

Cassia

Cinnamomum cassia 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUCT INFORMATIE PAGINA



CPTG™

VOORNAAMSTE VOORDELEN

- Doordat het bijna dezelfde smaak heeft, kan Cassia worden gebruikt als vervanger van kaneel tijdens het koken.
- Cassia is ook een populair ingrediënt bij het maken van vele verschillende voorgerechten, brood en desserts.

PRODUCTBESCHRIJVING

Cassia is nauw verwant aan kaneel en heeft een sterk, kruidig aroma. Het kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om elke essentiële olie blend te transformeren of in kruidige nagerechten. Cassia kan worden gebruikt tijdens het koken als vervanger van kaneel in taarten en broden of in vele verschillende voorgerechten en desserts.

TOEPASSINGEN

- Voeg één druppel Cassia en één druppel Citroen toe aan het water voor een verfrissing van citruskruiden!
- Vervang kaneel voor één druppel Cassia olie in recepten om de rijke smaak te ervaren.

GEBRUIKSAANWIJZING

Als smaakversterker in voeding.

VOORZICHTIG

Uitsluitend verdund gebruiken en niet meer dan één druppel per dag. Buiten bereik van kinderen bewaren. Ben je zwanger, of onder behandeling van een arts, raadpleeg dan eerst je arts. Vermijd contact met ogen, gehoorgang, gezicht, gevoelige plekken en slijmvliezen. Bij contact met de huid, overvloedig verdunnen met een dragerolie.

