Zimt gemahlen Cassia bio 300g

Cassia-Zimt ist intensiv aromatisch, fein süßlich und leicht scharf. 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. Cassia-Zimt wird durch Schälen der inneren Rinde des Cassia-Zimtbaumes (Cinnamomum cassia) gewonnen und stammt aus Indonesien, Vietnam, Sumatra der auch China. Für eine zart-dezente Zimt-Note finden Sie auch Ceylon-Zimt gemahlen bei uns im Shop.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Calorific value kj	1017 kj
Calorific value kcal	243 kcal
Fat	1.2 g
Of which saturated fatty acids	0.3 g
Carbohydrates	27.5 g
Of which sugar	2.2 g
Fibers	53.1 g
Protein	4 g
Salt	0.03 g

Allergene

Gluten-containing cereal	Nein
Chicken egg	Nein
Peanuts	Nein
Milk	Nein
Celery	Nein
Sesame seeds	Nein
Lupines	Nein

Crustaceans	Nein
Fish	Nein
Soy	Nein
Nuts	Nein
Mustard	Nein
Sulfur dioxide and sulphite	Nein
Molluscs	Nein
Cashews	Nein
Spelt	Nein
Barley	Nein
Oat	Nein
Hybrid Strains	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Almonds	Nein
Brazil Nuts	Nein
Pecans	Nein
Pistachios	Nein
Rye	Nein
Hazelnuts	Nein
Sesame	Nein
Walnuts	Nein
Wheat	Nein