

Pimienta Negra *(Piper nigrum)*

Black pepper 5 mL

dōTERRA® México

PÁGINA DE INFORMACIÓN DE PRODUCTO



Aplicación



Parte de la planta Fruta.

Método de extracción Destilación por arrastre de vapor.

Descripción aromática:

Frutal, especiado, intenso, agudo.

Principales componentes químicos: Beta cariofileno, limoneno, sabineno, alpha pineno, beta pineno, delta 3 careno.

PRINCIPALES INGREDIENTES Y BENEFICIOS

- El beta cariofileno es un terpeno de aroma principalmente especiado, capaz de interactuar con algunos de los sitios receptores en el sistema endocannabinoide humano (ECS). Debido a su presencia en la naturaleza, se considera un buen potenciador del gusto, aditivo cosmético y aditivo de sabor.

Pimienta negra
Black pepper 5 mL
SKU: 41040608

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Oriunda de la costa tropical del sudoeste asiático, la pimienta es conocida como el «grano que movió al mundo» y antiguamente se le consideraba un artículo de lujo, pues llegaba a Europa a través de las caravanas de comerciantes árabes que cruzaban Asia para poder embarcar la preciada especia hacia rumbos occidentales. Durante la Edad Media y buena parte del Renacimiento, se consolidó como la especia dominante en la cocina, por su riqueza gastronómica y delicado aroma. Aunque su sabor es picante y ligeramente amargo, esta especia es ideal para potenciar el sabor de vinagretas, caldos y salsas o simplemente para marinar pescados o carnes.

El aceite esencial de Pimienta Negra se obtiene de las bayas del árbol, mediante un largo proceso de recolección y destilación. Se requieren aproximadamente 230 gramos de bayas para obtener 5 mL de aceite esencial, que actualmente se obtiene en Madagascar mediante las iniciativas Co-impact®.

Su aroma es descrito como especiado y picante, con una fuerte sensación de calor al contacto con la piel. Sus usos tópicos y aromáticos son igual de eficientes que su uso interno. Debido a su alto contenido en cariofilenos, se sugiere que el aceite esencial de Pimienta Negra tiene cualidades digestivas, purificantes y puede coadyuvar al bienestar inmunológico y emocional.

USOS

- Difundir Pimienta Negra con Naranja para obtener un aroma agradablemente relajante.
- Mezclar 2 gotas con Aceite Fraccionado de Coco para dar un masaje de efecto caliente para relajar músculos y articulaciones.
- Agregar una porción de gota en vinagretas o salsas para aderezar el sabor.

INSTRUCCIONES DE USO

Uso aromático / Difusión: Utilizar de 3 a 4 gotas en el difusor.

Uso tópico: Aplicar de 1 a 2 gotas en el área deseada.

Uso interno: Mezclar 1 gota por cada 120 mL de líquido.

PRECAUCIONES DE USO

En pieles sensibles diluir con Aceite Fraccionado de Coco, se recomienda realizar una prueba de sensibilidad en una zona del antebrazo. Mantener fuera del alcance de los niños. Consultar a su médico antes de consumir este producto especialmente las mujeres embarazadas, en lactancia o personas que se encuentren bajo algún tratamiento médico. Evitar el contacto con los ojos, interior del canal auditivo y zonas de la piel con sensibilidad.