

Cássia

Cinnamomum cassia 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PÁGINA DE INFORMAÇÃO DO
PRODUTO



CPTG™

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- Criando sabores semelhantes, o óleo de Cássia pode ser utilizado em vez da canela na culinária.
- Além disso, o óleo de Casca de Canela é um ingrediente popular utilizado em diferentes aperitivos, pães e sobremesas.

DESCRIÇÃO DE PRODUTO

Um familiar próximo da Canela, a Cássia tem um aroma forte e picante que pode ser utilizado em pequenas quantidades para transformar qualquer mistura de óleos essenciais ou sobremesa repleta de especiarias. A Cássia pode ser utilizada na culinária, como substituto da canela em tartes e pães ou por si só numa variedade de entradas e sobremesas.

UTILIZAÇÕES

- Coloque uma gota de Cássia e uma gota de Limão em água para um refresco de especiarias cítricas!
- Substitua a canela por uma gota de óleo de Cássia nas receitas para desfrutar do sabor rico e impregnado.

INDICAÇÕES DE USO

Para o tempero de alimentos.

PRECAUÇÕES

Utilize apenas diluído. Não tome mais do que uma gota por dia. Mantenha fora do alcance das crianças. Se estiver grávida ou sob os cuidados de um médico, consulte o seu médico. Evite o contacto com os olhos, ouvidos internos, áreas sensíveis e mucosas. Em caso de contacto com a pele, dilua generosamente com um óleo de diluição.

