

Pink Pepper

Schinus molle 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMASJONSSIDE



DE VIKTIGSTE EGENSKAPENE

- Tilfører vann eller te en forfriskende smak.
- Har en mild frukt- og pepperaktig smak som tilfører variasjon og dybde.
- Erstatte malt svart pepper i kjøttretter, sauser og andre retter.

PRODUKT BESKRIVELSE

Til tross for at de rosa pepperkornene minner om de svarte både i navn og utseende, er de nært beslektet med kasjunøtt. Den milde frukt- og pepperaktige smaken av den eteriske oljen Pink Pepper er også mer diskret enn smaken av Black Pepper. Peppertreet ble ansett som hellig av inkafolket, som brukte alle deler av treet.

BRUKSOMRÅDER

- Tilsett to dråper i et glass vann for å friske opp smaken.
- Tilsett den eteriske oljen Pink Pepper i kjøttretter eller sauser.
- Du kan bruke Pink Pepper som en erstatning for Black Pepper i ulike retter.

SETT EN SPISS PÅ DAGEN

Den eteriske oljen Pink Pepper, som har en mild frukt- og pepperaktig smak, er en spennende erstatning for svart pepper. Tilsett oljen i stedet for malt svart pepper for å tilføre klassiske, krydrede retter en ny vri. Hvis du tilsetter Pink Pepper i vann eller hjemmelagd chai-te, er du garantert en herlig forfriskning!

BRUKSANVISNING

Til smakstilsetning i mat.

FORHOLDSREGLER

Brukes kun uttynnet. Ikke innta mer enn én dråpe om dagen. Oppbevares utilgjengelig for barn. Rådfør deg med legen din hvis du er gravid eller får behandling av lege. Unngå kontakt med øyne og slimhinner.

