

# Kasie

*Cinnamomum cassia* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMAČNÍ LIST O PRODUKTU



CPTG™

## HLAVNÍ VÝHODY

- Díky podobné chuti lze kasii při vaření zaměnit skořicí a naopak.
- Kasie je také oblíbenou ingrediencí při výrobě mnoha různých předkrmů, pečiva a dezertů.

## POPIS PRODUKTU

Kasie je blízká příbuzná skořice se silnou, kořeněnou vůní, proto lze tento olej použít byť i jen v malém množství, aby proměnil jakoukoli směs esenciálních olejů nebo pikantní moučník. Používejte olej Kasie při vaření buď jako náhradu skořice do koláčů a pečiva, nebo právě pro jeho chuť do celé řady předkrmů a moučníků.

## POUŽITÍ

- Přidejte jednu kapku oleje Kasie a jednu kapku oleje Citron do vody a získáte citrusovo-kořeněný osvěžující nápoj!
- Nahraďte v receptech skořicí jednou kapkou oleje Kasie a vychutnejte si bohatou, plnou chuť.

## NÁVOD K POUŽITÍ

Pro dochucení pokrmů.

## UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze ředěné. Neužívejte více než jednu kapku denně. Uchovávejte mimo dosah dětí. Těhotné ženy nebo ošetřovaní pacienti by se měli poradit se svým lékařem. Zamezte styku s očima, vnitřkem uší, obličejem, citlivými místy na pokožce a se sliznicemi. Pokud jej nanesete na pokožku, naředte ve velkém množství nosným olejem.

