

Black Pepper

Oil Natural Flavor 5 mL

แบลค เปปเปอร์ ออยล์ วัตถุดิบสกัดธรรมชาติ 5 มล.

dōTERRA®

หน้าข้อมูลผลิตภัณฑ์



CPTG

ข้อบ่งใช้: **I** | **S**

ส่วนของพืช: ผล

วิธีการสกัด: สกัดด้วยไอน้ำ

ลักษณะกลิ่นหอม: กลิ่นร้อน, ชัดเจน, ผลไม้, เผ็ด

โครงสร้างหลักทางเคมี: β -caryophyllene, limonene, sabinene,

α -pinene, β -Pinene, δ -3-carene

ประโยชน์สำคัญ

+ ใช้เพื่อแต่งกลิ่นรสอาหาร

รายละเอียดผลิตภัณฑ์

แบลค เปปเปอร์ เป็นเครื่องเทศที่นิยมใช้กันอย่างแพร่หลายในการใช้ประกอบอาหารเพื่อเพิ่มรสชาติ โดดเด่นเรื่องการนำไปใช้ทั้งการปรุงอาหารและทำบารุงผิว เพราะผลแบลค เปปเปอร์ เป็นที่รู้จักกันดีในด้านประโยชน์ของสารต้านอนุมูลอิสระ และประโยชน์ในการใส่ใจตัวเองจากมลภาวะและสภาพอากาศที่เปลี่ยนแปลง แบลค เปปเปอร์ ออยล์ เหมาะกับการปรุงอาหารเพื่อแต่งรสชาติที่ต้องการ

วัตถุประสงค์ในการใช้

- + ผสม 1 หยดในน้ำดื่มตามต้องการ
- + ปรุงอาหารประเภทเนื้อสัตว์, ซุป, อาหารเรียกน้ำย่อย และสลัด เพื่อแต่งกลิ่นรสของอาหาร

วิธีใช้

สำหรับการรับประทาน: ผสม 1 หยดในน้ำดื่ม 120 มล.

คำเตือน

อาจก่อให้เกิดการระคายเคืองได้, เก็บให้พ้นมือเด็ก, หากกำลังตั้งครรภ์หรืออยู่ในระหว่างการรักษา กรุณาปรึกษาแพทย์ หลีกเลี่ยงไม่ให้สัมผัสดวงตา ด้านในของหู และบริเวณผิวที่บอบบาง