

Fekete bors

Piper nigrum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TERMÉKINFORMÁCIÓS LAP



ELSŐDLEGES ELŐNYÖK

- Az egyik legízesebb esszenciális olajként tartják számon.
- Sokoldalú ételízesítő, amelyet – elsősorban a bogyókból őrölt formában – világszerte előszeretettel használnak sós-fűszeres jellegű fogások ízesítéséhez.
- Serkentő hatású, gyógynövényes aromája miatt ideális levesek, saláták és sós-fűszeres jellegű ételek ízesítéséhez is.

TERMÉKLEÍRÁS

A fekete bors népszerű konyhai fűszer, amelyet az ételek ízének kiemelésére használunk. Az intenzív, csípős, gyümölcsös és fűszeres aromájú fekete bors esszenciális olaj remekül használható húsok, levesek, előételek és saláták ízének a fokozására. Habár a fekete bors elsődlegesen széles körű konyhai használati módjai kapcsán ismert, külsőleg alkalmazva is ugyanolyan figyelemre méltó előnyöket kínál.

HASZNÁLATI MÓDOK

- Következő ételek elkészítésekor kombinálja a fekete borsot korianderzöld esszenciális olajjal az igazán pikáns ízhatásért, valamint használja húsok, levesek, előételek és saláták ízének a fokozására.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Ételízesítéshez.

FIGYELMEZTETÉS

Csak hígítva alkalmazza. Ne vegyen be naponta egy cseppnél többet. Gyermekektől elzárva tárolandó. Kerülje a szemmel és nyálkahártyával való érintkezést.

