

Ceylon kanel krudt økologisk 1kg

Ceylon-kanel er højt aromatisk og fin sødlig i smagen. Ceylon-kanel er mindre skarp end Cassia-kanel. Det fine lysebrune pulver er udmærket til bagning, ikke kun i julebagning, men også til forfining af desserter som risengrød og stegte æbler, samt af hjertevæmmende retter som lam- og kyllingeretter. Det er en del af mange krydderiblandinger, f.eks. curry. Ceylon-kanel fremstilles ved skrælling af de fine skud fra Ceylon-kaneltræet (*Cinnamomum verum*) og stammer primært fra Sri Lanka eller Madagaskar. Vi har også i vores butik: [Cassia-kanel krudt økologisk](#).

[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	0.025 g

Allergens

Gluten-containing cereal	No
Chicken egg	No
Peanuts	No
Milk	No
Celery	No
Sesame seeds	No
Lupines	No

Horst Bode Import-Export GmbH

Momsnummer: DE154233667

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