

Link do produktu: <https://herbalekadonis.pl/cynamon-cejlonski-mielony-50g-ziolko-p-4268.html>

CYNAMON CEJLOŃSKI MIELONY 50G ZIÓŁKO

Cena	8,98 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	0008553
Kod EAN	5904323160326

Opis produktu

CYNAMON CEJLOŃSKI MIELONY EKOLOGICZNY 50G ZIÓŁKO

- Cynamon cejloński to najbardziej ceniony gatunek cynamonu o przyjemnym aromacie i niepowtarzalnym smaku.
- Przyspiesza przemianę materii i wspomaga odchudzanie.
- Regularnie wykorzystywany pomaga utrzymać prawidłowy poziom cukru we krwi.

Właściwości lecznicze cynamonu cejlońskiego

- Dzięki zawartości odpowiednich składników cynamon cejloński przyspiesza przemianę materii i wspomaga odchudzanie – polecany jest więc osobom chcącym pozbyć się zbędnych kilogramów.
- Olejek cynamonowy zawarty w korze cynamonowca ułatwia trawienie oraz jest bardzo dobrym remedium na niestrawność, biegunkę czy inne problemy żołądkowe.
- Pomaga utrzymać prawidłowy poziom cukru we krwi i właśnie z tego powodu polecany jest jako wyjątkowo wartościowy dodatek do diety cukrzyków.
- Regularnie stosowany obniża poziom tzw. złego cholesterolu przez co zmniejsza ryzyko wystąpienia miażdżycy.
- Z uwagi na właściwości antybakteryjne i przeciugrzybicze wspiera naturalną odporność organizmu i wspomaga walkę z infekcjami.

Cynamon cejloński - szlachetna przyprawa

Cynamon cejloński [łac. Cinnamomum verum] czy inaczej cynamon prawdziwy to najcenniejsza spośród odmian cynamonu. Mimo, że na rynku dostępne są inne odmiany spośród których, Cinnamomum cassia, czyli cynamon chiński jest najbardziej powszechny (z uwagi na niską cenę) to właśnie cynamon cejloński charakteryzuje się pierwszorzędną jakością. Według literatury cynamon jest prawdopodobnie jedną z najstarszych przypraw znanych ludzkości. Archeolodzy potwierdzają, że znany był już w 4000 roku p.n.e, a pierwsze wzmianki o tej przyprawie znaleziono w chińskiej książce o ziołach z 2700 roku p.n.e. Cynamon cejloński oryginalnie pochodzi z dwóch wyjątkowo słonecznych wysp – Cejlonu i Madagaskaru. Przyprawa ta pozyskiwana jest z kory cynamonowca cejlońskiego – wiecznie zielonego drzewa osiagającego nawet 10 metrów wysokości.

Cynamon cejloński w kuchni

Cynamon cejloński dzięki swojemu unikalnemu aromатовi jest niezbędnym składnikiem wielu potraw. Jesteśmy przekonani o tym, że cynamon każdemu bez względu na wiek kojarzy się z okresem Bożego Narodzenia, aromatycznymi wypiekami oraz przytulną domową atmosferą. Takie jest właśnie podstawowe wykorzystanie cynamonu – wzbogaca się nim smak wielu słodkich deserów, ciast czy pieczonych jabłek. Swój

charakterystyczny, słodkawo-korzenny smak i aromat zawdzięcza zawartości olejku cynamonowego, który samodzielnie również znajduje szerokie zastosowanie. Warto wiedzieć, że cynamon (w różnych odmianach) jest jedyną przyprawą na świecie, którą otrzymuje się z kory rośliny, którą po wstępnej obróbce suszy się na słońcu i sprzedaje albo w postaci proszku albo w tzw. łaskach cynamonu. Mimo, że w kuchni europejskiej cynamon kojarzy nam się ze słodkościami, to w kuchni indyjskiej i bliskiego wschodu jest powszechnie wykorzystywany w daniach słonych i ostrych.

Wskazówki

- Przechowujmy go w szczelnych, zamykanych opakowaniach. To właśnie z uwagi na ten punkt, każde z naszych opakowań przyprawowych posiada zamknięcie strunowe umożliwiające łatwe zamykanie i otwieranie. W przypadku cynamonu cejlońskiego w zwykłej folijce, nie dość, że po otwarciu bardzo szybko straci swój piękny aromat, to jeszcze bardzo łatwo może wysypać się z opakowania np. w szufladzie czy szafce. Dbamy o Waszą wygodę!
- Aby uwolnić pełnię smaku i aromatu cynamonu cejlońskiego i zachować jak najwięcej jego właściwości, najlepiej dodawać go do potraw pod sam koniec gotowania.