

Cannelle de Chine

Cinnamomum cassia 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

FICHE D'INFORMATION PRODUIT



CPTG™

PRINCIPAUX BIENFAITS

- Grâce à sa saveur similaire, en cuisine, elle est interchangeable avec la cannelle en poudre.
- L'huile essentielle Cannelle de Chine est également un ingrédient très apprécié dans les entrées, les pains et les desserts.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Cousine de la Cannelle de Ceylan, la cannelle de Chine a un arôme puissant et épicé à utiliser avec parcimonie pour transformer n'importe quel mélange d'huiles essentielles ou dessert à base d'épices. L'huile essentielle Cannelle de Chine peut être utilisée pour la cuisine, soit pour remplacer la cannelle en poudre dans les tartes et les pains, soit seule dans une multitude de plats et de desserts.

UTILISATIONS

- Ajoutez une goutte de Cannelle de Chine et une goutte de Citron à l'eau pour une boisson aux agrumes épicée et rafraîchissante !
- Remplacez la cannelle en poudre par une goutte d'huile essentielle de Cannelle de Chine dans les recettes pour profiter de.

CONSEILS D'UTILISATION

Pour parfumer des aliments.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Utilisez en dilution uniquement. Ne pas dépasser la dose recommandée d'une goutte par jour. Conserver hors de portée des enfants. Si vous êtes enceinte ou sous surveillance médicale, veuillez consulter votre médecin. Évitez le contact avec les yeux, l'oreille interne, le visage, les zones sensibles et la muqueuse. En cas de contact avec la peau, diluer généreusement avec une huile végétale.

