

Cassia

Cinnamomum cassia 15ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUKTINFORMATIONSSSEITE



CPTG™

PRODUKTBESCHREIBUNG

Cassia ist Cinnamon (Zimt) sehr ähnlich; es hat ein kräftiges, würziges Aroma, welches bereits in kleinen Mengen in ätherischen Ölmischung oder Desserts große Wirkung zeigt. Cassia kann in der Küche entweder verwendet werden, um Zimt in Kuchen und Broten zu ersetzen oder als besonderer Akzent für eine Vielzahl von Vorspeisen und Desserts.

ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Mischen Sie 1 Tropfen Cassia und 1 Tropfen Lemon (Zitrone) mit Wasser, um eine zitronig-gewürzige Erfrischung zu genießen!
- Ersetzen Sie in Rezepten den Zimt durch 1 Tropfen Cassia, um von dem kräftigen, durchdringenden Aroma zu profitieren.

ANWENDUNGSHINWEISE

Als Lebensmittelaroma.

HINWEISE ZUR SICHEREN ANWENDUNG

Nur verdünnt verwenden. Nicht mehr als 1 Tropfen pro Tag einnehmen. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Wenn Sie schwanger sind oder unter ärztlicher Aufsicht stehen, konsultieren Sie bitte Ihren Arzt. Kontakt mit Augen, Innenohren, Gesicht, empfindlichen Stellen und Schleimhäuten vermeiden. Bei Hautkontakt großzügig mit einem Trägeröl verdünnen.

HAUPTNUTZEN FÜR DAS WOHLBEFINDEN

- Cassia hat ein ähnliches Aroma wie Zimt und kann deshalb beim Kochen als Ersatz dafür verwendet werden.
- Cassia ist auch eine beliebte Zutat für die Zubereitung vieler verschiedener Vorspeisen, Brote und Desserts.

