



Biologische Ceylon Zimtstange

POWDER Nothing But Plants®

Milder und süßer Geschmack

	1 Einheit	3 + 1 gratis
Ceylon Zimtstange 15 g	6,00 €	18,00 €

HAUPTINDIKATIONEN:

Verdauung (gastrointestinale störungen)

Marke: 

Entdecken Sie die herausragenden Eigenschaften der **GEWÜRZE** mit unserer neuartigen Produktreihe **POWDER Nothing But Plants®!**

Diese Produktreihe ist ein innovatives Konzept, eine alternative Form, um Nahrungsergänzungsmittel und gesündere Lebensmittel zu sich zu nehmen: in Milchmixgetränken, Salaten oder in Kombination mit Ihren Lieblingsspeisen.

Das exquisite Gewürz, das in keiner Küche fehlen darf: Ceylon-Zimt!

Ceylon-Zimt wird seit tausenden von Jahren beim Kochen eingesetzt und zwar nicht nur, weil es Rezepte mit seinem ausgeprägten Holzaroma und seinem süßen, milden Geschmack verfeinert. Auch profitiert der Organismus von seinen zahlreichen therapeutischen Eigenschaften. Es wirkt entzündungshemmend und antioxidativ. Außerdem fördert es die Verdauung und beugt Diabetes vor.

Der biologische Ceylan-Zimt der Marke POWDER, der aus Sri Lanka stammt, eignet sich ideal für alle süßen und salzigen Gerichte und garantiert eine herausragende Qualität.

Warum sollte man sich für POWDER® Gewürze entscheiden?

Unsere Qualitätsansprüche:

Gewürze aus ökologischem Anbau

Kontrollierte geographische Region

Organoleptische Analyse

Chemisch-physikalische Analyse

Mikrobiologische Analyse

Luftdichte Verpackung

Verarbeitungskontrolle

[Entdecken Sie mehr](#)

Beschreibung

Zimt wird aus dem Echten Zimtbaum bzw. Ceylan-Zimtbaum (*Cinnamomum verum* J. Presl, Familie der Lorbeergewächse) gewonnen. Dieser Baum hat seinen Ursprung in Sri Lanka sowie im Süden Indiens und kann bis zu 10-15 Metern hoch werden. Er hat glänzende Blätter und kleine unangenehm riechende grünliche Blüten, die sich zu einer purpurfarbenen Frucht entwickeln (1).

Um den Zimt zu gewinnen, werden die mehr als zwei Jahre alten und 1,50 m langen Zweige abgeschnitten. Anschließend wird die Fruchtschale abgetrennt und im Schatten aufbewahrt, ausgeschabt und getrocknet. Die Pflanze wird dann in Form von Röllchen oder als Pulver dargereicht (2).

Der Zimt war eine der ersten Pflanzen, die vom Menschen als Duftstoff, Räuchermittel, Aromastoff und für seine medizinischen Eigenschaften geschätzt und genutzt wurde (3).

Sein Name stammt vom indonesischen und malaysischen Begriff *kayu manis*, was „Süßholz“ bedeutet.

Es wurde im alten Ägypten für die Einbalsamierung verwendet. Für die Griechen und Römer war es ein so kostbares Produkt, dass nur die Königsfamilie es sich leisten konnte (4). Der Zimt hatte ein solch große Bedeutung, dass er auch „die Pflanze des Lebens“ genannt wurde (5).

Heute wird Zimt als **Pharmazeutikum, Kosmetikum und Lebensmittel** eingesetzt (6). Sri Lanka, eine Insel, auf der optimale Bedingungen für seinen Anbau herrschen (2), ist weltweit der Hauptproduzent (60 % des Verbrauchs) (1).

ZUSAMMENSETZUNG UND VORTEILE

Dioskurides, der berühmte griechische Arzt aus dem 1. Jahrhundert, hat Zimt bei Sehstörungen, Verdauungsproblemen, Mundgeruch, Menstruationsstörungen und als Diuretikum empfohlen (5).

Heute genehmigt die **Europäische Arzneimittelagentur** (EMA) seine traditionelle Anwendung für die Behandlung von leichten Magen-Darm-Störungen (7) und die **Kommission E** empfiehlt es für die Behandlung von Appetitverlust und Dyspepsie (8).

Als Nahrungsmittel ist Zimt reich an Calcium, Phosphor, Vitamin A, B1, B2, Vitamin C und Niacin (1). Außerdem enthält es antioxidative Polyphenole, Terpene, die ihm sein würziges Aroma verleihen, sowie ätherische Öle, vor allem Zimtaldehyd (65-80 %) und Eugenol (10 %) (6, 9).

Zahlreiche Studien haben die **entzündungshemmende, antibakterielle, antioxidative, magenschützende und antidiabetische Wirkung** des Zimts nachgewiesen (10, 11).

REZEPTE

Zimt ist ein unverzichtbarer Inhaltsstoff von zahlreichen Getränken, Süßspeisen und Gerichten.

Im Folgenden stellen wir Ihnen zwei Rezepte vor, in denen diese kostbare Zutat eingesetzt wird.

Zimteis

Zutaten

- 1 Liter Vollmilch
- 100 g Zucker
- 2 Zimtstangen
- Die Schale einer Zitrone

Zubereitung

- Zitrone schälen, ohne die innere Schicht der Schale zu berühren (weißer, saurer Bestandteil).
- Die Milch mit der Zimtstange, dem Zucker und der Zitronenschale zum Kochen bringen.
- Wenn die Milch anfängt zu kochen, vom Herd nehmen und ziehen lassen, damit sich das Aroma entwickelt, während sie abkühlt (ungefähr 15 Minuten).
- Nach dem Abkühlen Milch abseihen und in den Kühlschrank stellen.
- Servierempfehlung: Eiskalt genießen und etwas Zimtpulver über das Eis streuen.

Putenschenkel mit Tomaten-Zimt-Sauce (12)

Zutaten (für zwei Personen)

- 2 Putenschenkel
- ½ Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose gehackte Tomaten
- ½ Glas Rotwein
- ½ Glas Brühe oder Wasser
- 1 Zimtstange
- Zimtpulver
- Schwarzer Pfeffer
- Frische Petersilie
- Natives Olivenöl

Zubereitung

- Putenschenkel mit Salz und Pfeffer sowie etwas Zimtpulver würzen.
- Schenkel auf beiden Seiten in einer Pfanne mit Öl anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.
- Im gleichen Öl die Zwiebel glasig andünsten. Knoblauchzehen und Zimtstange hinzugeben. Tomaten hinzugeben und einige Minuten vermengen.
- Putenschenkel hinzugeben, mit Wein aufgießen und garen lassen, bis der Alkohol verdampft ist.
- Mit Wasser oder Brühe bedecken und die Schenkel aussparen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Abdecken und auf kleiner Flamme 45 köcheln lassen und gelegentlich umrühren, bis die Sauce reduziert ist.

QUELLENANGABEN

1. Parthasarathy, V. A., Chempakam, B., & Zachariah, T. J. (Eds.). (2008). *Chemistry of spices*. Cabi.
2. León, J. (1987). *Botánica de los cultivos tropicales* (No. 84). Bib. Orton IICA/CATIE.
3. Nybe, E. V. (2007). *Spices* (Vol. 5). New India Publishing.
4. Ravindran, P. N., Nirmal-Babu, K., & Shylaja, M. (Eds.). (2003). *Cinnamon and cassia: the genus Cinnamomum*.

CRC press.

5. Cumo, C. M. (2015). *Foods that Changed History: How Foods Shaped Civilization from the Ancient World to the Present: How Foods Shaped Civilization from the Ancient World to the Present*. ABC-CLIO.

6. Nabavi et al. (2015) *Antibacterial effects of cinnamon: from farm to food, cosmetic and pharmaceutical industries*. *Nutrients* 4: 7729-7748.

7. EMA-HMPC. Community herbal monograph on *Cinnamomum verum* J.S. Presl, cortex. London: EMA. Doc. Ref.: EMA/HMPC/246774/2009. Adopted: 10 May 2011.

8. <https://buecher.heilpflanzen-welt.de/BGA-Commission-E-Monographs/0061.htm>

9. World Health Organization. (1999). *WHO monographs on selected medicinal plants* (Vol. 2). World Health Organization.

10. Standard, N. (2016). *Natural Standard Herb & Supplement Guide-E-Book: An Evidence-Based Reference*. Elsevier Health Sciences.

11. Iyer, A., Panchal, S., Poudyal, H., & Brown, L. (2009). *Potential health benefits of Indian spices in the symptoms of the metabolic syndrome: a review*.

12. <https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-carnes-y-aves/muslos-de-pavo-en-salsa-de-tomate-y-canela-receta>

Von den folgenden Organisationen anerkannte gesundheitsbezogene Angaben:



Die **Europäische Arzneimittelagentur** (EMA) genehmigt die traditionelle Nutzung der Rinde des Ceylon-Zimts für die Behandlung von leichten Magen-Darm-Störungen. Außerdem, die **Kommission E** empfiehlt es für die Behandlung von Appetitverlust und Dyspepsie.

Zusammensetzung

INHALTSSTOFFE:

Biologische Ceylon Zimtstange (*Cinnamomum verum* J. Presl).

ALLERGENE:

Dieses Produkt enthält weder Allergene (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) noch gentechnisch veränderte Organismen.

HERSTELLUNG UND QUALITÄTSGARANTIE:

Dieses Lebensmittel wird von einem gemäß den GMP-Normen hergestellt. Die GMP-Normen bezeichnen die geltenden Normen für die gute Herstellungspraxis in der europäischen Lebensmittelindustrie (auf Englisch: Good Manufacturing Practice).

Gebrauch

GEBRAUCHSHINWEISE:

Als Gewürz, Zimt wird verwendet, um Nahrungsmittel zu bewahren und zu aromatisieren, Saucen, Desserts, Süßigkeiten und Getränke zu entwickeln. Bei medizinischen Zwecken und sofern keine andere Verschreibung, die empfohlene Dosis ist 2-4 g Zimtrinde pro Tag.

HINWEISE ZUR LAGERUNG:

An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Vor Sonneneinstrahlung schützen.