

Black Pepper (Piper Negru)

Piper nigrum 5 ml

dōTERRA® | EUROPE

PAGINA INFORMAȚII PRODUS



Descriere aromatică: Picant, iute, fructat, condimentat

Metodă de extracție: Distilare cu abur

Partea plantei: Fruct

Constituenți principali: Cariofilen, limonen, caren, sabinen

BENEFICII PRIMARE

- Intensifică aroma preparatelor culinare.
- Are un conținut crescut de monoterpene și sesquiterpene.

Black Pepper (Piper Negru)

Piper nigrum 5 ml

Articol: 41040805

DESCRIEREA PRODUSULUI

Cunoscut în special pentru utilizarea sa la condimentarea mâncărilor și potențarea gustului alimentelor, uleiul esențial de Piper Negru este un ulei multifuncțional, cu o gamă largă de utilizări și beneficii. Aromă intensă a uleiului de Piper Negru îl face un aditiv ideal pentru cărnuri, supe și aperitive. Cu toate acestea, datorită componentelor chimice ale uleiului esențial de Piper Negru, acesta este mult mai mult decât un simplu condiment util în bucătărie. Uleiul esențial de Piper Negru este bogat în monoterpene și sesquiterpene, care sunt substanțe chimice naturale cunoscute pentru acțiunea lor antioxidantă.

UTILIZĂRI

- Adaugă-l la cărnuri, supe, aperitive și salate, pentru a potența aroma mâncărilor.
- Pentru o friptură de neuitat, poți adăuga o picătură de ulei esențial de Piper Negru la marinada de friptură.
- Combină Piper Negru cu ulei de Coriandru (frunză) pentru a da rețetelor tale o notă condimentată.

INDICAȚII DE UTILIZARE

Difuzare: Pune trei-patru picături în difuzorul ales.

Utilizare ca aromatizant alimentar: Diluează o picătură în 125 ml de lichid.

Uz extern: Pentru masaj, amestecă 5 picături cu 10 ml de ulei căraș. Pentru îmbăiere, amestecă 5 picături cu 5 ml de ulei căraș. Pentru parfumare, amestecă 1 picătură cu 10 picături de ulei căraș.

PRECAUȚII

A se dilua înainte de utilizare. Folosiți o picătură pe zi. A nu se lăsa la îndemâna copiilor. Evitați contactul cu ochii și cu mucoasele.

