

CANELA CEILÁN



FICHA TÉCNICA

TARIC

CANELA POLVO: 9062001

CANELA TUBO: 9061100

ORIGEN

El árbol de la canela es un árbol de hoja perenne, originaria de Asia, cultivado en plantaciones de pequeños productores en la zona del Totonacapan en el Estado de Veracruz. Se aprovecha como especia su corteza interna, extraída pelando y frotando las ramas.

Canela pura, *Cinnanomum zeylanicum* o *Cinnamomum verum* J.Presl

TIPO DE PRODUCCIÓN



Utilizamos la corteza interna, extraída del tronco y las ramas principales que ofrecen sus aromas.



En Bastón: Canela de aspecto liso y uniforme de tamaño de 20 a 25 cm, marrón rojizo, aroma intenso con sabor dulce y especiado.



En Quebraduras: Pedazos de canela, tamaños varios para preparar canela molida. Calidades organolépticas iguales a la canela en bastón.



Sabor: Picante a dulce, sin resabios extraños. Olor: Característico a la canela, de aroma delicado, característico de la canela ceilán.



PRECIO Y EMBALAJE A GRANEL



Los bastones: en sacos de polipropeno de 5 kg netos cada uno.
Las quebraduras: en saco de polipropeno de 1 kg neto cada uno.



ALMACENAMIENTO

Lugar seco y fresco sin grandes cambios de temperatura. DLUO: 48 meses



CANELA CEILÁN



FICHA TÉCNICA
 TARIC
 CANELA POLVO: 9062001
 CANELA TUBO: 9061100

GAMA GOURMET

La canela ceilán se caracteriza por su color café más ligero y por tener una textura y un sabor suave.

BENEFICIOS



- Relajante.
- Tiene amplios beneficios para combatir la diabetes y la hipercolesterolemia.
- Sus propiedades antiinflamatorias hacen de la canela un gran relajante muscular.
- Se usa contra resfriados, gripe y bronquitis.



<https://www.chasseursdesaveurs.mx/>



OJO

La Canela de Ceilán es menos proclive a causar efectos secundarios, aunque se consuma regularmente, pues contiene un porcentaje de 0,004% de cumarina, al contrario que la Canela Cassia, que posee un 1%.

