

Link do produktu: <https://www.oldfarm.pl/cynamon-suszona-kora-1-kg-kawalki-kory-cynamonowca-wonnego-populrny-cynamon-kasja-p-476.html>



CYNAMON SUSZONA KORA 1 KG KAWAŁKI KORY CYNAMONOWCA WONNEGO, POPULRNY CYNAMON KASJA

Cena **37,78 zł**

Dostępność **Dostępny**

Czas wysyłki **24 godziny**

Numer katalogowy **SPR030**

Kod producenta **SPR030KG**

Opis produktu

CYNAMON KAWAŁKI KORY 1 KG

Kraj pochodzenia: Indie, Indonezja, w zależności od dostawy

Prawidłowa nazwa tego cynamonu to 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 gładziej i czerwonoróżowej. Kupowany w formie lasek cynamon Cejloński jest zwijany w pojedyncze rurki, tymczasem cynamonowiec rolowany z dwóch stron do środka przybiera formę zwoju.

Pąki cynamonowca wyglądają jak goździki. Wysuszone, nieprzejrzałe owoce osiągają około 14 milimetrów długości i 7 milimetrów szerokości.

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 występujących w zrolowanej formie. Wszystkie mają podobny smak ale niekiedy są słodsze lub bardziej wytrawne.

Cynamon kasja kora używa się 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 potraw mięsnych.

Dobrym narzędziem do zmielenia cynamonu kory jest metalowy lub ceramiczny młyn.

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.