

# Kassiakanel

*Cinnamomum cassia* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSSIDE



CPTG™

## PRIMÆRE FORDELE

- Kassiakanel og kanel har en lignende smag og kan substituere hinanden i madlavning.
- Kassiakanel er også en populær ingrediens i mange forskellige forretter, brød og desserter.

## PRODUKTBESKRIVELSE

Kassiakanel er i nær familie med kanel og har en stærk, krydret aroma, der kan bruges i små mængder til at omdanne enhver æterisk olieblending eller krydret dessert. Kassiakanel kan bruges i madlavning, enten som erstatning for kanel i kager og brød, eller alene i et utal af forretter og desserter.

## ANVENDELSER

- Tilføj en dråbe kassiakanel og en dråbe citron til vand for en krydret citrusforfriskning!
- Erstat kanel med en dråbe kassiakanelolie i opskrifter for at opleve en rig smag.

## BRUGSANVISNING

Som madaroma.

## ADVARSLER

Anvend kun fortyndet. Tag ikke mere end en dråbe om dagen. Opbevares utilgængeligt for børn. Hvis du er gravid eller er i medicinsk behandling, skal du konsultere din læge. Undgå kontakt med øjne, indre ører, ansigt, sensitive områder og slimhinder. I tilfælde af kontakt med huden fortyndes med rigelige mængder bærerolie.

