

Корица цейлонская

(молотая)

Цейлонская корица – самая дорогая и наиболее ценная по своим вкусовым качествам, благородная корица, которую ещё называют Cinnamomum zeylanicyn. Теплый чарующий аромат пряности особенно хорошо сочетается с мускатным орехом, шоколадом, яблоками и грушами.

Корица: Снижает уровень сахара крови у диабетиков: Оказывает антиоксидантное и антимикробное действия; Отличная профилактика простудных заболеваний; Обладает жаропонижающими свойствами; Помогает при лечении почек, печени и мочеполовой системы. Корица в сочетании с мёдом очень полезна для пищеварительной системы: снижается кислотность, залечиваются язвы. Снижает уровень холестерина в крови, укрепляет сердечную мышцу, улучшает состояние сосудов.

ГОРИЗОНТ ЗДОРОВЬЯ

p-i-n-e.com

Знаете ли Вы что?

Основные отличия настоящей цейлонской корицы от кассии (фальшивой корицы, которую часто можно встретить в магазинах): Стенки цейлонской корицы гораздо тоньше (на срезе палочка настоящей цейлонской корицы напоминает сигару из скрученных листьев). Палочку цейлонской корицы легко сломать руками. Стенки кассии жесткие и трудно подвергаются перемолке. У цейлонской корицы нежный сладкий вкус с тонкими нотками цитрусовых. У кассии - острый, насыщенный вкус. Очень низкое содержание токсичного кумарина в цейлонской корице (0,005-0,01%), в кассии - 3-5%.

Состав:
молотая цейлонская корица 100%

Витамины и микроэлементы
Корица богата минеральными веществами, такими как калий, кальций, железо, магний, фосфор и цинк. Содержит витамины группы В, витамин С, А, РР. Также в ней имеются дубильные вещества, эфирные масла, клетчатка.

Условия хранения: хранить при температуре не выше 28 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Беречь от прямых солнечных лучей.

Применение:
При очевидной пользе здоровому человеку хватает 7 граммов пряности в день.

Применение в кулинарии:
Корицу используют при консервировании, особенно – в маринадах. Добавляют при приготовлении ряда десертов, шоколада, острых леденцов и ликёров, ароматизации алкогольных и горячих напитков (чаёв). На Ближнем Востоке корица часто используется в острых блюдах из курицы или баранины. В Азии порошок корицы также используется для смесей пряностей. Местные жители используют в пищу листья корицы так же, как европейцы – лавровый лист.
В Америке корицу и сахар часто применяют как добавку к каше или фруктам, особенно к яблокам.

Противопоказания:
употребление в чистом виде натощак раздражает слизистую и может привести к язве;
совмещение с медицинскими препаратами может изменять их свойства;
противопоказана при кровотечениях из-за способности разжижать кровь;

Сайт: p-i-n-e.com
Менеджер по работе с клиентами: +7 924 399 92 81

Изготовитель: произведено по заказу ООО «Горизонт Здоровья»
664050, РФ, город Иркутск, проспект Маршала Жукова д. 15/4.

Срок годности: _____ ВЕС НЕТТО: _____ гр.