

# Cassia

*Cinnamomum cassia* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMASJONSSIDE



CPTG™

## DE VIKTIGSTE EGENSKAPENE

- Gir en smak som minner om kanel, og kan brukes i stedet for kanel i matlaging.
- Er en populær ingrediens i ulike snacks, brød og desserter.

## PRODUKTBESKRIVELSE

Cassia er en nær slektning av kanel og har en sterk, krydret duft som i små mengder kan brukes til å forvandle eteriske oljeblandinger eller krydderrike desserter. Den eteriske oljen Cassia kan brukes i matlaging, enten som en erstatning for kanel i paier og brød eller alene i en lang rekke hovedretter og desserter.

## BRUKSOMRÅDER

- Tilsett én dråpe Cassia og én dråpe Lemon i vann for en herlig sitrusaktig og krydret forfriskning!
- Erstatt kanel med én dråpe Cassia-olje i retter for å oppleve den rike smaken.

## BRUKSANVISNING

Til smakstilsetning i mat.

## FORHOLDSREGLER

Brukes kun uttynnet. Ikke innta mer enn én dråpe om dagen. Oppbevares utilgjengelig for barn. Rådfør deg med legen din hvis du er gravid eller får behandling av lege. Unngå kontakt med øyne, de indre delene av øret, sensitive områder og slimhinner. Tynn ut med rikelig med baseolje ved hudkontakt.

