

Kanel, stødt Cassia økologisk

Cassia-kanel er intensivt aromatisk, fin sødlig og let skarp. Det fine lysebrune pulver er perfekt til bagning, ikke kun i julens bagestue, men også til at forfine desserter som risengrød og stegte æbler, samt til krydret kødretter som lamme- og fjerkræretter. Cassia-kanel er en del af mange krydderiblandinger, f.eks. curry. Cassia-kanel fremstilles ved skrælling af den indre bark fra Cassia-kaneltræet (*Cinnamomum cassia*) og stammer fra Indonesien, Vietnam, Sumatra og Kina. For en blid og dezent kanel smag, finder du også [Ceylon-kanel, stødt økologisk](#) i vores webshop.

[Produkt](#)

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	1017 kj
Calorific value kcal	243 kcal
Fat	1.2 g
Of which saturated fatty acids	0.3 g
Carbohydrates	27.5 g
Of which sugar	2.2 g
Fibers	53.1 g
Protein	4 g
Salt	0.03 g

Allergens

Gluten-containing cereal	No
Chicken egg	No
Peanuts	No
Milk	No
Celery	No
Sesame seeds	No
Lupines	No
Crustaceans	No
Fish	No
Soy	No
Nuts	No

Mustard	No
Sulfur dioxide and sulphite	No
Molluscs	No
Cashews	No
Spelt	No
Barley	No
Oat	No
Hybrid Strains	No
Kamut	No
Macadamia	No
Almonds	No
Brazil Nuts	No
Pecans	No
Pistachios	No
Rye	No
Hazelnuts	No
Sesame	No
Walnuts	No
Wheat	No