

Cassia (Kasija)

Cinnamomum cassia 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTA INFORMĀCIJAS LAPA



CPTG™

GALVENIE IEGUVUMI

- Tā kā kasijai ir kanēlim līdzīga garša, to var aizvietot ar eļļu Cassia (Kasija) ēdienu gatavošanā.
- Cassia (Kasija) arī ir populāra sastāvdaļa dažādu uz kodu, maizes un desertu gatavošanai.

PRODUKTA APRAKSTS

Eļļai Cinnamon (Kanēlis) radniecīgajai Cassia (Kasija), dēvētai arī par Ķīnas kanēli, ir spēcīgs, pikants aromāts; kasiju var lietot mazos daudzumos, lai pārveidotu jebkuru ēterisko eļļu maisījumu vai garšām bagātu desertu. Eļļu Cassia (Kasija) var lietot ēdienu gatavošanā kā kanēļa aizstājēju kūkās un maizē, vai pašu par sevi neskaitāmos pirmajos ēdienos un desertos.

IZMANTOŠANA

- Pievienojiet ūdenim vienu pilienus Cassia (Kasija) un vienu pilienus Lemon (Citrons) un iegūstiet atsvaidzinošu citrusu atspirdzinājumu!
- Gatavojot ēdienu, aizstājiet kanēli ar vienu pilienus eļļas Cassia (Kasija), un radiet bagātīgu, piesātinātu garšu.

LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

Ēdiena garšviela.

PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

Lietojiet tikai atšķaidītu. Nelietojiet vairāk nekā vienu lāsi dienā. Sargāt no bērniem. Grūtniecēm un personām ar veselības problēmām jākonsultējas ar ārstu. Nepieļaujiet saskari ar acīm, ausu iekšpusi, seju, jutīgām zonām un gļotādu. Ja nonāk saskarē ar ādu, bagātīgi atšķaidiet ar bāzes eļļu.

