

Kasszia

Cinnamomum cassia 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

TERMÉKINFORMÁCIÓS LAP



CPTG™

ELSŐDLEGES ELŐNYÖK

- Mivel a kasszia íze nagyon hasonlít a fahéjéra, a két fűszer főzés közben akár ki is váltható egymással.
- A kasszia különféle előételek, kenyérfélék és desszertek készítéséhez is közkedvelt összetevőként szolgál.

TERMÉKLEÍRÁS

A fahéjjal meglehetősen közeli rokonságban álló kassziának erőteljes, fűszeres aromája van, amelyből egy leheletnyi is elég, hogy új köntösbe bújtassunk egy megszokott esszenciálisolaj-keveréket vagy fűszeres ízvilágú desszertet. A kassziaolaj főzés közben is remekül használható: akár fahéj helyett pitékhez és kenyerekhez, akár önmagában különféle előételekhez és desszertekhez.

HASZNÁLATI MÓDOK

- Adjon egy csepp kasszia és egy csepp citrom esszenciális olajat egy pohár vízhez, hogy különleges citrusos-fűszeres felfrissülésben legyen része!
- Receptjeiben helyettesítse egy csepp kassziaolajjal a fahéjat, hogy kivételesen gazdag, összetett ízelményt nyújthasson.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Ételízesítéshez.

FIGYELMEZTETÉS

Csak hígítva alkalmazza. Ne vegyen be naponta egy cseppnél többet. Gyermekektől elzárva tárolandó. Ha várandós vagy orvosi kezelés alatt áll, konzultáljon kezelőorvosával. Kerülje a szemmel, belső füllel, arccal, érzékeny területekkel és nyálkahártyával való érintkezést. Bőrrel való érintkezés esetén hígítsa bőségesen hordozóolajjal.

