

|                                 |   |                                 |       |
|---------------------------------|---|---------------------------------|-------|
| Code fournisseur                | Fiche Technique   | CODE<br>MATIERE<br>PREMIER<br>E | 51600 |
| <b>55</b>                       | <b>CANNELLE CASSIA (Cinnamomun burmanii, Cinnamomum zeylanicum Blume)</b> |                                 |       |
| Titre alcoométrique volumique : |   |                                 |       |

## Description

|              |   |                                  |
|--------------|---|----------------------------------|
| Production : | écorces brisées séchées de Cassia chinoise. Se présente sous forme de tuyaux entiers ou brisés. | Ingrédients : 100% pure cannelle |
| Origine :    | Chine   |                                  |

## Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur: Fraîche, douce, aromatique, caractéristique de la cannelle.

Couleur : Du brun jaunâtre au brun rougeâtre

## Caractéristiques microbiologiques

| <i>E.coli</i> /g | <i>Salmonelles</i> | <i>S.aureus</i> /g |
|------------------|--------------------|--------------------|
| <10/ g           | abs/25g            | <100/ g            |

OGM :  
Ionisation : non  
Allergènes : absence

## Valeurs nutritionnelles (/100 g)

|                          |          |         |
|--------------------------|----------|---------|
| Valeurs énergétiques     | 317 Kcal | 1325 Kj |
| Matières grasses         | 0,9 g    |         |
| dont acides gras saturés |          |         |
| Protéines                | 3,9 g    |         |
| Glucides                 | 56 g     |         |
| dont sucres              | 10,6 g   |         |
| Sel                      | 0 g      |         |

## Conditions de stockage

DDM : 36 mois

Conservation : conserver au sec à l'abri de l'humidité

## Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : La cannelle aromatise divers friandises, gâteaux, biscuits, tartes aux pommes, beignes, brioches, puddings, crêpes, compotes...  
Elle peut également agrémenter les soupes, viandes, sauces tomate, légumes, pot-au-feu, couscous, pâtes alimentaires et marinades, courges cuites au four, vin chaud.

Photo :

