

Pink Pepper (Rosépippuri)

Schinus molle 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TUOTETIETOSIVU



CPTG™

ENSISIJAISET HYÖDYT

- Lisää virkistävää makua veteen tai teehen.
- Hennon hedelmäisenä ja pippurisena tuo makuun vaihtelua ja syvyyttä.
- Hyvä vaihtoehto rouhitulle mustapippurille lihaa, kastikkeita ja muita ruokia maustettaessa.

TUOTEKUVAUS

Vaikka rosépippuri muistuttaa nimeltään ja ulkonäöltään mustapippuria, se on läheistä sukua cashewpähkinöille. Sen miedon hedelmäinen ja pippurinen maku on mustapippuriöljyä hienovaraisempi. Muinaiset inkat pitivät rosépippuripuuta pyhänä ja hyödynsivät sen kaikki osat.

KÄYTTÖ

- Lisää yksi tippa lasilliseen vettä tuomaan virkistävää makua.
- Lisää rosépippurin eteeristä öljyä liha- ja kastikeruokiin.
- Käytä rosépippuria ruoanlaitossa mustapippurin sijaan.

MAUSTETTA PÄIVÄÄSI

Hennon hedelmäinen ja kevyesti pippurinen eteerinen rosépippuriöljy on jännittävä vaihtoehto mustapippurille. Käytä suolaisissa ruoissa rouhitun mustapippurin sijasta ja tuo klassikkoresepteihin uutta vivahteikkua. Voit myös valmistaa virkistävän juoman lisäämällä rosépippuria veteen tai kotitekoiseen chai-teeen.

KÄYTTÖOHJE

Ruoan maustamiseen.

VAROITUKSET

Käytä vain laimennettua. Nauti enintään yksi tippa päivässä. Pidä lasten ulottumattomissa. Jos olet raskaana tai lääkärin hoidossa, keskustele käytöstä lääkärin kanssa. Älä päästä silmiin tai limakalvoille.

