

Pieprz różowy

Schinus molle 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

KARTA PRODUKTU



CPTG™

PODSTAWOWE KORZYŚCI

- Nadaje orzeźwiający aromat wodzie lub herbacie.
- Łagodnie owocowy i pieprzowy, co z pewnością dodaje różnorodności i głębi smaku.
- Zastępuje mielony czarny pieprz jako przyprawę do mięs, sosów i innych potraw.

OPIS PRODUKTU

Pieprz różowy, chociaż podobny pod względem nazwy i wyglądu do pieprzu czarnego, jest blisko spokrewniony z nerkowcami. Jego łagodnie owocowy i pieprzowy smak jest również subtelniejszy niż olejku z czarnego pieprzu. Peruwiańskie drzewo pieprzowe uznawane było za święte drzewo w kulturze Inków, którzy wykorzystywali wszystkie jego części.

UZYCIE

- Dodaj jedną kroplę do szklanki wody, aby uzyskać orzeźwiający smak.
- Dodaj olejek eteryczny z różowego pieprzu do ulubionych potraw mięsnych oraz sosów.
- Stosuj olejek z różowego pieprzu jako zamiennik czarnego pieprzu w różnych potrawach.

NADAJ SMAKU SWOJEMU DNIU

Łagodnie owocowy i pieprzowy w smaku olejek eteryczny z różowego pieprzu jest ciekawym zamiennikiem czarnego pieprzu. Dodaj do wytrawnych dań w miejsce zmielonego czarnego pieprzu, aby uzyskać nowy wymiar klasycznych dań. Możesz również spróbować dodać olejek z różowego pieprzu do wody lub herbaty chai domowej roboty dla uzyskania orzeźwiającego efektu!

SPOSÓB UŻYCIA

Jako przyprawa.

UWAGA

Używać tylko po rozcieńczeniu. Zażywać nie więcej niż jedną kroplę dziennie. Przechowywać poza zasięgiem dzieci. Jeśli jesteś w ciąży lub znajdujesz się pod opieką lekarską, skonsultuj się ze swoim lekarzem. Unikać kontaktu z oczami i błonami śluzowymi.

