

Black Pepper (Czarny pieprz)

Piper nigrum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

KARTA PRODUKTU



CPTG™

PODSTAWOWE KORZYŚCI

- Uznawany za jeden z olejków eterycznych o najpełniejszej kompozycji smakowej.
- Uniwersalny składnik aromatyzujący, powszechnie stosowany na całym świecie w słonych i pikantnych potrawach, najczęściej w formie zmielonych ziaren pieprzu.
- Stymulujący, ziołowy posmak idealnie komponuje się ze składnikami zup, sałatek i przyprawami wytrawnych dań.

OPIS PRODUKTU

Czarny pieprz jest znaną przyprawą kuchenną używaną w celu wzmocnienia smaku potraw. Opisywany jako ostry, owocowy i pikantny olejek eteryczny z czarnego pieprzu może być dodawany do mięs, zup, dań i sałatek w celu poprawy smaku. Chociaż czarny pieprz jest powszechnie znany ze swoich szerokich zastosowań kulinarnych, godne uwagi są również właściwości przy jego miejscowym zastosowaniu.

UŻYCIE

- Połącz olejki z czarnego pieprzu i kolendry (nać), aby nadać potrawie nutę ostrości oraz żeby wzbogacić smak mięs, zup, przystawek, dań i sałatek.

OLEJEK Z CZARNEGO PIEPRZU W KUCHNI

Aby nadać potrawom aromat, potrzeba użyć znacznie mniej olejku eterycznego niż świeżych lub suszonych przypraw czy innych środków aromatyzujących. Olejki eteryczne mają tak intensywny aromat, że nawet najmniejsza ich ilość może nadać potrawom wyrazistości. W przypadku użycia olejku z czarnego pieprzu do gotowania najlepiej jest stosować metodę wykałaczką – zanurzyć końcówkę czystej wykałaczką w buteleczce z olejkiem eterycznym i wymieszać składniki wykałaczką. Po zamieszaniu wykałaczką potrawy w naczyniu spróbuj, czy nie trzeba dodać jeszcze więcej olejku.

SPOSÓB UŻYCIA

Jako przyprawa.

UWAGA

Używać tylko po rozcieńczeniu. Zażywać nie więcej niż jedną kroplę dziennie. Przechowywać poza zasięgiem dzieci. Unikać kontaktu z oczami i błonami śluzowymi.

