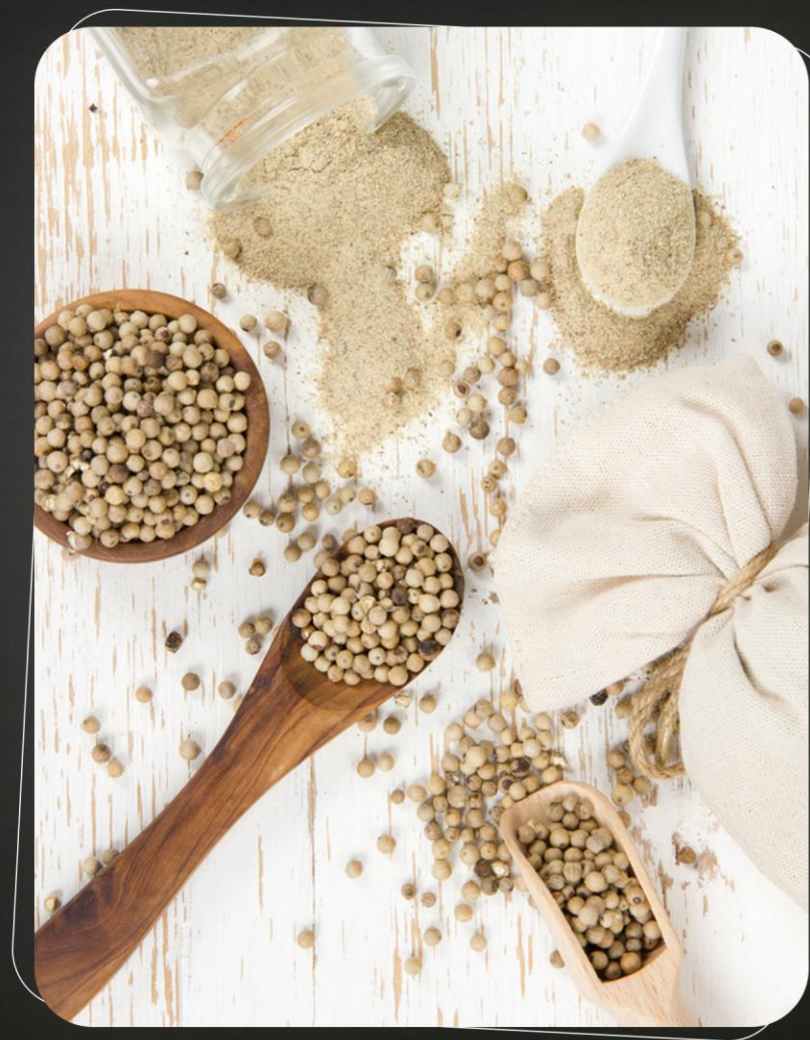


فلفل سفید

دانستنی‌های مفید برای فروش



مقدمه:

لفل سفید از فلفل سیاه پوست کنده شده، بدست می‌آید. میوه‌های فلفل کمی قبل از رسیدن چیده می‌شوند و سپس تحت فرایند عمدی تخمیر یا خیساندن در آب قرار می‌گیرند سپس تنها مغز آن دانه‌ها باقی می‌مانند که در جریان خشک شدن به رنگ سفید و یا متمایل به زرد در می‌آیند و جالب است بدانید که تقاضای جهانی برای فلفل سفید بیشتر از فلفل سیاه است. فلفل سفید یکی از محبوب‌ترین ادویه‌ها است که طعم و عطر بسیار خوبی دارد. از فلفل سفید در تهیه سوپ‌ها، غذاهای سبک، سس‌ها، سفره‌آرایی، تاس کباب، آبگوشت و به عنوان چاشنی استفاده می‌شود. اما فلفل سفید علاوه بر کاربرد در آشپزی خواص و فواید درمانی بسیاری دارد که آن را به یک گیاه دارویی مهم تبدیل کرده است.

موارد مصرف:

- ضد آفتاب طبیعی
- درمان ویتیلیگو
- جوان سازی پوست صورت
- لایه برداری پوست
- رفع موهای زائد بدن
- درمان شوره سر
- تقویت و افزایش رشد مو
- تقویت حافظه
- لاغری و کاهش وزن
- مسکن طبیعی بدن
- درمان سردرد

اقدامات احتیاطی و مضرات:

فلفل سفید در برخی افراد می‌تواند باعث ایجاد واکنش‌های آلرژیک شود که با تورم و درد شکم همراه می‌باشد.

پیپرین موجود در فلفل سفید ممکن است لخته شدن خون را کاهش دهد و زیاده روی در مصرف آن می‌تواند خطر خونریزی در

افراد مبتلا به اختلالات خونی را افزایش دهد

شرایط و نحوه نگهداری:

به دور از رطوبت و در ظرف شیشه ای دربسته نگهداری شود.

ویترین
مارکت™



دریافت مشاوره خرید و استعلام قیمت

مشتاق همراهی با کسب و کار شما هستیم

۰۲۱۲۲۹۸۶۳۵۶ | ۰۲۱۲۸۴۲۷۰۳۵ | ۰۹۱۲۴۳۵۷۰۳۵