

CYNAMON CEJLOŃSKI mielony 100g



Cena: 5,32 PLN

Opis produktu

CYNAMON CEJLOŃSKI mielony 100g

Cynamon znany jest już od czasów starożytnych. Służył do produkcji perfum i olejków. Stosowano go w kuchni jako przyprawę oraz w celach rytualnych.

Cinnamomum verum lub *zeylanicum* - **cynamon prawdziwy czyli cejloński**, to jedna z najważniejszych odmian, uważany jest za jakościowo najlepszy. Nazwa cynamonu pochodzi od indonezyjskiego słowa *kayumanis*, które oznacza "słodkie drewno".

Cynamon cejloński to szlachetna przyprawy o subtelnym smaku. Wspomaga trawienie oraz pomaga utrzymać zdrowe jelita i prawidłową masę ciała. Wpływa na utrzymanie prawidłowego **poziomu cukru** i lipidów we krwi. Wspiera pracę układu sercowo-naczyniowego, moczowego i górnych dróg oddechowych. Dodaje energii, jest antyoksydantem.

Cynamon stosuje się głównie jako przyprawę do potraw słodkich i wypieków oraz do grzanego wina, syropów albo jako posypkę. Meksykanie uwielbiają dodawać cynamon do kawy, herbaty i kakao. W kuchni indyjskiej oraz Bliskiego Wschodu wykorzystuje się go także w daniach ostrych i słonych. Jest składnikiem mieszanek curry i garam masala.

Skład:

Kora cynamonowca cejlońskiego (*Cinnamomi zeylanici cortex*) – 100%.

Sposób użycia:

Jako dodatek do potraw w ilościach według upodobań konsumenta.