



Especias de alta calidad /Precio al por mayor de especias naturales/ Palo de casia para cocinar /Canela

Especificaciones :

Precio	US \$3 - \$5 / KG
Nombre de la marca	Canela
Número de modelo	Casia
Lugar de origen	Guangxi?China?
Cantidad minima para ordenar	1 contenedor
Términos de pago	T/T con 30% antes de la producción, 70% saldo antes de cargar; L/C
Capacidad de suministro	Suministro cuatro estaciones, todo el año. 280 Toneladas Métricas/ Mes
Detalle de Envío	alrededor de 7 días después de recibir el depósito del 30%
detalles del empaque	1KG BOLSA/10KG CARTÓN
Estilo	Seco
Tipo de producto	Hierbas y especias individuales
vida útil	24 meses

Introducción detallada :

Casia y Canela

Tipo de producto: Hierbas y especias individuales

Estilo: Seco

Tipo de procesamiento: Crudo

Forma: Palo

Color: tan

Vida útil: 24 meses

Almacenamiento: lugar fresco y seco

Aplicación: cocinar especias usadas

Embalaje: BOLSA DE 1 KG/CARTÓN DE 10 KG

10 kg / caja 1cont 20 alrededor de 7 MT

Humedad: 13% máx.

Impureza: 0,1% mín.

Longitud: 4 pulgadas

CAPACIDAD: 15 TONELADAS EN 40 PIES

Puerto: Tianjin o Qingdao o Shanghai

Descripción:



1. Variedad disponible: casia y canela
2. Grado: Excelente calidad, todo tipo de canela.
3. Base de procesamiento: Guangxi, China
4. Período de suministro: todo el año
- 4.1) Vida útil: 24 meses
5. Capacidad de suministro: 3,000MT/año
6. Tamaño: 4 pulgadas, canela en polvo
7. Embalaje:
 - 7.1) Embalaje suelto: 1 kg/bolsa, 5 kg/bolsa, 10 kg/bolsa, 10 kg/caja, 20 kg/caja,
 - 7.2) Embalaje del cliente disponible bajo pedido.
8. Pedido mínimo: 20RHC
9. Transporte:
 - 9.1) 11-13MT/20"FCL
10. Términos de precio: EXW, FOB
11. La rica experiencia en la exportación de profesiones nos asegura que manejaremos toda la situación de manera eficiente y con alta calidad.
12. Certificado de Inspección: Certificado de Origen, Certificado Fitosanitario y Certificado de Inspección de Cantidad.

Beneficios:

La canela tiene efectos antiinflamatorios, sedantes, analgésicos, antiinflamatorios y anticonvulsivos. El aceite de canela puede promover la secreción de saliva y jugo gástrico, mejorar la función digestiva, aliviar el espasmo del músculo liso gastrointestinal, aliviar el dolor del espasmo intestinal y tener algunos efectos inhibitorios sobre *Staphylococcus aureus*, *Streptococcus pneumoniae* y *Bacillus diphtheria*.

Almacenamiento

La canela se puede almacenar en un lugar fresco y seco sellado. Nota: baja humedad, baja temperatura, sellado.

Póngase en contacto con nosotros:

Alvin

Móvil: 86-15562397099

Teléfono: 0086-537-8701876

Fax:0086-537-8707115