

Black Pepper (Pimenta Preta)

Piper nigrum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMAÇÃO
DO PRODUTO



PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- Considerado um dos óleos essenciais mais aromatizados.
- Um componente aromatizante versátil amplamente utilizado em pratos saborosos em todo o mundo, comumente moído a partir da forma de grão de pimenta.
- Sabor herbáceo e estimulante ideal para sopas e saladas, bem como para temperar receitas saborosas.

DESCRIÇÃO DE PRODUTO

A pimenta preta é uma especiaria culinária muito conhecida, utilizada para melhorar o sabor dos alimentos. Descrito como quente, ácido, frutado e picante, o óleo essencial de Pimenta Preta pode ser adicionado a carnes, sopas, entradas e saladas para melhorar o sabor. Embora a Pimenta Preta seja comumente conhecida pelas suas múltiplas utilizações culinárias, os seus benefícios tópicos também são dignos de nota.

UTILIZAÇÕES

- Combine o óleo de pimenta preta com o óleo de coentro (folha) para dar ao seu próximo prato um toque picante e adicione a carnes, sopas, entradas e saladas para melhorar o sabor dos alimentos.

COZINHAR COM O ÓLEO DE PIMENTA PRETA

A quantidade de óleo essencial necessária para dar sabor a um prato é inferior à quantidade necessária de condimentos secos, especiarias ou outros aromatizantes. Contudo, uma vez que os óleos essenciais são muito fortes, até mesmo uma quantidade mínima pode adicionar um toque intenso de sabor ao seu prato. Na utilização do óleo de Pimenta Preta na culinária, o ideal é utilizar o método do palito: mergulhe a ponta de um palito limpo no frasco de óleo essencial e mexa o palito nos seus ingredientes. Após mexer o palito no prato, prove para verificar se pretende ou não adicionar mais óleo.

INDICAÇÕES DE USO

Para o tempero de alimentos.

PRECAUÇÕES

Utilize apenas diluído. Não tome mais do que uma gota por dia. Mantenha fora do alcance das crianças. Evitar o contacto com os olhos e mucosas.

