



Black Pepper

黑胡椒

Piper nigrum

黑色黃金

看似平民的黑胡椒但早於 500 年前它卻是難以想像的貴重，這種香料又被譽為黑色黃金。當時黑胡椒的價值於歐洲可用黃金換算，甚至是有錢人的特權象徵，亦可當作貨幣使用。

0

Black Pepper 黑胡椒 *Piper nigrum*



植物科屬

胡椒科



萃取部位

果實



萃取方式

蒸餾法



主要化學成份 萜烯

石竹烯
檸檬烯



適用系統

消化系統
循環系統

【擴香配搭】

豐裕之選：青檸 2 + 黑胡椒 2 + 乳香 2 + 野橘 2

晨曦初露：黑胡椒 1 + 乳香 2 + 佛手柑 1 + 冷杉 2

再見吧尼古丁：黑胡椒 4 + 當歸 3 + 薰衣草 3 + 佛手柑 3

【用法】

解滯有法：椰子油 15mL+ 黑胡椒 2 + 生薑 2 + 豆蔻 4

健康循環按摩油：椰子油 30mL+ 黑胡椒 3 + 馬鬱蘭 6 + 羅勒 3 + 薰衣草 6

增添食物風味：以牙籤沾少量於食物中增加食物風味



更多產品資訊



你知道嗎？

每 0.5 磅的黑胡椒果實制作 5mL 精油