

**תיאור המוצר**

פלפל שחור ידוע בעיקר כתבלין לבישול שמשפר את טעם האוכל, אבל לא פחות בזכות היתרונות הרבים שלו בשימוש פנימי. שמן אתרי זה עשיר במונוטרפנים הידועים ביכולת לספק תמיכה נוגדת חמצון והדיפת איזמים סביבתיים ועונתיים. זה הופך אותו לאידיאלי עבור בישול וכך תהנו גם מטעמו הנהדר וגם מהיתרונות בשימוש פנימי.

**שימושים**

- בשימוש פנימי מסייע ומרגיע את מערכת העצבים.
- הוסיפו לבשר, מרקים, מנות ראשונות וסלטים כדי לשפר את טעם האוכל.
- הפיצו את האדים בזמן העבודה לעידוד יצירתיות, בהירות ופליאה.

**הוראות שימוש:**

- שימוש ארומטי: הוסיפו שלוש או ארבע טיפות בדיפוזר שמועדף עליכם.
- שימוש מקומי: דללו טיפה אחת ב- 120 מ"ל.

**אזהרות:**

תתכן רגישות בעור. הרחק מהישג ידם של ילדים. אם הינך בהריון או תחת טיפול רפואי, יש להתייעץ עם הרופא. הימנעו ממגע בעיניים, באוזניים הפנימיות ובאיזורים רגישים.



**עם יתרונות רבים בשימוש פנימי, שמן אתרי פלפל שחור יכול לשמש כתוספת חריפה בבישול או כדי להדוף איזמים סביבתיים ועונתיים.**

**תיאור ארומטי:** חם, חד, פירותי, חריף

**שיטת מיצוי:** אידי בקיטור

**חלק הצמח:** פרי

**רכיבים כימיים עיקריים:**  $\beta$ -caryophyllene, limonene, sabinene,  $\alpha$ -pinene,  $\beta$ -Pinene,  $\delta$ -3-carene

**סגולות עיקריות**

- מספק תמיכה נוגדת חמצון בשימוש פנימי.
- משפר את טעם האוכל.
- ניחוח מספק ומרגיע.

פלפל שחור

Piper nigrum 5 מ"ל