

# Cassia

*Cinnamomum cassia* 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FOGLIO INFORMATIVO PRODOTTO



CPTG™

## BENEFICI PRINCIPALI

- L'olio di Cassia può essere utilizzato in cucina al posto della cannella in quanto ha un sapore simile.
- La cassia è anche un ingrediente molto usato per antipasti, impasti e dolci.

## DESCRIZIONE

L'olio essenziale di Cassia ha un aroma forte e speziato, molto simile alla cannella, che può essere utilizzato in piccole quantità per rendere qualsiasi dolce o miscela di oli speziati. L'olio di Cassia può essere utilizzato in cucina sia come sostituto della cannella in torte e impasti, sia come aggiunta a una miriade di pietanze dolci e salate.

## INDICAZIONI

- Aggiungi all'acqua una goccia di Cassia e una di Limone per una bevanda speziata e agrumata.
- Sostituisci la cannella con una goccia di olio di Cassia per donare un gusto ricco e intenso alle tue ricette.

## MODO D'USO

Esalta il sapore dei cibi.

## PRECAUZIONI

Utilizzare solo diluito. Non assumere più di una goccia al giorno. Tenere lontano dalla portata dei bambini. In caso di gravidanza o problemi di salute, consultare il proprio medico. Evitare il contatto con gli occhi, l'interno delle orecchie, il viso, le zone sensibili e le mucose. In caso di contatto con la pelle, diluire abbondantemente con un olio vettore.

