

# Cassia

*Cinnamomum cassia* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

## PRODUKTINFORMATION



CPTG™

## HUVUDSAKLIG ANVÄNDNING

- Cassia kan användas i stället för kanel i matlagning eftersom smakerna liknar varandra.
- Cassia är också en populär ingrediens i olika förrätter, bröd och efterrätter.

## PRODUKTBESKRIVNING

Cassia är nära släkt med kanel och har en stark, kryddig doft som kan användas i små mängder för att förhöja en essentiell oljeblandning eller en kryddig efterrätt. Cassia kan användas i matlagning, antingen som ersättning för kanel i pajer och bröd, eller som den är i en mängd för- och efterrätter.

## ANVÄNDNINGSMRÅDEN

- Tillsätt en droppe Cassia och en droppe Lemon i vatten för att få en kryddig citruskick!
- Ersätt kanel med en droppe Cassia-olja i recept för dess mäktiga, infuserade smak.

## ANVÄNDNING

Som smak i matlagning.

## FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Använd endast utspädd. Ta inte mer än en droppe per dag. Förvaras utom räckhåll för barn. Rådgör med din läkare om du är gravid eller står under läkaruppsikt. Håll borta från ögon, inneröron, ansikte, känsliga områden och slemhinnor. Späd generöst med en bärarolja vid hudkontakt.

