

Curcuma biologica in polvere



Cos'è la polvere di curcuma biologica?

La polvere di curcuma biologica è composta da puro rizoma di curcuma, l'ingrediente principale è la curcumina . La curcumina è un potente antiossidante con potenti proprietà antinfiammatorie. La curcuma è nota per supportare la salute delle articolazioni, il sistema digestivo e la guarigione delle ferite.

Come condimento, la polvere di curcuma ha una lunga storia in Asia. Può essere usato come condimento e colorante giallo. È un condimento comunemente usato in famiglia, usato per curry in polvere, condimenti, ecc.





La polvere di curcuma può essere utilizzata per ridurre l'infiammazione, accelerare la guarigione delle ferite e ridurre il dolore. Recenti studi hanno dimostrato che la polvere di curcuma può anche combattere il diabete e sopprimere l'obesità e il diabete di tipo 2.

La polvere di curcuma può estrarre la curcumina. È un pigmento funzionale naturale e non tossico che è stato riconosciuto da molti paesi. Può essere applicato a cibo, medicine, cosmetici e altri campi secondo necessità.

La nostra polvere di curcuma biologica ha superato la certificazione biologica delle normative UE e USDA.

Specifiche

nome del prodotto	Curcuma Biologica in Polvere	
Origine del Paese	Cina	
Fisico/Chimico		
Aspetto esteriore	Polvere fine	
Colore	Giallo Marrone	
Gusto e odore	Caratteristico dalla pianta originale	



Dimensione della maglia	80-100 maglie	
Cenere	≤8%	
Acqua	≤10%	
Contenuto di curcumina	2%-6%	
Ceneri insolubili in acido	≤1%	
Metalli pesanti	Pb<2.0 ppm	
	Cd<1.0 ppm	
	Come <1.0 ppm	
	Hg<0,5 ppm	
Residui di pesticidi	Conferma con gli standard UE e NOP Organic	
Microbiologico		
TPC	< 10.000 cfu/g	
Muffa e lievito	< 100 cfu/g	
E.coil	<10 cfu/g	
coliformi	<10 cfu/g	
Salmonella	Negativo	
S.Aureu	Negativo	



Magazzinaggio	Conservare in luogo fresco e asciutto. Non congelare. Tenere Iontano dalla luce diretta.
Pacchetto	20 kg/sacco
Data di scadenza	2 anni

Benefici alla salute

- Antinfiammatorio

La curcuma contiene un composto chiamato curcumina, che è ciò che conferisce alla spezia il suo ricco colore arancione. La curcumina ha dimostrato di avere proprietà antinfiammatorie.

- Antiossidanti

La curcumina è anche un potente antiossidante e può persino aiutare a potenziare le funzioni antiossidanti del corpo per proteggersi dai danni dei radicali liberi.

- Benefico per la salute della pelle

A causa delle proprietà antiossidanti, antinfiammatorie e antibatteriche naturali della curcuma, è ottima per la pelle. Provalo in una maschera per il viso per aiutare con l'anti-invecchiamento, la depilazione e altro ancora.

- Ottimo per cucinare

Il sapore caldo e speziato della curcuma è delizioso al curry o con le verdure. Puoi anche aggiungerne un po' al pane di mais fatto in casa o alle uova strapazzate per una nutrizione extra e per aumentare il colore giallo del cibo.

Imballaggio











Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

Visualizza pagina prodotto: Curcuma biologica in polvere