Ceylon-Zimt

Artikelnummer: 4075
Hersteller: Pfefferkontor
Mengenangabe: | 20 g | Ki 20 |

Dieser echte Ceylon-Zimt (botanisch: Cinnamomum verum) stammt von der Rinde von jungen Zweigen des Ceylon-Zimtbaumes, die sich beim Abschaben automatisch einrollt. Für die Stangen werden mehrere Schichten ineinander geschoben. Ceylon geht auf den alten Namen Sri Lankas zurück. Von dort brachte Vasco da Gama erstmalig um 1500 den Zimt nach Europa.In anderen Ländern wird Zimt nach wie vor hauptsächlich für Herzhaftes verwendet. In der indischen und orientalischen Küche kommt kaum ein Schmorgericht ohne Zimt aus, der gerade Lamm und Huhn eine unverwechselbare Note verleiht. Hierzulande wird Zimt hauptsächlich für Süßspeisen, Gebäck und Getränke verwendet.

Zusätzliche Informationen
EAN-Nummer 4251574100672
Ursprungsland 004
Zolltarifnummer0906110004

Zutaten:
Zimtstange* *aus kontrolliert biologischem Anbau.