

Black Pepper (Mustapippuri)

Piper nigrum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TUOTETIETOSIVU



ENSISIJAISET HYÖDYT

- Pidetään yhtenä kaikkein aromikkaimmista eteerisistä öljyistä.
- Monipuolinen mauste, jota käytetään eri puolilla maailmaa suolaisissa ruoissa, yleensä kokonaisista pippureista rouhittuna.
- Stimuloiva, yrttinen maku sopii täydellisesti maustamaan keittoja, salaatteja ja muita suolaisia ruokia.

TUOTEKUVAUS

Mustapippuri on tunnettu mauste, jota käytetään ruoan maun parantamiseen. Kuumaksi, teräväksi, hedelmäiseksi ja mausteiseksi luonnehdittua mustapippurin eteeristä öljyä voi lisätä lihaan, keittoihin, alkuruokiin ja salaatteihin korostamaan ruoan makua. Vaikka mustapippuri tunnetaan parhaiten sen kulinäärisistä käyttötarkoituksista, sen ulkoisesta käytöstä saadut hyödyt ovat yhtä lailla merkittäviä.

KÄYTTÖ

- Käytä mustapippuria yhdessä korianterin lehtiöljyn kanssa tuomaan ruokaan mausteisuutta, tai lisää liharuokiin, keittoihin, alkuruokiin ja salaatteihin korostamaan ruoan makua.

MUSTAPIPPURI RUOANLAITOSSA

Mausteena käytettäessä eteeristä öljyä tarvitaan paljon vähemmän kuin kuivattuja yrttejä, mausteita tai muita makuaineita. Koska eteeriset öljyt ovat niin voimakkaita, pienikin määrä riittää tuomaan ruokaan yllin kyllin makua. Eteerisellä mustapippuriöljyllä maustettaessa suosittelemme käyttämään hammastikkumenetelmää: kasta puhdas hammastikku öljypulloon ja sekoita öljy hammastikulla ruokaan. Sekoitettuasi ruokaa hammastikulla tarkista maistamalla, kaipaako ruoka vielä lisää öljyä.

KÄYTTÖOHJEET

Ruoan maustamiseen.

VAROITUKSET

Käytä vain laimennettua. Nauti enintään yksi tippa päivässä. Pidä lasten ulottumattomissa. Älä päästä silmiin tai limakalvoille.

