Zimt gemahlen Ceylon bio 1kg

Der Ceylon-Zimt ist hocharomatisch und fein süßlich im Geschmack. Ceylon-Zimt ist weniger scharf als Cassia-Zimt. Das feine hellbraune Pulver eignet sich hervorragend zum Backen, nicht nur in der Weihnachtsbäckerei, zum Verfeinern von Süßspeisen wie Milchreis und Bratäpfeln, aber auch von herzhaften Speisen wie Lamm- und Geflügelgerichten. Er ist Bestandteil vieler Gewürzmischungen, z. B. Curry. Ceylon-Zimt wird durch Schälen der zarten Triebe des Ceylon-Zimtbaumes (Cinnamomum verum) gewonnen und stammt überwiegend aus Sri Lanka oder Madagaskar. Auch bei uns im Shop: Cassia-Zimt gemahlen.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1017 kj
Brennwert kcal	243 kcal
Fett	1.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.3 g
Kohlenhydrate	27.5 g
davon Zucker	2.2 g
Ballaststoffe	53.1 g
Eiweiß	4 g
Salz	0.025 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 Sulfit	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