

Poudre de curcuma biologique



Qu'est-ce que la poudre de curcuma bio ?

La poudre de curcuma biologique est fabriquée à partir de rhizome de curcuma pur, l'ingrédient principal est la curcumine . La curcumine est un puissant antioxydant doté de puissantes propriétés anti-inflammatoires. Le curcuma est connu pour favoriser la santé des articulations, le système digestif et la cicatrisation des plaies.

En tant qu'assaisonnement, la poudre de curcuma a une longue histoire en Asie. Il peut être utilisé comme assaisonnement et colorant jaune. C'est un assaisonnement couramment utilisé dans la famille, utilisé pour la poudre de curry, les assaisonnements, etc.

ORGANICWAY
ORGANIC INGREDIENTS PARTNER<https://www.organic-way.com>

La poudre de curcuma peut être utilisée pour réduire l'inflammation, accélérer la cicatrisation des plaies et réduire la douleur. Des études récentes ont montré que la poudre de curcuma peut également combattre le diabète et supprimer l'obésité et le diabète de type 2.

La poudre de curcuma peut extraire la curcumine. C'est un pigment fonctionnel naturel et non toxique qui a été reconnu par de nombreux pays. Il peut être appliqué à l'alimentation, à la médecine, aux cosmétiques et à d'autres domaines selon les besoins.

Notre poudre de curcuma biologique a passé la certification biologique des réglementations de l'UE et de l'USDA.

spécification

Nom du produit	Poudre de curcuma biologique
Origine du pays	Chine
Physique/Chimique	
Apparence	Poudre fine
Couleur	Jaune marron
Goût & Odeur	Caractéristique de la plante d'origine
Taille de maille	80-100 maille
Cendre	8%

L'eau	10%
Contenu de curcumine	2%-6%
Cendres insolubles dans l'acide	1%
Métaux lourds	Pb<2.0 ppm
	Cd<1.0 ppm
	As<1.0 ppm
	Hg<0,5 ppm
Résidus de pesticides	Confirmer avec les normes biologiques de l'UE et du NOP
Microbiologique	
PTC	< 10 000 cfu/g
Moisissures et levures	< 100cfu/g
E.coil	<10cfu/g
Coliformes	<10cfu/g
Salmonelle	Négatif
S. Aureu	Négatif
Espace de rangement	Conserver dans un endroit frais et sec. Ne pas congeler. Tenir à l'écart de la lumière directe.
Emballer	20kgs/sac
Durée de conservation	2 ans

Avantages pour la santé

- Anti-inflammatoire

Le curcuma contient un composé appelé curcumine, qui donne à l'épice sa riche couleur orange. Il a été démontré que la curcumine a des propriétés anti-inflammatoires.

- Antioxydants

La curcumine est également un puissant antioxydant et peut même aider à stimuler les propres fonctions antioxydantes du corps pour se protéger contre les dommages des radicaux libres.

- Bénéfique pour la santé de la peau

En raison des propriétés antioxydantes, anti-inflammatoires et antibactériennes naturelles du curcuma, il est excellent pour la peau. Essayez-le dans un masque facial pour aider à lutter contre le vieillissement, l'épilation et plus encore.

- Idéal pour cuisiner

La saveur chaude et épicée du curcuma est délicieuse au curry ou avec des légumes. Vous pouvez également en ajouter un peu au pain de maïs fait maison ou aux œufs brouillés pour plus de nutrition et pour rehausser la couleur jaune des aliments.

Emballage



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Poudre de curcuma biologique](#)