

Cassia (Hiina kaneel)

Cinnamomum cassia 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TOOTE INFOLEHT



CPTG™

PEAMISED KASUTEGURID

- Kuna hiina kaneelil on kaneeliga sarnane maitse, võib seda toiduvalmistamisel kasutada kaneeli asendajana.
- Cassia (hiina kaneeli õli) on populaarne suupistete, küpsetiste ja magustoitade koostisaine.

TOOTEKIRJELDUS

Kaneeli lähedasel sugulasel hiina kaneelil on tugev vürtsikas lõhn ja seda võib väikeses koguses lisada mis tahes eeterlike õlide segule või vürtsikale magustoidule. Kasutage Cassiat (hiina kaneeli õli) toiduvalmistamisel, tavalise kaneeli asemel pirukates ja küpsetistes või eelroogades ja magustoitudes.

KASUTUSALAD

- Lisage tilk Cassiat (hiina kaneeli õli) ja tilk Lemonit (sidruniõli) veele ja saate värskendava kaneeli-tsitrusemaitseelise joogi.
- Asendage retseptides kaneel ühe tilga Cassia (hiina kaneeli) õliga ja nautige rikkalikku maitseelamust.

KASUTUSJUHISED

Toidu maitsestamiseks.

HOIATUSED

Kasutage ainult lahjendatuna. Ärge kasutage rohkem kui üks tilk päevas. Hoida lastele kättesaamatus kohas. Kui olete rase või saate ravi, pidage esmalt nõu arstiga. Vältige silma, sisekõrva, näkku, tundlikesse nahapiirkondadesse ja limaskestadele sattumist. Kui kasutate nahal, lahjendage rohke baasõliga.

