Dane aktualne na dzień: 17-11-2026 08:54

Link do produktu: https://www.oldfarm.pl/cynamon-drobno-mielony-1-kg-kasja-cynamonowiec-wonny-zmielony-p-478.html



# CYNAMON DROBNO MIELONY 1 KG KASJA, CYNAMONOWIEC WONNY ZMIELONY

| | |
|---|---|
| Cena | **28,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **SPR032** |
| Kod producenta | **SPR032KG** |

## Opis produktu

**CYNAMON DROBNO MIELONY 1 KG KASJA**

kraj pochodzenia: Indie

opakowanie; Worek PP z opisem produktu

To najczęściej wybierany cynamon z oferty Polskich sklepów.
tak naprawde to jest to cynamonowiec wonny ale w Polsce przyjęto na niego mówić cynamon mielony
Cynamonowiec wonny to aromatyczna kora, od cynamonu cejlońskiego różni się tym że jest ciemniejszy, bardziej chropowaty, a jego zewnętrzna część o fakturze korka zwykle nie jest usuwana. Podczas gdy zewnętrzna partia rośliny jest szorstka i szarobrązowa, wewnętrzna sprawia wrażenie gładszej i czerwonobrązowej.
Kupowany w formie lasek cynamon Cejloński jest zwijany w pojedyncze rurki, tymczasem cynamonowiec rolowany z dwóch stron do środka przybiera formę zwoju.
Tutaj proponujemy Państwu wersje zmielona drobno.
Bardzo intensywny aromat

Cynamonowiec pochodzi z Birmy, ale rośnie też w Chinach, Indochinach, wschodnich i zachodnich Indiach oraz środkowej Ameryce.
Indyjski cynamonowiec kasja uznawany jest za najbardziej szlachetny ale też i najdroższy.

Istnieje wiele odmian tej wspaniałej przyprawy, włączając cynamonowca chińskiego i birmańskiego. Wszystki maja podobny smak ale niekiedy są słodsze lub bardziej wytrawne.
Cynamon kasja kora używa sie często jako dodatek do kompotów, do zmiksowanych owoców dodawanych do puddingu. Jako przyprawa do pasztetów i przetworów cukierniczych oraz grzańców. Dodaje się go również do dań głównych z curry czy do potrawach mięsnych.

Wersja zmielona jest najbardziej popularna i najłatwiejsza do zastosowania w kuchni .

Wszystkie nasze produkty posiadają certyfikaty oraz karty produktu.
pochodzą od sprawdzonych Dostawców.

Długa data przydatności do spożycia

Przechowywanie: suche, zacienione miejsce, przechowywać w zamkniętych i szczelnych pojemnikach.