

Casia

Cinnamomum cassia 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMACIÓN DEL PRODUCTO



CPTG™

PRINCIPALES BENEFICIOS

- Al producir sabores similares, la Casia se puede utilizar indistintamente con la canela en la cocina.
- La casia también es un ingrediente popular para preparar muchos aperitivos, panes y postres diferentes.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

En estrecha relación con la canela, el aceite esencial Casia tiene un aroma fuerte y picante que se puede utilizar en pequeñas cantidades para transformar cualquier mezcla de aceites esenciales o postres con especias. La Casia se puede utilizar en la cocina, ya sea como sustituto de la canela en tartas y panes, o por sí sola en un sinfín de platos principales y postres.

USOS

- ¡Añade una gota de Casia y otra de Limón al agua para darle un toque cítrico muy refrescante!
- Sustituye la canela por una gota de aceite de Casia en tus recetas para disfrutar un sabor infundido increíblemente delicioso.

INSTRUCCIONES DE USO

Para condimentar comidas.

PRECAUCIONES

Utilizar exclusivamente diluido. No tomar más de una gota al día. Mantener fuera del alcance de los niños. Si estás embarazada o bajo supervisión médica, consulta con tu profesional de la salud. Evitar el contacto con los ojos, los oídos internos, la cara, las zonas sensibles y las mucosas. En caso de contacto con la piel, diluir generosamente con un aceite portador.

