

# Zimtstangen (8-12cm, Ceylon) bio 1kg

**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 Kumarin 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 1kg. 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 Sulfid	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