BLACK PEPPER+

RESUMEN DEL PRODUCTO

La pimienta negra (Piper nigrum) es una de las especias más populares del mundo. Su característico sabor hace que sea un ingrediente de muchas recetas, de aperitivos a platos principales. Utiliza el aceite esencial de Young Living Black Pepper+ para aderezar tu sopa favorita o tu receta de marinada. Black Pepper+ puede sustituir la pimienta negra en grano.

La pimienta negra es la especia más común y de sabor más potente de la familia de las piperáceas. Añade esta preciada especia a tu cocina con un cómodo frasco de Black Pepper+.

INSTRUCCIONES DE USO

- Pon 1-2 gotas de Black Pepper+ y 2 gotas de Young Living V-6® en una cápsula de gel vegetal y tómalo a diario como suplemento o tanto como necesites.
- Utilízalo en marinadas y aderezos para cerdo, ternera, aves o pescado, o añádelo a los vegetales asados o aliños de ensalada caseros.
- Ponlo en una salsa o en el guacamole para especiar con rapidez tus platos mexicanos favoritos.
- Úsalo para darle sabor a la pasta, el arroz, el puré de patata o una ensalada.
- Diluye una gota con 1 gota de un aceite base. Ponlo en una cápsula y toma hasta 3 al día.

INGREDIENTES

Aceite esencial de Pimienta negra (Piper nigrum)*
*aceite esencial 100% puro

PRECAUCIONES

Mantener fuera del alcance de los niños. Evitar el contacto con los ojos. Si estás embarazada o en periodo de lactancia, o si tienes una afección médica o tomas algún tipo de medicación, consulta a un profesional médico antes de usar. Si hay contacto directo con la piel, evita la exposición directa a la luz del sol o a rayos ultravioleta durante las siguientes 12 horas. Los aceites esenciales Plus no deben ser utilizados como un sustituto de una dieta variada. No se debe exceder la dosis diaria recomendada.