

Canela de Ceilán en polvo Ecológica

Valoración del Producto:

La **canela en polvo ecológica de Energy Feelings** es una especia con valiosas propiedades en el orden organoléptico pero que también ofrece numerosos beneficios para el cuidado de la salud. Al tratarse de una especia de cultivo ecológico, difiere mucho de las que comúnmente se encuentran en el mercado convencional. Su sello ecológico garantiza la ausencia de restos de pesticidas y abonos químicos potencialmente perjudiciales. Pero lo que es también muy importante, es que la **canela en polvo ecológica de Energy Feelings no ha sido irradiada, ni sometida a tratamientos de elevadas temperaturas por lo que conserva todas sus propiedades intactas.**

La canela se obtiene cortando los tallos del árbol cinnamomun. La corteza interior se extrae a continuación y las partes leñosas se retiran de ella. Cuando se seca, forma tiras que se curvan en forma de rollos, llamados ramas de canela. Las ramas se pueden moler para formar canela en polvo.

La canela es una especia usada desde hace milenios para condimentar platos y preparaciones de panadería y pastelería de todo tipo. También en la elaboración de bebidas como infusiones, cafés e incluso algunas bebidas alcohólicas.

A nivel medicinal ha sido muy utilizada en durante siglos y hoy en día la ciencia ha podido confirmar y describir muchos de sus beneficios para la salud.

El tan distintivo aroma de la canela se debe a la presencia de un compuesto llamado **cinnamaldehido** (1). La mayor parte de los poderosos efectos de la canela en la salud y el metabolismo se deben a este compuesto que tiene propiedades antifúngicas y antibactericidas, capaces de reducir infecciones y luchar contra las caries dentales y el mal aliento (2, 3).

La **canela en polvo ecológica de Energy Feelings** está cargada con antioxidantes, en especial **polifenoles**. Los antioxidantes protegen al cuerpo de los daños del estrés oxidativo causado por los radicales libres (4, 5, 6). En un estudio comparativo sobre niveles de antioxidantes de diferentes especias, la canela se ha llevado el primer puesto, por encima de otras súper especias como el clavo o el orégano (7). Por esta potente actividad antioxidante se le atribuye una acción antiinflamatoria.

Se ha demostrado que la canela puede tener efectos beneficiosos sobre la inflamación sistémica silenciosa, lo cual puede ayudar a reducir el riesgo de enfermedades (8).

Asimismo, se ha podido demostrar que la canela puede ayudar a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares. Es capaz de reducir los niveles de colesterol total, colesterol LDL y triglicéridos y en algunos casos aumentar el colesterol “bueno” HDL (9).

La canela también ha demostrado ser efectiva en su acción para reducir los niveles de glucosa en sangre y por tanto se le atribuye un poderoso efecto anti diabético. La canela es capaz de incrementar la sensibilidad a la insulina, ayudando a esta importante hormona a hacer su trabajo correctamente (10, 11). Numerosos estudios científicos en humanos han confirmado que la canela tiene un potente efecto anti diabético, ya que es capaz de reducir los niveles de glucosa en sangre en ayunas entre un 10% y un 29% (12, 13, 14).

También se ha demostrado que la canela puede tener efectos beneficiosos en enfermedades neuro degenerativas como el Alzheimer o el mal de Parkinson (15, 16, 17). Otros estudios vinculan a la canela con propiedades anti cancerígenas tanto para la prevención como el tratamiento contra el cáncer. Aunque aún se trata de estudios en animales o en tubos de ensayo (18, 19, 20, 21, 22).

Referencias:

- (1) www.academicjournals.org/journal/AJBR/article-abstract/8D4DEA111465
- (2) www.ncbi.nlm.nih.gov
- (3) europepmc.org/abstract/med/21290983
- (4) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/10641152
- (5) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/22882757
- (6) www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4003790/
- (7) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/16190627
- (8) www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4003790/
- (9) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/14633804
- (10) www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2901047/
- (11) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/18234131
- (12) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/19930003
- (13) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/17381386
- (14) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/16634838
- (15) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/19433898
- (16) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/23531502
- (17) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24349472
- (18) www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3105590/
- (19) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/16253769
- (20) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/12860272

(21) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/9848396

(22) www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/9848396

Principales Ventajas:

- Delicioso sabor
- Producto certificado ecológico
- No sometido a irradiación
- No sometido a tratamiento de altas temperaturas
- Fuente de antioxidantes
- Libre de gluten y otros alérgenos
- Posee propiedades antiinflamatorias
- Su consumo regular podría ayudar a prevenir enfermedades como diabetes mellitus tipo 2 y enfermedades cardiovasculares
- Puede ayudar a proteger contra enfermedades degenerativas como Alzheimer y Parkinson.
- Sometida a rigurosos controles de calidad microbiológicos, micotóxicos y de metales pesados
- Sin ningún tipo de aditivo (colorantes, endulzantes artificiales, conservantes) y libre de agentes de carga, aglutinantes u otros excipientes.

Consejos de uso y aplicaciones:

Se puede utilizar en diversos tipos de preparaciones culinarias, en productos horneados, pasteles, panes, galletas, también en crepes o masas dulces.

Se puede espolvorear sobre frutas, cereales de desayuno, como ingrediente de puddings de chía y postres. En batidos y zumos y en prácticamente cualquier preparación dulce así como bebidas frías y calientes e infusiones.

Ingredientes:

Canela en polvo (Cinnamomum verum)

Información Nutricional:

Sin derivados lácteos ni gelatina

Sin aditivos

Sin OGM
Sin gluten
Sin azúcar añadido
Sin gluten
Sin colorantes ni conservantes añadidos
Sin grasas trans

CANELA polvo Eco Información Nutricional (por 100g)	
Valor energético (kJ/Kcal)	1033 / 247
Grasas (g)	1,2
de las cuales saturadas (g)	0,35
de las cuales trans (g)	0
Carbohidratos (g)	80,6
de los cuales azúcares (g)	2,17
Fibra alimentaria (g)	53,1
Proteínas (g)	4,0
Sal (g)	0,000



Información de Alérgenos:

No contiene alérgenos

Conservación:

Almacenar en recipientes cerrados, a temperatura ambiente, protegido de la luz directa. En condiciones secas y limpias. Duración hasta 24 meses en envase original sellado.

Ésta es una ficha técnica de orientación profesional y no está destinada a público.

Presentaciones:



(200 gr) Doypack
(500 gr) XL Pack
(1 kg) XXL Pack

Advertencia:

Personas con dietas restrictivas deberían consultar a su profesional de la salud o nutricionista antes de adoptar o rechazar el uso de nuestros productos. No se puede recomendar el uso de nuestro producto para el tratamiento de otras condiciones que el hambre.

Como siempre consulte a su médico o dietista antes de añadir cualquier suplemento a su dieta.

Dependiendo de las condiciones agrícolas y especies los valores anteriores pueden estar sujetos a las fluctuaciones naturales. Esta especificación no libera al comprador de nuestros productos de su deber de diligencia y responsabilidad.

Te recordamos que toda la información ofrecida en esta ficha es de carácter orientativo y es presentada en buena fe a partir de fuentes diversas, de investigaciones propias y ajenas a la compañía.

La información presente en esta ficha no reemplaza la opinión de personal médico cualificado ni pretende diagnosticar, tratar o curar ninguna condición de salud.

Si te encuentras en estado de gestación, si estás tomando medicamentos o sufres de algún problema de salud, consulta primero a tu médico o terapeuta cualificado antes de tomar este producto.

Mantener el producto fuera del alcance de los niños.

Almacenar en lugar fresco y seco.

Los complementos alimenticios no deben utilizarse como sustitutos de una dieta equilibrada y un estilo de vida saludable.

Producido por:



Teléfono: (+ 34) 97 757 31 84

Email: ksorensen@energyfeelings.com

Web: <http://www.energyfeelings.com>