

# Cassia

Cinnamomum cassia 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PAGINA CU INFORMAȚII DESPRE  
PRODUS



CPTG™

## BENEFICII PRIMARE

- Deoarece au arome asemănătoare, Cassia și scorțișoara pot fi utilizate în mod interschimbabil la gătit.
- De asemenea, Cassia este un ingredient foarte apreciat la prepararea de diferite aperitive, pâini și deserturi.

## DESCRIEREA PRODUSULUI

Strâns înrudit cu uleiul de scorțișoară, uleiul de Cassia are o aromă condimentată puternică, fiind suficiente cantități mici pentru a transforma orice amestec de uleiuri esențiale sau desert intens aromatizat. Cassia poate fi utilizat la gătit, fie ca înlocuitor pentru scorțișoară la plăcinte și specialități de panificație, fie individual, într-o varietate infinită de aperitive și deserturi.

## UTILIZĂRI

- Adaugă o picătură de ulei de Cassia și o picătură de ulei de Lămâie la apa de băut, pentru a obține o băutură răcoritoare cu aromă de citrice și mirodenii!
- Înlocuiește scorțișoara cu o picătură de ulei de Cassia în rețete, pentru a te bucura de o aromă bogată.

## INDICAȚII DE UTILIZARE

Pentru aromatizarea mâncărilor.

## PRECAUȚII

A se folosi doar diluat. Nu consumați mai mult de o picătură pe zi. A nu se lăsa la îndemâna copiilor. Dacă sunteți gravidă sau vă aflați sub observația unui medic, cereți sfatul medicului. A se evita contactul cu ochii, interiorul urechilor, zonele sensibile și cu mucoasele. În cazul contactului cu pielea, diluează în mod generos cu un ulei de bază.

