

# Black Pepper

*Piper nigrum* 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

## PRODUKTINFORMATION



## HUVUDSAKLIG ANVÄNDNING

- Betraktas som en av de mest smakrika essentiella oljorna.
- Den mångsidiga kryddan används allmänt över hela världen i maträtter, i synnerhet i mald form.
- Den stimulerande örtsmaken är perfekt för soppor, sallader och som smaksättning i maträtter.

## PRODUKTBESKRIVNING

Svartpeppar är en välkänd matlagningskrydda som används för att förhöja smaken på livsmedel. Den essentiella svartpepparoljan kan beskrivas som het, skarp, fruktig och kryddig och den kan tillsättas i köträtter, soppor, förrätter och sallader för att förhöja smaken. Även om svartpeppar är mest känd för sina många användningsområden inom matlagningen har den även stora fördelar vid utvärtes användning.

## ANVÄNDNING

- Kombinera Black Pepper med Cilantro för att ge dina måltider lite extra krydda och tillsätt i köträtter, soppor, förrätter och sallader för att förhöja smaken.

## MATLAGNING MED BLACK PEPPER

Det behövs mycket mindre av en essentiell olja för att smaksätta maten jämfört med torkade örter, kryddor och andra smakämnen. Eftersom essentiella oljor är så kraftfulla, kan även en liten mängd ge din rätt mycket smak. När du använder Black Pepper i matlagningen är det bäst att använda tandpetarmetoden – doppa spetsen på en ren tandpetare i flaskan med essentiell olja och rör om med tandpetaren i maten. När du har rört om med tandpetaren i maten kan du provsmaka för att se om du vill ha mer olja eller inte.

## ANVÄNDNING

Som smak i matlagning.

## FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Använd endast utspädd. Ta inte mer än en droppe per dag. Förvaras utom räckhåll för barn. Håll borta från ögon och slemhinnor.

