

La cannelle, une épice bonne pour la santé

Publié le 31/01/2018

|
3 minutes de lecture

|
Ecrit par [Laboratoire LESCUYER](#)

[Télécharger en PDF](#) Imprimer

Partager Facebook Pinterest Twitter

cannelle

Épice familière de nos cuisines, on en oublie parfois que la cannelle renferme de précieux avantages pour notre santé ! Si la cannelle est un actif souvent utilisé dans les [compléments alimentaires pour la digestion](#), ses propriétés incroyables ne s'arrêtent pas là. Découvrez tous ses bienfaits !

Petits rouleaux à l'odeur et à la saveur si caractéristiques et chantantes, la cannelle est un actif utilisé pour ses effets bénéfiques sur notre organisme et pour préserver notre équilibre métabolique. Faisons la lumière sur cette écorce boisée qu'elle soit de Chine ou de Ceylan !

La Cannelle, une composition riche en bienfaits

Originaire du Sri Lanka, la cannelle de Ceylan est une épice puissante. Elle est utilisée depuis des millénaires dans la médecine traditionnelle chinoise ainsi que dans la médecine ayurvédique. En extrait, en poudre ou en huile essentielle, cette plante est utilisée sous plusieurs formes. L'écorce de cannelle de Ceylan est riche en antioxydants, favorisant la bonne santé générale. Source de manganèse, de fer ainsi que de calcium, la cannelle de Ceylan participe au bon fonctionnement de l'organisme.

Par son action tonifiante, la cannelle de Ceylan stimule les muqueuses gastriques ainsi que les glandes salivaires. Cette double action favorise le confort digestif. Riche en polyphénols et en caroténoïdes, cet actif aide à soulager les spasmes de l'appareil digestif.

Enfin, la cannelle est également un actif particulièrement conseillé pour aider à maintenir un taux normal de glucose dans le sang grâce à sa richesse naturelle en flavonoïdes et polyphénols.

Cannelle de Chine ou de Ceylan, quelles différences ?

Appartenant à la famille des Lauracées, on distingue la Cannelle de Ceylan de la Cannelle Casse, provenant de Chine, étant toutes deux botaniquement différentes. La principale distinction visible est la structure du bâton de cannelle. Si le bâton de Cannelle de Chine est robuste et constitué d'une seule couche d'écorce, le bâton de Cannelle de Ceylan est quant à lui facilement friable composé d'une multitude de fines couches enroulées ensemble. La Cannelle de Ceylan est plus raffinée avec des notes florales et sa saveur est légèrement sucrée. Elle est plus rare à trouver. En effet, la cannelle usuellement commercialisée est celle de Chine. Sa fragrance est puissante et sa saveur est plus brute, d'où la nécessité de laisser diffuser son parfum à la cuisson.

La cannelle de Ceylan est un actif souvent utilisé dans [les compléments alimentaires pour favoriser la digestion](#). Elle est utilisée depuis des millénaires dans la médecine traditionnelle chinoise ainsi que dans la médecine ayurvédique. En extrait, en poudre ou en huile essentielle, cette plante est utilisée sous plusieurs formes. L'écorce de cannelle de Ceylan est riche en antioxydants, favorisant la bonne santé générale. Source de manganèse, de fer ainsi que de calcium, la cannelle de Ceylan participe au bon fonctionnement de l'organisme.

Par son action tonifiante, la cannelle de Ceylan stimule les muqueuses gastriques ainsi que les glandes salivaires. Cette double action favorise le confort digestif. Cet actif aide à soulager les spasmes de l'appareil digestif.

Saviez-vous que la cannelle est également reconnue pour ses vertus antifongiques¹? Ses effets sur les

champignons et levures en font l'alliée d'une bonne santé digestive.

La cannelle, un actif présent dans nos compléments alimentaires

Engagés à développer des compléments alimentaires qui potentialisent l'action d'actifs naturels aux vertus reconnues scientifiquement, nous avons sélectionné des extraits secs de cannelier de Ceylan et de Chine ainsi que de l'huile essentielle de cannelle pour les intégrer dans 3 formules uniques :

- [Chloronel](#), notre complexe phyto-micronutritionnel, dont la cannelle de Ceylan, la [papaye](#) et le [calcium](#) contribuent au confort digestif.
- [Glycéminat](#), une formule originale associant notamment de la cannelle de Chine, du [chrome](#) et du [zinc](#) pour aider à maintenir une glycémie normale.
- [Myconat](#) : une synergie d'actifs sélectionnés pour leurs effets bénéfiques sur la défense contre les micro-organismes indésirables tels que les champignons et qui renferme précieusement au sein de sa formule de l'huile essentielle de cannelle.

Découvrez nos produits à base de cannelle :

Glycéminat
91% of 100
[\(234\)](#)

Contribue au maintien d'une glycémie normale

[Découvrir](#)

Chloronel
90% of 100
[\(144\)](#)

Contribue au confort digestif et intestinal

[Découvrir](#)

¹<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1156523305000740>

Partager cette page par e-mail

Votre prénom

Votre nom

Envoyer à

Message

Envoyer un email

Partager

Laboratoire LESCUYER
EXPERT EN MICRONUTRITION

Notre équipe médico-scientifique est composée de Docteurs es science, Pharmacien, Naturopathe, ingénieurs...