

Cassia

Cinnamomum cassia 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FOGLIO INFORMATIVO PRODOTTO



CPTG™

BENEFICI PRINCIPALI

- L'olio di Cassia può essere utilizzato in cucina al posto della cannella in quanto ha un sapore simile.
- La cassia è anche un ingrediente molto usato per antipasti, impasti e dolci.

DESCRIZIONE

L'olio essenziale di Cassia ha un aroma forte e speziato, molto simile alla cannella, che può essere utilizzato in piccole quantità per rendere qualsiasi dolce o miscela di oli speziati. L'olio di Cassia può essere utilizzato in cucina sia come sostituto della cannella in torte e impasti, sia come aggiunta a una miriade di pietanze dolci e salate.

INDICAZIONI

- Aggiungi all'acqua una goccia di Cassia e una di Limone per una bevanda speziata e agrumata.
- Sostituisci la cannella con una goccia di olio di Cassia per donare un gusto ricco e intenso alle tue ricette.

MODO D'USO

Esalta il sapore dei cibi.

PRECAUZIONI

Utilizzare solo diluito. Non assumere più di una goccia al giorno. Tenere lontano dalla portata dei bambini. In caso di gravidanza o problemi di salute, consultare il proprio medico. Evitare il contatto con gli occhi, l'interno delle orecchie, il viso, le zone sensibili e le mucose. In caso di contatto con la pelle, diluire abbondantemente con un olio vettore.

