

Pink Pepper (Розовый перец)

Schinus molle 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

СТРАНИЦА ИНФОРМАЦИИ О ПРОДУКТЕ



CPTG™

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Придает бодрящий аромат воде или чаю.
- Его мягкий фруктовый и острый аромат добавит разнообразия вашим блюдам и сделает их интереснее.
- Станет отличной приправой к мясу, соусам и другим блюдам вместо черного перца.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Розовый перец по названию и внешнему виду плодов похож на черный, но с точки зрения ботаники это растение близко к кешью. Его мягкий фруктовый и острый аромат тоньше, чем у масла черного перца. Дерево, на котором произрастает розовый перец, считалось священным у древних инков. Они находили применение всем его частям.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Добавьте один капли масла в стакан воды, чтобы придать ей бодрящий аромат.
- Используйте эфирное масло розового перца при приготовлении ваших любимых мясных блюд и соусов.
- Добавляйте розовый перец вместо черного в различные блюда.

ПРИДАЙТЕ СВОЕЙ ЖИЗНИ ОСТРОТЫ

Эфирное масло розового перца, обладающее мягким фруктовым и острым ароматом, сможет стать прекрасной заменой черному перцу. Добавляйте его в первые и вторые блюда вместо молотого черного перца, чтобы по-новому оценить классические рецепты. Вы также можете добавить масло розового перца в воду или домашний чай со специями. Такая смесь точно поможет вам взбодриться!

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. Если вы беременны или имеете нарушения здоровья, проконсультируйтесь со своим врачом. Не допускайте попадания в глаза и на слизистую оболочку.

