

Black Pepper (Pepe nero)

Piper nigrum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FOGLIO INFORMATIVO PRODOTTO



BENEFICI PRINCIPALI

- Considerato uno degli oli essenziali più gustosi.
- Un componente aromatizzante versatile molto utilizzato in tutto il mondo in pietanze salate, comunemente macinato dai grani di pepe.
- Gusto erbaceo e stimolante, ideale per minestre, insalate e altre ricette salate.

DESCRIZIONE

Il pepe nero è una spezia molto nota utilizzata per esaltare il sapore dei cibi. Piccante, pungente, fruttato e speziato, l'olio essenziale di Pepe nero può essere aggiunto a carne, minestre, primi piatti e insalate per arricchire il sapore delle pietanze. Sebbene il pepe nero sia comunemente conosciuto per il suo impiego in cucina, presenta anche notevoli benefici se usato topicamente.

INDICAZIONI

- Combina Pepe nero con l'olio di Cilantro per donare un tocco speziato ai tuoi piatti e aggiungilo a carne, minestre, primi piatti e insalate per arricchire il sapore delle pietanze.

CUCINARE CON PEPE NERO

Per condire i tuoi piatti basta una piccola quantità di olio essenziale, di gran lunga inferiore rispetto ai condimenti secchi, alle spezie o ad altri agenti aromatizzanti. Poiché gli oli essenziali sono così potenti, ne basta una quantità esigua per dare un'esplosione di sapore alle tue ricette. Il modo migliore per utilizzare l'olio di Pepe nero in cucina è con uno stuzzicadenti: immergi la punta di uno stuzzicadenti pulito nel flacone di olio essenziale e poi passalo tra gli ingredienti. Dopo aver mescolato gli ingredienti del tuo piatto con lo stuzzicadenti, assaggia per capire se devi aggiungerne ancora o se è sufficiente.

MODO D'USO

Esalta il sapore dei cibi.

PRECAUZIONI

Utilizzare solo diluito. Non assumere più di una goccia al giorno. Tenere lontano dalla portata dei bambini. Evitare il contatto con gli occhi e le mucose.

