

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER 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 :

