

Kasja

Cinnamomum cassia 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

KARTA PRODUKTU



CPTG™

PODSTAWOWE KORZYŚCI

- Wytwarzając podobne smaki, kasja może być używana w kuchni zamiennie z cynamonem.
- Kasja jest również popularnym składnikiem wielu przystawek, pieczywa i deserów.

OPIS PRODUKTU

Kasja, blisko spokrewniona z cynamonem, ma silny, korzenny aromat, który można stosować w niewielkich ilościach, aby przekształcić dowolną mieszankę olejków eterycznych lub wypełniony przyprawami deser. Stosuj olejek kasjowy jako zamiennik cynamonu w ciastach i pieczywie lub dodawaj go do rozmaitych dań głównych i deserów.

UŻYCIE

- Dodaj jedną kroplę olejku kasjowego i jedną kroplę olejku cytrynowego do wody, aby uzyskać cytrusowy, orzeźwiający napój!
- Podczas gotowania zamień cynamon na jedną kroplę olejku z kasji, aby uzyskać bogaty, intensywny smak i aromat.

SPOSÓB UŻYCIA

Jako przyprawa.

UWAGI

Używać tylko po rozcieńczeniu. Zażywać nie więcej niż jedną kroplę dziennie. Przechowywać poza zasięgiem dzieci. Jeśli jesteś w ciąży lub znajdujesz się pod opieką lekarską, skonsultuj się ze swoim lekarzem. Unikać kontaktu z oczami, uchem wewnętrznym, twarzą, wrażliwymi obszarami i błonami śluzowymi. W przypadku kontaktu ze skórą rozcieńczyć obficie olejkiem nośnikowym.

