

da-índia, manjeriço e outras plantas). Embora o felandreno seja um dos principais componentes do óleo essencial e sintetizável, o felandreno sintético não consegue substituir o óleo de pimenta nestas misturas.

Infelizmente o óleo essencial de pimenta-do-reino é frequentemente adulterado com óleo de copaíba, aroeira-pimenteira e outros, sendo fundamental conhecer a procedência do produto, antes de adquiri-lo. Procure sempre fornecedores confiáveis de óleos essenciais e prefira óleos com padrão FCC (Food Chemicals Codex).

Culinária

A pimenta-do-reino é o condimento mais usado tanto na cozinha oriental como ocidental, na indústria de carnes, enlatados e salsicharia.

PIMENTA- DO-REINO	GOTAS DE AROMATIZANTE / 100g DE ALIMENTOS
Bebidas alcoólicas	8-9
Massas	8-10
Condimentos	14-26
Azeites	30-60
Sorvetes	12-14
Gelatinas	7-8
Sopas	4-8
Carnes	68-83
Bebidas não-alcoólicas	4-5
Vegetais Processados	1
Doces	4-5

