

# Zimtstangen bio 8-12cm, Ceylon

**Bezeichnung:** Zimtstangen Ceylon

**Beschreibung:** Die Ceylon-Zimtstangen sind 8 bis 12 cm lang und haben einen edlen und angenehm süßen Geschmack. Ceylon-Zimt ist weniger scharf und enthält weniger Kumin als Cassia-Zimt. Zimt in ganzen Stangen oder als Bruch ist eine beliebte Ergänzung zu Saucen, Kompott, Milch- und Obstsuppen, Wildragouts, Punsch, Glühwein und Rumtopf. Ceylon-Zimt wird durch Schalen der zarten Triebe des Ceylon-Zimtbaumes (*Cinnamomum verum*) gewonnen und ist daher leicht an seinen dünnen Schichten zu erkennen. Er stammt überwiegend aus Sri Lanka oder Madagaskar. Wir bieten ihn auch gemahlen in verschiedenen Gebindegrößen an. Sie finden ihn [hier](#).

**Zubereitung:** Der feine Geschmack der Bio Ceylon Zimtstangen verzaubert Gebäck, Desserts und Rezepte mit Pflaumen, Birnen oder Äpfeln mit seinem warmen, würzigen Aroma. Dieses entfaltet sich auch bei der Zubereitung von Heißgetränken wie würzigem Chai-Tee, heißer Schokolade oder wärmendem Früchtepunsch. Auch herzhafte Gerichte wie Rotkohl, Bratensoßen und Currys lassen sich mit einer Zimtstange verfeinern. Für ein intensiveres Aroma können die Zimtstangen vor der Verwendung leicht gebrochen oder gemahlen werden.

**Zutaten:** Zimtstangen\*

\* aus kontrolliert biologischem Anbau

**Rohkost:** Nein

**Fairtrade:** Nein

**Glutenfrei:** Nein

**Vegan:** Ja

**Superfood:** Nein

**Natürlich glutenfrei:** Nein

**Plastikfrei:** Nein

**Bio:** Ja

**Mehrstückpackung:** Diesen Artikel handeln wir in unterschiedlichen Gebindeeinheiten. Die aktuelle Gebindegröße beträgt 20kg. Die endgültige Gebindeeinheit entnehmen Sie bitte der Auftragsbestätigung.

**Vorteilspackung:** Nein

**BIO-Kontrollstelle:** DE-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj                | 1017 kj  |
| Brennwert kj                | 1024 kj  |
| Brennwert kcal              | 243 kcal |
| Brennwert kcal              | 245 kcal |
| Fett                        | 1.2 g    |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0.3 g    |
| Kohlenhydrate               | 27.5 g   |
| Kohlenhydrate               | 28 g     |
| davon Zucker                | 2.2 g    |
| Ballaststoffe               | 53.1 g   |
| Ballaststoffe               | 53 g     |
| Eiweiß                      | 4 g      |
| Salz                        | 0.025 g  |
| Salz                        | 0.03 g   |

Allergene

|                         |      |
|-------------------------|------|
| glutenhaltiges Getreide | Nein |
| Hühnerei                | Nein |
| Erdnüsse                | Nein |
| Milch                   | Nein |
| Sellerie                | Nein |
| Sesamsamen              | Nein |
| Lupine                  | Nein |
| Krebstiere              | Nein |
| Fisch                   | Nein |
| Soja                    | Nein |
| Schalenfrüchte          | Nein |

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Senf                       | Nein |
| Schwefeldioxid und Sulfite | Nein |
| Weichtiere                 | Nein |
| Cashews                    | Nein |
| Dinkel                     | Nein |
| Gerste                     | Nein |
| Hafer                      | Nein |
| Hybridstämme               | Nein |
| Kamut                      | Nein |
| Macadamia                  | Nein |
| Mandeln                    | Nein |
| Paranüsse                  | Nein |
| Pekanüsse                  | Nein |
| Pistazien                  | Nein |
| Roggen                     | Nein |
| Haselnüsse                 | Nein |
| Sesam                      | Nein |
| Walnüsse                   | Nein |
| Weizen                     | Nein |