

Rožnati poper

Schinus molle 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMACIJSKI LIST IZDELKA



GLAVNI UČINKI

- Čaju in vodi doda poživljajoč okus.
- Blag sadni in pekoč okus, ki bo zagotovo obogatil in okreпил okus.
- Z oljem rožnatega popra nadomestite mlet črni poper v mesnih jedeh, omakah in drugih jedeh.

OPIS IZDELKA

Zrna rožnatega popra so po videzu in imenu podobna zrnem črnega popra, sicer pa so v bližnjem sorodstvu z indijskimi oreščki. Njihov blag sadni in pekoč okus je sicer bolj pretanjen kot okus olja črnega popra. Drevo rožnatega poprovca ali »lažnega poprovca« so starodavni Inki častili kot sveto drevo in uporabljali vse dele drevesa.

UPORABA

- Eno kapljico dodajte kozarcu vode za osvežilen okus.
- Eterično olje rožnatega popra dodajte svojim najljubšim mesnim jedem in omakam.
- Uporabite ga kot nadomestek olja črnega popra v številnih jedeh.

ZAČINITE SVOJ DAN

Eterično olje rožnatega popra z blagim sadnim in pekočim okusom je izjemen nadomestek za črni poper. Dodajte ga slanim jedem namesto črnega popra in popestrite klasične jedi. Prav tako ga lahko za poživljajočo osvežitev dodate vodi ali doma narejenemu indijskemu čaju chai.

NAVODILA ZA UPORABO

Kot aroma za živila.

OPOZORILA

Uporabljajte samo razredčeno. Ne vzemite več kot ene kapljice dnevno. Hranite zunaj dosega otrok. Če ste noseči ali v zdravniški oskrbi, se posvetujte s svojim zdravnikom. Izognite se predelu oči in sluznici.

