

Pink Pepper

Schinus molle 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATION



HUVUDSAKLIG ANVÄNDNING

- Ger vatten och te en uppiggande smak.
- Mjukt fruktig och pepprig smak som ger variation och smakdjup.
- Ersätter mald svartpeppar som smaksättning i kötträtter, såser och andra rätter.

PRODUKTBESKRIVNING

Rosépepparn är, trots sitt namn och sina likheter med svartpeppar, nära släkt med cashewnötter. Dess milda och fruktiga pepparsmak är subtilare än Black Pepper-oljan. "Molle", eller rosépepparträdet, ansågs vara ett heligt träd av de gamla inkaindianerna som använde alla delar av trädet.

ANVÄNDNINGSMRÅDEN

- Tillsätt två droppar i ett glas vatten för en uppfriskande smak.
- Tillsätt den essentiella Rose Pepper-oljan i dina favoritrecept för kötträtter och såser.
- Använd Pink Pepper som ersättning för svartpeppar i en mängd olika rätter.

PIFFA UPP DAGEN

Den essentiella Pink Pepper-oljan har en mild och pepprig fruktsmak och är en spännande ersättning för svartpeppar. Tillsätt i maträtter i stället för mald svartpeppar när du vill sätta piff på klassiska rätter. Du kan också prova att tillsätta Pink Pepper i vatten eller hemlagat chai för en upplivande dryck!

ANVÄNDNING

Som smak i matlagning.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Använd endast utspädd. Ta inte mer än en droppe per dag. Förvaras utom räckhåll för barn. Rådgör med din läkare om du är gravid eller står under läkaruppsikt. Håll borta från ögon och slemhinnor.

