

Stødt Ceylon-kanel, økologisk 300 g

Ceylonkanel har en meget aromatisk og delikat sødlig smag. Ceylonkanel er mindre skarp end kassiakanel. Det fine lysebrune pulver er ideelt til bagning, ikke kun til julebagning, men også til raffinering af desserter som risengrød og bagte æbler samt salte retter som lam og fjerkræ. Det er en ingrediens i mange krydderiblandinger, f.eks. karry. Ceylonkanel udvindes ved at skrælle de spæde skud fra Ceylonkaneltræet (Cinnamomum verum) og kommer hovedsageligt fra Sri Lanka eller Madagaskar. Fås også i vores butik: [Cassia kanel stødt](#).

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
Crustaceans	No
Horst Bode Import-Export GmbH	
Momsnummer: DE154233667	

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