



ÉPICE CHALEUREUSE

[CINNAMOMUM VERUM]

La cannelle est célèbre dans nos contrées pour son usage en pâtisserie, autour du bassin méditerranéen, on l'utilise beaucoup dans la cuisine. L'épice est en fait la fine couche entre l'écorce et l'écorce intérieure du cannelier de Ceylan, qui lorsqu'on la sépare de son bois, se roule sur elle-même. Il vaut mieux privilégier l'origine de Ceylan, la vraie cannelle, à celle de Chine et d'Indonésie, la fausse cannelle, qui contient des substances dangereuses pour le foie. Connue depuis l'Antiquité, la cannelle faisait un tel effet que rois et empereurs s'en paraient, et offraient ces fins cylindres odorants comme des bijoux. Il est sûr qu'elle prodigue plus de chaleur que les plus nobles des cailloux !



Cannelle

Lorsqu'on découvre cette épice au goût intense, on la traite comme de l'or. Et elle s'est comportée royalement jusqu'à nos jours...

ILLUSTRATION FLORILEGIUS/FOTOFINDER.COM



1 Précieux : l'huile pour le corps "B30" à base de cannelle et gingembre hydrate, l'élixir de feuille d'olivier apaise la peau irritée. Oliveda, 100 ml, 30 € 2 Épicé : le gel de douche "Vanille et cannelle" prend soin et renforce l'épiderme avec des germes de blé, du zinc et des enzymes, Korres, 250 ml, 10 € 3 Oriental : le "Gommage délicieux Evasion cannelle et gingembre" avec une pointe de muscade, Sothys, 200 ml, 40 € 4 Sophistiqué : le "Cuir Pleine Fleur" est une eau de parfum unisexue avec une pointe de cannelle. James Heely, 100 ml, 125 € 5 La "Crème équilibrante" est un soin bio matifiant qui protège la peau des agressions extérieures tout en régulant l'excès de sébum. De Centella, 40 ml, 44,90 €