

Corteccia di cannella

Cinnamomum zeylanicum 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FOGLIO INFORMATIVO PRODOTTO



CPTG™

BENEFICI PRINCIPALI

- L'olio di Corteccia di cannella è anche un ingrediente molto usato per antipasti, impasti da forno e dolci.

DESCRIZIONE

L'aroma dolce e speziato della corteccia di cannella è molto apprezzato in tutto il mondo. La cannella proviene da un albero sempreverde tropicale che raggiunge i 14 metri di altezza e presenta corteccia, foglie e fiori molto profumati. La corteccia di cannella è utilizzata da secoli in cucina, ma il suo olio essenziale è sorprendentemente versatile. L'olio di Cannella è spesso utilizzato in collutori e gomme,

INDICAZIONI

- Aggiungi una goccia di olio essenziale di Cannella all'acqua calda o al tè e sorseggia lentamente.
- Nelle tue prossime ricette, sostituisci la cannella in polvere con l'olio essenziale di Cannella per un gusto delizioso e speziato.
- Aggiungi una goccia a 100 ml di acqua e usalo per fare dei gargarismi; sarà perfetto come collutorio e per rinfrescare l'alito.

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.

