

# Zimt gemahlen Ceylon bio 300g

**Bezeichnung:** Zimt gemahlen Ceylon

**Beschreibung:** 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 sowie 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](#).

**Zubereitung:** Der feine Geschmack von Bio Ceylon Zimt verleiht Backwaren und Desserts einen herrlichen Duft und Geschmack. Seine besondere Note passt besonders gut zu Rezepten mit Äpfeln oder Pflaumen und verzaubert Kuchen, Plätzchen oder Eis. Auch bei der Zubereitung von Heißgetränken ist Ceylon Zimt sehr beliebt: in würzigem Chai Tee, heißer Schokolade oder einem wärmenden Früchtepunsch. Auch herz hafte Gerichte wie Rotkohl und Currys können mit einer Prise Zimt verfeinert werden.

**Zutaten:** Zimt gemahlen\*

\* aus kontrolliert biologischem Anbau

**Rohkost:** Nein  
**Fairtrade:** Nein  
**Glutenfrei:** Nein  
**Vegan:** Ja  
**Superfood:** Nein  
**Natürlich glutenfrei:** Nein  
**Plastikfrei:** Nein  
**Bio:** Ja  
**Vorteilspackung:** Ja

**BIO-Kontrollstelle:** DE-ÖKO-003

[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 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 |