

Cinnamon Bark

Cinnamomum zeylanicum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUCT INFORMATIE PAGINA



VOORNAAMSTE VOORDELEN

- Kaneelschors is ook een populair ingrediënt voor het maken van veel verschillende voorgerechten, brood en desserts.

PRODUCTBESCHRIJVING

De zoete, kruidige geur van kaneelschors is geliefd over de hele wereld. Kaneel wordt verkregen uit een tropische, groenblijvende boom die tot wel 14 meter hoog kan worden en een zeer geurende schors, bladeren en bloemen heeft. Kaneelschors heeft een lange geschiedenis van culinaire toepassingen, maar de essentiële olie is verrassend veelzijdig. Kaneel wordt vaak gebruikt in mondspoelingen en kauwgom.

TOEPASSINGEN

- Doe 1 druppel Kaneel essentiële olie in heet water of thee en drink langzaam op.
- Vervang in jouw volgende recept gemalen kaneel door Kaneel essentiële olie voor een heerlijke, kruidige smaak.
- Voeg één druppel toe aan 100 ml water en gorgel.

OPWARMEN MET KANEEL!

Kaneel is een populair ingrediënt in verschillende voorgerechten, brood, warme dranken en desserts. Probeer het in warme chocolademelk om op te warmen als het buiten koud is!

GEBRUIKSAANWIJZING

Als smaakversterker in voeding.

VOORZICHTIG

Alleen verdund gebruiken. Neem niet meer dan één druppel per dag in. Buiten bereik van kinderen bewaren. Indien je zwanger bent of onder behandeling van een arts, raadpleeg dan eerst je arts. Vermijd contact met de ogen, binnenkant van de oren, gezicht, gevoelige gebieden en slijmvliezen. In geval van huidcontact, ruimschoots verdunnen met een draagolie.

