

Black Pepper (Черный перец)

Piper nigrum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

СТРАНИЦА ИНФОРМАЦИИ О ПРОДУКТЕ



CPDG™

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Считается одним из самых ароматных эфирных масел.
- Это универсальный ароматизатор, широко используемый во всем мире для приготовления первых и вторых блюд. Обычно добывается из молотого черного перца.
- Стимулирующий, травянистый аромат прекрасно подойдет для супов, салатов, а также прочих первых и вторых блюд.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Черный перец — это широко известная кулинарная специя, которая помогает сделать вкус и аромат более насыщенными. Эфирное масло черного перца, обладающее острыми, резкими, фруктовыми и пряными нотами, отлично дополнит вкус мясных блюд, супов, закусок и салатов. Хотя черный перец известен в основном благодаря широкому использованию в кулинарии, его полезные свойства при наружном применении заслуживают не меньшего внимания.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Смешайте масло черного перца с маслом кинзы, чтобы получить пряный вкус и аромат, который прекрасно подойдет к мясным блюдам, супам, закускам и салатам.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАСЛА ЧЕРНОГО ПЕРЦА В КУЛИНАРИИ

Чтобы придать вашему блюду приятный вкус и аромат, эфирного масла потребуется гораздо меньше, чем сухих приправ, специй или других ароматизаторов. Благодаря высокой концентрации даже минимальное количество эфирных масел дает ощутимый эффект. Чтобы применять масло черного перца в кулинарии, лучше всего пользоваться методом зубочистки: окуните кончик чистой зубочистки во флакон с эфирным маслом и перемешайте ею ингредиенты. После того как вы перемешали блюдо зубочисткой, попробуйте его на вкус, чтобы понять, нужно вам добавлять больше эфирного масла или нет.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Для придания блюдам особого аромата.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Используйте только в разбавленном виде. Не больше одной капли в день. Храните в недоступном для детей месте. Не допускайте попадания в глаза и на слизистую оболочку.

