij het gebruik van zwarte peper olie in de keuken kun je het beste de tandenstokermethode gebruiken - doop de punt van een schone tandenstoker in het flesje met essentiële olie en roer de tandenstoker door de ingrediënten. Nadat je de tandenstoker in het gerecht hebt geroerd, doe je een smaaktest om te zien of je meer van de olie wilt toevoegen of niet.

GEBRUIKSAANWIJZING

Als smaakversterker in voeding.

VOORZICHTIG

Alleen verdund gebruiken. Neem niet meer dan één druppel per dag in. Buiten bereik van kinderen bewaren. Niet nabij ogen en slijmvliezen gebruiken.

