Zimt Ceylon gemahlen

Zimt Ceylon gemahlen wird im Ursprungsland geschält, getrocknet und gereinigt. In Deutschland nachgereinigt, gemahlen und keimreduziert durch Wasserdampfbehandlung. Zimt Ceylon ist ein hellbraunes Pulver mit einem würzig süßlichen Geschmack.

Dosierung: Nach Bedarf.

Anwendung: Zimt Ceylon ist aromatisch, würzig und feurigsüß. Es eignet sich zum Würzen von Obst, Kompott, Gebäck, Süßspeisen z.B. Milch-, Frucht- und Weinsuppen, Fruchtsaucen, süßem Reis- und Obstsalat, Apfelmus, Milchreis, Omeletten, Obstkuchen und für verschiedene Speisen der feinen orientalischen und fernöstlichen Küche.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1003 kj
Brennwert kcal	243 kcal
Fett	1.20 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.30 g
Kohlenhydrate	27.50 g
davon Zucker	2.20 g
Eiweiß	3.90 g

Zutaten

Zimt Cylon