

Pimienta Gorda



[1]

Conocido científicamente como Piper Nigrum. En LA ONCE se comercializa la pimienta producida específicamente en México llamada PIMIENTA GORDA, se caracteriza por tener dimensiones promedio entre .5 cm a .8 cm. Dimensiones promedio tales como bayas de 0,3 cm a 0,6 cm de ancho, en forma de globo, adquiriendo un color rojizo que al madurar pasa al negro.

Se le atribuyen poderes vasoconstrictores por lo que es beneficiosa para las varices, la matriz o útero, hemorroides, la vejiga, los problemas hepáticos; gracias a sus aceites esenciales -ericolina-, tiene poderes antioxidantes y anticancerígenas, ayuda a quemar grasas.

[>](#) [3]SEMILLA
ESPECIAS

Links:

[1] https://laonce.com.mx/sites/default/files/3_Pimienta_Gorda_Mexicana_5_2_resize_0.jpg

[2] <http://www.laonceproductossecos.com/productos/pimienta-chica>

[3] <http://www.laonceproductossecos.com/productos/cilantro>