

# Piper Negru

*Piper nigrum* 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PAGINA CU INFORMAȚII DESPRE  
PRODUS



## BENEFICII PRIMARE

- Considerat unul dintre cele mai aromate uleiuri esențiale.
- O componentă aromatică versatilă, utilizată pe scară largă în întreaga lume, la mâncăruri savuroase, măcinat de obicei din boabele de piper.
- Aromă ierbacee stimulantă, ideală pentru supe, salate și asezonarea rețetelor savuroase.

## DESCRIEREA PRODUSULUI

Piperul negru este un condiment pentru gătit binecunoscut, utilizat la aromatizarea mâncărilor. Picant, intens, fructat și condimentat, uleiul esențial de piper negru poate fi adăugat la cărnuri, supe, aperitive și salate pentru a le conferi un plus de savoare. Deși piperul negru este binecunoscut pentru numeroasele sale utilizări în bucătărie, beneficiile obținute prin aplicare locală sunt la fel de semnificative.

## UTILIZĂRI

- Combină uleiul de piper negru cu uleiul de coriandru (frunză) pentru a da rețetelor tale o notă condimentată și adaugă-l la cărnuri, supe, antreuri și salate pentru a le conferi un plus de savoare.

## INDICAȚII DE UTILIZARE

Pentru aromatizarea mâncărilor.

## PRECAUȚII

A se folosi doar diluat. Nu consumați mai mult de o picătură pe zi. A nu se lăsa la îndemâna copiilor. A se evita contactul cu ochii și cu mucoasele.

