

Souhrnné informace o výrobku

Pepřovník černý (piper nigrum) je kvetoucí popínavá rostlina čeledi pepřovníkovité, která pochází z jižní Indie a hojně se pěstuje kvůli plodu. Plod lze vařením anebo sušením zpracovat na bílý, zelený a černý pepř.

Esenciální olej Black Pepper (Pepř černý) se destiluje párou z plodu pepřovníku a má silné a ostré aroma, které stimuluje a dodává energii. Hlavní použití se úzce pojí se zdravým kardiovaskulárním systémem.

Účinky černého pepře jsou známy od starověku a podobně jako řada jiných asijských koření se používá v tradičním lidovém léčení.

Hlavní přínosy

- Dodává energii a stimuluje mysl
- Podporuje dobrou barvu a stav pokožky

Doporučené použití

Naneste na požadované místo. V případě citlivější pokožky zředte 10 kapek v 10 ml komplexu V-6™. Vůně: Rozptylujte v difuzéru 30 minut třikrát denně.

Upozornění

Uchovávejte mimo dosah dětí. Pouze pro vnější použití. Zamezte styku s očima a sliznicí. Těhotné nebo kojící ženy, osoby užívající jakýkoli léčivý přípravek nebo trpící jakoukoli chorobou by se měly před použitím poradit se zdravotnickým odborníkem.



Složení

Olej z plodů pepřovníku černého.

Doplňkové produkty

- Esenciální olej Basil (bazalka)
- Esenciální olej Rosemary (rozmarýn)
- Esenciální olej Thyme (tymián)

Věděli jste o tom?

- Finanční stránka obchodování s černým pepřem byla hlavní hnací silou při objevu námořní trasy do Indie
- Široce rozšířeným názorem je, že se pepř používal jako prostředek k zamaskování chuti zkaženého masa, což je ale vzhledem k ceně černého pepře velmi nepravděpodobné
- Z uvařených a usušených nezralých bobulí pepře vzniká černý pepř, z usušených nezralých bobulí zelený pepř a z usušených semen bílý pepř