

Black Pepper (Svart pepper)

Piper nigrum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMASJONSSIDE



DE VIKTIGSTE EGENSKAPENE

- Ansett som en av de mest smaksrike eteriske oljene.
- En allsidig smakskomponent som er hyppig brukt, ofte i malt form, i matretter verden rundt.
- Stimulerende, urteaktig smak som er ideell til supper, salater og som smakstilsetning i krydrede retter.

PRODUKT BESKRIVELSE

Svart pepper er et velkjent krydder på kjøkkenet. Den eteriske oljen Black Pepper beskrives som sterk, pikant og krydret og kan tilsettes kjøtt, supper, hovedretter og salater for å forsterke smaken. Selv om svart pepper er mest kjent for sin utstrakte bruk i matlaging, er de utvortes fordelene like bemerkelsesverdige.

BRUKSOMRÅDER

- Kombiner den eteriske oljen Black Pepper med olje av koriander for å gi måltidet et hint av krydder – tilsett blandingen i kjøtt, supper, hovedretter og salater for å forsterke smaken.

LAGE MAT MED BLACK PEPPER

Hvis du vil smaksette maten, trenger du mye mindre av en eterisk olje enn av tørre smakstilsetninger, krydder eller andre smaksstoffer. Eteriske oljer er svært potente, så selv en liten mengde kan tilføre retten du lager, masse smak. Når du bruker den eteriske oljen Black Pepper i matlaging, er det best å bruke tannpirkermetoden. Dypp tuppen av en ren tannpirker i flasken med eterisk olje og rør tannpirkeren inn i ingrediensene. Når du har rørt tannpirkeren rundt i retten, kan du prøvesmake for å se om du vil tilsette mer olje.

BRUKSANVISNING

Brukes som smakstilsetning i mat.

FORHOLDSREGLER

Brukes kun uttynnet. Ikke innta mer enn én dråpe om dagen. Oppbevares utilgjengelig for barn. Unngå kontakt med øyne og slimhinner.

