

Pink Pepper (Rausvųjų Pipirų)

Schinus molle 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTO INFORMACIJOS
PUSLAPIS



CPTG™

PAGRINDINIAI PRIVALUMAI

- Pagyvina vandens ar arbatos skonį.
- Švelniai vaisinis ir pipirinis, tad suteikia įvairovės ir gylio skoniui.
- Pakeičia juoduosius pipirus, gardinant mėsą, padažus ir kitus patiekalus.

PRODUKTO APRAŠYMAS

Rausvieji pipirai, nors jų pavadinimas ir išvaizda primena juodųjų pipirų, yra artimi anakardžių giminaičiai. Jų švelniai vaisinis ir pipirinis skonis taip pat yra subtilesnis nei juodųjų pipirų aliejaus. Pirulis (arba rausvųjų pipirų medis) senovės inkų, naudojusį visas šio medžio dalis, buvo laikomas šventu.

NAUDOJIMAS

- Įlašinkite vieną lašą į stiklinę vandens, kai norite žvalinančio skonio.
- Įtraukite Pink Pepper (Rausvųjų pipirų) eterinį aliejų į mėgstamus mėsos ir padažo receptus.
- Naudokite Pink Pepper (Rausvųjų pipirų) eterinį aliejų įvairiuose patiekaluose vietoje Black Pepper (Juodųjų pipirų) eterinio aliejaus.

SUTEIKITE SAVO DIENAI ŠIEK TIEK PRIESKONIŲ

Švelniai vaisinis ir pipirinis Pink Pepper (Rausvųjų pipirų) eterinio aliejaus skonis yra įdomus juodųjų pipirų pakaitalas. Naudokite pikantiškuose patiekaluose vietoje juodųjų pipirų arba norėdami suteikti netikėto skonio klasikiniams patiekalams. Taip pat galite įlašinti Pink Pepper (Rausvųjų pipirų) eterinio aliejaus į vandenį ar namie gamintą arbatą su prieskoniais ir mėgautis energingu gaivinančiu gėrimu!

NAUDOJIMO REKOMENDACIJOS

Maistui gardinti.

ATSARGUMO PRIEMONĖS

Naudoti tik atskiestą. Naudoti ne daugiau kaip vieną lašą per dieną. Laikyti vaikams nepasiekiamoje vietoje. Jei laukiatės arba sergate, pasitarkite su gydytoju. Saugoti, kad nepatektų į akis ir gleivinę.

