

Pink Pepper (Pimenta Rosa)

Schinus molle 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMAÇÃO
DO PRODUTO



PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- Adiciona um sabor revigorante à água ou ao chá.
- Sabor ligeiramente frutado e apimentado que adicionará, certamente, uma variação e uma profundidade de sabor.
- Substitui a pimenta preta triturada para dar sabor a carnes, molhos e outros pratos.

DESCRIÇÃO DE PRODUTO

A pimenta rosa, embora de aspeto e nome semelhantes aos da pimenta preta, está proximamente relacionada com o caju. O seu sabor ligeiramente frutado e apimentado é mais subtil do que o do óleo de pimenta preta. A “molle”, ou árvore de pimenta rosa, foi considerada uma árvore sagrada pelos antigos incas, que utilizavam todas as suas partes.

UTILIZAÇÕES

- Adicione uma gota a um copo de água para um sabor revigorante.
- Adicione o óleo essencial de Pimenta Rosa às suas receitas favoritas de carne e molhos.
- Utilize o óleo de Pimenta Rosa como substituto da Pimenta Preta numa variedade de pratos.

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. Se estiver grávida ou sob os cuidados de um médico, consulte o seu médico. Evitar o contacto com os olhos e mucosas.

