

Cannelle de Ceylan moulue Eco Gourmet BC 55 g Vegan

EAN: 8429215770430 FABRICANTE: NATURCID



Cannelle de Ceylan moulue pour l'assaisonnement.

LA DESCRIPTION

La cannelle de Ceylan est très différente de la cannelle Cassia et beaucoup plus saine, principalement parce qu'elle contient de faibles niveaux de coumarine. Contrairement à la cannelle Cassia disponible dans la plupart des épiceries du monde, la cannelle de Ceylan est respectueuse du foie. La cannelle de Ceylan est souvent appelée vraie cannelle en raison de son arôme sophistiqué et de sa capacité à conférer une saveur impeccable à de nombreuses recettes. Elle a une saveur subtile et un arôme raffiné et sophistiqué par rapport à la Cassia Cinnamon.

La transformation biologique/écologique de la cannelle de Ceylan nécessite un artisan extrêmement qualifié et un processus à forte intensité de main d'œuvre pour produire un produit de qualité, qu'il s'agisse de poudre ou de bâtonnets, mais le résultat final est apprécié à la fois pour le goût et pour la santé.

Ingrédients : 100% cannelle *moulue* * *Issu de l'agriculture biologique.

Mode d'emploi : Assaisonner selon votre goût. Smoothies, sauces, tajines, pâtisseries, yaourts, céréales, etc.

Information complémentaire

- Aucun allergène
- Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (non OGM) ni irradiés.
- Emballage sans BPA.
- Conserver à température ambiante, dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.

