

دارچین



CINNAMON

دارچین سیلان درجه یک | Premium Ceylon Cinnamon

توضیحات محصول | Product Description

دارچین سیلان، معروف به "دارچین واقعی"، یکی از ارزشمندترین انواع دارچین در جهان است که به دلیل عطر و طعم لطیف و خواص بینظیر خود شهرت دارد. این دارچین از پوست داخلی درخت سیلان به دست می‌آید و به خاطر طعم شیرین، رایحه گرم و خواص آنتی‌اکسیدانی بالا انتخابی یه ده آل برای آشپزی و تهیه دمنوش‌های طبیعی است.

Ceylon Cinnamon, also known as "true cinnamon," is one of the finest varieties of cinnamon globally, celebrated for its delicate flavor and remarkable health benefits. Derived from the inner bark of the Ceylon tree, it boasts a sweet taste, warm aroma, and high antioxidant content, making it perfect for cooking and herbal teas.

ویژگی‌های محصول | Product Features

۱. عطر و طعم لطیف و طبیعی: طعمی شیرین و ملایم با عطری گرم و دلپذیر

Mild and Natural Flavor: Sweet, delicate taste with a warm and inviting aroma.

۲. کیفیت درجه یک: برداشت شده از بهترین مزارع سیلان با استانداردهای بالا

Premium Quality: Sourced from the finest Ceylon farms under strict quality standards.

۳. غنی از مواد مغذی و آنتی‌اکسیدان: مفید برای تقویت سیستم ایمنی و کاهش التهاب

Rich in Nutrients and Antioxidants: Supports immune function and reduces inflammation.

۴. طبیعی و خالص: فاقد مواد افزودنی، نگهدارنده و مواد شیمیایی

۱۰۰٪ Pure and Natural: Free from additives, preservatives, and chemicals.

خواص و فواید | Benefits

کنترل قند خون: کمک به کاهش قند خون و بهبود حساسیت به انسولین

Helps regulate blood sugar levels and improves insulin sensitivity.

تقویت سیستم ایمنی: حاوی آنتیاکسیدان‌های قوی برای مقابله با استرس اکسیداتیو

Packed with powerful antioxidants to combat oxidative stress.

حفظ سلامت قلب: کاهش کلسترول بد و بهبود گردش خون

Promotes heart health by lowering bad cholesterol and improving circulation.

بهبود هضم و کاهش نفخ: کمک به عملکرد بهتر دستگاه گوارش

Aids digestion and reduces bloating.

افزایش انرژی و نشاط: مناسب برای تقویت انرژی و کاهش خستگی

Boosts energy levels and reduces fatigue.

موارد استفاده | Culinary Applications

۱. چای و دمنوش: اضافه کردن چوب دارچین یا پودر آن به چای، قهوه یا دمنوش‌های گیاهی برای طعمی خاص

Add cinnamon sticks or powder to tea, coffee, or herbal infusions for a unique taste.

۲. دسرها و شیرینی‌ها: مناسب برای کیک، کوکی، پودینگ و پای سیب

Perfect for cakes, cookies, puddings, and apple pies.

۳. غذاهای گرم و خورش‌ها: افزودن به غذاهای سنتی مانند خورش قیمه و غذاهای خاورمیانه‌ای

Enhance traditional dishes like stews and Middle Eastern recipes.

۴. صبحانه سالم: پاشیدن روی غلات، اوتیمیل یا ماست برای شروع روز با انرژی

Sprinkle over cereals, oatmeal, or yogurt for a healthy start to your day.

۵. تهیه نوشیدنی‌های خاص: استفاده در اسموتی‌ها، شربت‌ها یا شکلات داغ

Use in smoothies, syrups, or hot chocolate for added warmth and flavor.

نحوه مصرف | Usage Instructions

پودر دارچین: به عنوان طعم‌دهنده در غذاها، دسرها یا نوشیدنی‌ها استفاده کنید.

Use cinnamon powder as a flavor enhancer in dishes, desserts, or beverages.

چوب دارچین: در چای، دمنوش یا غذاهای خورشتی برای طعم و عطر بهتر

Add cinnamon sticks to tea, herbal infusions, or stews for enhanced aroma and taste.

اطلاعات غذیه‌ای (در هر ۵ گرم) | Nutritional Information (Per 5g)

انرژی: ۱۲ کالری | Energy: 12 kcal

پروتئین: ۰.۲ گرم | Protein: 0.2 g

چربی: ۰.۰۳ گرم | Fat: 0.03 g

کربوهیدرات: ۴ گرم | Carbohydrates: 4 g

فیبر: ۲.۵ گرم | Fiber: 2.5 g

کلسیم: ۲۸ میلی‌گرم | Calcium: 28 mg

آهن: ۰.۴ میلی‌گرم | Iron: 0.4 mg



توصیه‌های نگهداری | Storage Recommendations

در جای خشک و خنک، دور از نور مستقیم خورشید نگهداری شود.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight

پس از استفاده، درب ظرف را محکم ببندید تا عطر و طعم دارچین حفظ شود.

Seal the container tightly after each use to maintain its aroma and flavor

