GOURMAZIA
CEYLON CINNAMON POWDER
(100 % ORGANIC CINNAMOMUM VERUM)

ORIGIN & *Grade*

True Ceylon cinnamon ground from the inner bark of Cinnamomum verum trees grown in Sri Lanka-never blended with cassia. Harvested and processed in small batches to ensure freshness and traceability. Certified USDA Organic and non-GMO; naturally low in coumarin for safe daily use.

FLAVOR & AROMA

Sweet, delicate aroma with warm, slightly spicy notes.
Finely milled powder that disperses easily into liquids and recipes.

BREWING & SERVING

Stir a quarter-teaspoon into tea, coffee, cocoa or smoothies to add gentle warmth and depth.Sprinkle onto oatmeal, yogurt, porridge or rice pudding for a fragrant touch.
Incorporate into baked goods such as cakes, cookies and pancakes, or blend with sugar to make cinnamon sugar.

HEALTH BENEFITS

Contains antioxidants and cinnamaldehyde, which may help reduce inflammation and support healthy cholesterol and blood sugar levels.

Naturally low in coumarin (≈0.004 %), making it suitable for daily consumption

USAGE SUGGESTION

Add to savoury dishes like curries, stews or roasted vegetables for a subtle sweetness.

Mix with honey and warm water for a soothing, spiced drink.

Combine with other spices (such as turmeric and ginger) to create warming wellness blends.

STORAGE

Store in a cool, dry place away from strong odours and direct sunlight.
Keep the container tightly sealed to preserve aroma and prevent moisture.

ผงอบเชยศรีลังกาออร์แกนิก GOURMAZIA
CINNAMOMUM VERUM แท้

แหล่งกำเนิดและเกรด

ผงอบเชยศรีลังกาทำจากเปลือกด้านในของต้น **Cinnamomum verum** โดยไม่ผสมคาสเซีย
เก็บเกี่ยวและแปรรูปเป็นชุดเล็กเพื่อคงความสดใหม่และตรวจสอบย้อนกลับได้
ได้รับการรับรอง **USDA Organic** และปลอด **GMO** มีคูมารินต่ำ จึงปลอดภัยในการบริโภคทุกวัน

รสชาติและกลิ่น

มีกลิ่นหอมหวานและสัมผัสเผ็ดอ่อน ๆ ให้ความอบอุ่น
ละเอียดผสมเข้ากับเครื่องดื่มและอาหารได้ง่าย

วิธีชง

ใส่ผงประมาณ ¼ ช้อนชาลงในชา กาแฟ โกโก้ หรือสมูทตี้ เพื่อเพิ่มความอบอุ่นและลึกซึ้ง
โรยบนข้าวโอ๊ต โยเกิร์ต พอร์ริดจ์ หรือข้าวพุดดิ้ง เพื่อเพิ่มกลิ่นหอมหวาน
ผสมในขนมอบ เช่น เค้ก คุกกี้ แพนเค้ก หรือผสมกับน้ำตาลเพื่อทำผงอบเชยน้ำตาล

ประโยชน์ต่อสุขภาพ

มีสารต้านอนุมูลอิสระและซินนามาลดีไฮด์ที่อาจช่วยลดการอักเสบและสนับสนุน
ระดับคอเลสเตอรอลและน้ำตาลในเลือดมีคูมารินต่ำ (≈0.004 %)
จึงสามารถบริโภคเป็นประจำได้อย่างปลอดภัย

ข้อแนะนำในการบริโภค

เติมในอาหารคาว เช่น แกง สตูว์ หรือผักอบ เพื่อเพิ่มความหวานอ่อน ๆ
ผสมกับน้ำผึ้งและน้ำอ่อนเพื่อเป็นเครื่องดื่มผ่อนคลาย
ผสมกับเครื่องเทศอื่น ๆ เช่น ขมิ้นและขิง เพื่อสร้างส่วนผสมสุขภาพที่อบอุ่น

การเก็บรักษา

เก็บในที่แห้งและเย็น หลีกเลี่ยงกลิ่นแรงและแสงแดด
ปิดภาชนะให้แน่นเพื่อคงกลิ่นหอมและป้องกันความชื้น