

Trata-se de uma árvore de pequeno porte, atingindo no máximo 6 metros de altura, extremamente prolífica e competitiva. Os frutos possuem coloração rosa-avermelhada, por isso também são chamados de pimenta-rosa, ou "pink-pepper", e "poivre rose" no exterior. Em viveiros, a pimenta-rosa floresce e frutifica já no primeiro ano de vida, e sua alta capacidade de adaptação permite que seja viável seu plantio nos mais diversos ambientes e ecossistemas do país. O óleo essencial é obtido a partir da destilação dos frutos da Aroeira.

Aroma

O óleo essencial é de coloração pálida-esverdeada, com notas frescas, amadeiradas-apimentadas, com nuance de tabaco. O sabor é picante, mas não pungente. A aplicação do óleo essencial é ainda algo inédito na culinária.

Saúde

O óleo essencial é tradicionalmente usado

Pela ação antimicrobiana contra vários tipos de microrganismos, bem como atividade repelente contra a mosca doméstica. É conhecida pela ação regeneradora dos tecidos e é útil em escaras, queimaduras e problemas de pele.

Ingredientes Ativos

Os principais componentes do óleo essencial são: **Monoterpenos:** α -pineno, β -pineno, canfeno, sabineno, α -felandreno, β -felandreno, limoneno, para-cimeno, terpinoleno e **Sesquiterpenos:** β -cariofileno.

Reações Adversas

No óleo essencial foi detectado a presença de Cardanol, substância causadora de dermatite alérgica em pessoas sensíveis, após relativamente longo período de latência.

Indicações

- Indicado para tratamento de distúrbios respiratórios
- Eficaz contra micoses, candidiases, tratamento antiviral.
- Importante agente bactericida ++
- Regenerador de tecidos

Cosmética

Externamente, o óleo essencial da Aroeira-Pimenteira é utilizado na forma de loções, gels ou sabonetes, sendo indicado para limpeza de pele, urticárias, acne, manchas, desinfecção de ferimentos, micoses e para banho.

Culinária

A pequena semente do fruto da Aroeira-Pimenteira, redondinha e lustrosa, é particularmente usada para acrescentar sabor e refinamento aos pratos da culinária universal. Com sabor suave, apimentado e bela aparência, tem sido usada na moderna culinária, em todo o mundo. Ainda que utilizada para temperar carne suína na França, ou massas na Itália, a pimenta rosa é especialmente apropriada para a produção de molhos que acompanham as carnes brancas, de aves e peixes, por não abafar o seu gosto sutil.

Introduzida na cozinha europeia, com o nome de Aroeira Poivre Rose, a pimenta rosa acrescentou um gostinho tropical à nouvelle cuisine. É importante não confundir a pimenta-rosa, com a pimenta do reino rosa, proveniente de espécie completamente distinta, e também com sabor e odor distintos.