

Кассия

Cinnamomum Cassia 15 мл

dōTERRA™ | EUROPE

СТРАНИЦА ИНФОРМАЦИИ О ПРОДУКТЕ



CP™

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Поскольку вкус корицы и кассии очень похож, масло последней можно использовать в кулинарии вместо корицы.
- Также масло кассии часто добавляют в различные закуски, хлеб и десерты.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Кассия, близкий родственник корицы, обладает насыщенным пряным ароматом. Даже небольшое количество этого масла сможет улучшить аромат любой смеси эфирных масел или пряного десерта. Масло кассии можно применять в кулинарии, добавляя в пироги и хлеб вместо корицы или используя в качестве отдельной специи в рецептах множества разнообразных закусок и десертов.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Добавьте в воду по капле эфирных масел кассии и лимона и наслаждайтесь освежающим цитрусовым напитком!
- Вместо корицы добавляйте в блюда одну каплю эфирного масла кассии, чтобы сделать их аромат более насыщенным.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Для придания блюдам особого аромата.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Используйте только в разбавленном виде. Не больше одной капли в день. Храните в недоступном для детей месте. Если вы беременны или находитесь под наблюдением врача, проконсультируйтесь со своим лечащим врачом. Не допускайте попадания в глаза, внутреннее ухо, на лицо, чувствительные участки и слизистую оболочку. Перед нанесением на кожу обильно разбавьте базовым маслом.

