

Pink Pepper (Sārtie pipari)

Schinus molle 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTA INFORMĀCIJAS LAPA



CPTG™

GALVENIE IEGUVUMI

- Piešķir uzmundrinošu garšu ūdenim vai tējai.
- Viegli piparota piegarša, kas noteikti papildinās garšas daudzveidību un bagātību.
- Aizstāj maltus melnos piparus, lai piešķirtu garšu gaļai, mērcēm un citiem ēdieniem.

PRODUKTA APRAKSTS

Sārtie pipari, lai gan pēc nosaukuma un izskata līdzīgi melnajiem pipariem, ir radniecīgi Indijas riekstiem. Tās vieglā augļu un piparu garša ir maigāka nekā eļļai Black Pepper (Melnie pipari). Peru sārtu piparu koku senie inki uzskatīja par svētu, un izmantoja visas koka daļas.

IZMANTOŠANA

- Pievienojiet vienu pilieni ūdens glāzē, lai dotu uzmundrinošu garšu.
- Pievienojiet ēterisko eļļu Pink Pepper (Sārtie pipari) iecienītajiem gaļas ēdieniem un mērcēm.
- Lietojiet eļļu Pink Pepper (Sārtie pipari) melno piparu aizstāšanai dažādos ēdienos.

PIEŠĶIRIET GARŠU SAVAI DIENAI

Ēteriskā eļļa Pink Pepper (Sārtie pipari) ar maigo augļu un piparu garšu ir lieliska melno piparu aizstāšanai. Pievienojiet pikantiem ēdieniem maltu melno piparu vietā, lai piešķirtu jaunas garšas nianses klasiskiem ēdieniem. Varat mēģināt pievienot eļļu Pink Pepper (Sārtie pipari) arī ūdenim vai mājās gatavotai tējai uzmundrinošam atspirdzinājumam!

LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

Ēdiena garšviela.

PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

Lietojiet tikai atšķaidītu. Nelietojiet vairāk nekā vienu lāsi dienā. Sargāt no bērniem. Grūtniecēm un personām ar veselības problēmām jākonsultējas ar ārstu. Nepieļaut nokļūšanu acīs un uz gļotādas.

