

# Cassia (Касия)

*Cinnamomum cassia* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

ИНФОРМАЦИОННА СТРАНИЦА ЗА  
ПРОДУКТА



CP™

## ОСНОВНИ ПОЛЗИ

- Касията може да замени канелата в готвенето, понеже има подобен вкус.
- Касията е и популярна съставка за направата на много различни предястия, хлябове и десерти.

## ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Касията има близка връзка с канелата и силен, пикантен аромат, който може да се използва в малки количества за трансформиране на всеки бленд от етерични масла или десерт с подправки. Касията може да се използва в готвенето, или като заместител на канелата в пайове и хлябове, или сама по себе си в безброй предястия и десерти.

## УПОТРЕБИ

- Добавете една капка Cassia (Касия) и една капка Лемон (Лимон) към вода за пиперливо цитрусово освежаване!
- Заменете канелата с една капка масло Cassia (Касия) в рецепти, за да се насладите на богат и наситен вкус.

## УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА

За овкусяване на храна.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Използвайте само в разрежено състояние. Приемайте не повече от една капка на ден. Пазете далеч от деца. Ако сте бременна или под лекарско наблюдение, консултирайте се с Вашия лекар. Избягвайте контакт с очите, вътрешната част на ушите, лицето, чувствителни зони и лигавиците. В случай на контакт с кожата разредете обилно с базово масло.

