



Biologisches Ceylon Zimt Pulver

POWDER Nothing But Plants®

Süßer und köstlicher Geschmack

	1 Einheit	3 + 1 gratis
Ceylon Zimt Pulver 50 g	9,00 €	27,00 €

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.

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

Der **Ceylon-Zimt** (*Cinnamomum verum* J. Presl) ist ein Gewürz, das seit Tausenden von Jahren eingesetzt und aufgrund seiner zahlreichen **medizinischen Eigenschaften** und seines **süßen und köstlichen Geschmacks** geschätzt wird.

Abgesehen von seiner kulinarischen Verwendung handelt es sich um einen elementaren Inhaltsstoff vieler Desserts und Rezepte, und der **Ceylon-Zimt** bietet aufgrund seiner verdauungsfördernden, blutzuckersenkenden, entzündungshemmenden und antioxidativen Eigenschaften zahlreiche Vorteile für die Gesundheit.

Probieren Sie unser Bio-Ceylon-Zimtpulver und genießen Sie seinen angenehmen und köstlichen Geschmack!

HERKUNFT

Der **Zimtbaum oder Ceylon-Zimt** (*Cinnamomum verum* J. Presl, aus der Familie der Laureaceae) ist ein Baum mit Ursprung auf Sri Lanka und im Süden Indiens. Er kann eine Höhe von 15 m erreichen, seine Blätter glänzen und seine Blüten sind klein und weiß (1).

Der **Ceylon-Zimt** ist das Gewürz, das man aus der inneren Rinde der Zweige der *Cinnamomum verum*-Bäume erhält. Diese Rinde lässt man trocknen, und sie stellt sich in Form gewickelter Strohhalme oder in Pulverform dar.

GESCHICHTE

Der Handel mit **Zimt** reicht Tausende von Jahren zurück. So wurde in den römischen und griechischen Imperien der Handel dieses wertvollen **Gewürzes** durch die arabischen Händler kontrolliert. Anschließend, während des XIII. und XIV. Jahrhunderts, waren es die venezianischen Kaufleute, die den Handel mit Zimt in Europa kontrollierten, bis die Portugiesen Anfang des XVI. Jahrhunderts nach Sri Lanka (ehemals Ceylon) gelangten. Bereits im XVII. Jahrhundert vertrieben die Niederländer die Portugiesen von der Insel und monopolisierten den Handel mit Zimt (1).

In der heutigen Zeit wird Zimt für pharmazeutische, kosmetische und Ernährungszwecke (2) verwendet.

ZUSAMMENSETZUNG

Die Europäische Arzneimittelbehörde (EMA) genehmigt die traditionelle Nutzung der Rinde des Ceylon-Zimts für die symptomatische Behandlung leichter Magendarmbeschwerden wie einem aufgeblähten Bauch, Krämpfen und Blähungen (3).

Der **Zimt** weist zahlreiche medizinische Eigenschaften auf. So ist beschrieben worden, dass er entzündungshemmende, antibakterielle, antioxidative, gastroprotektive sowie blutzuckersenkende (2) Eigenschaften aufweist.

Schließlich enthält die Rinde des **Zimts** ätherische Öle, die sich hauptsächlich aus Trans-Cinnamaldehyden, Eugenol und Linalool zusammensetzen (4). Er enthält auch **Polyphenole**, unter denen die Ferula-, Koffein-, Gallus-, Vanillin- und p-Cumarin-Säure hervorstechen (2). Diese Verbindungen verschaffen dem Zimt antioxidative und antibakterielle Eigenschaften (4).

REZEPTE

Bei medizinischen Zwecken und sofern keine andere Verschreibung vorliegt beträgt die von der Kommission E und der

WHO empfohlene Dosis 2-4 g Zimtrinde pro Tag (5).

Als **Gewürz** ist der Zimt ein unverzichtbarer Inhaltsstoff in vielen Desserts und Speisen. Nachfolgend werden zwei Rezepte abgegeben, in denen dieses köstliche Gewürz Verwendung findet:

Zimtrollen (6):

Zutaten (für 4 Personen):

Masse:

- 350 g Mehl
- 15 g frische Bäckerhefe
- 50 g Zucker
- 120 ml lauwarme Milch
- 1 Ei
- 60 g Butter
- 1 TL Salz

Füllung:

- 50 g geschmolzene Butter
- 30 g Zucker
- 2 Löffel **Zimtpulver**

Zubereitung:

- Legen Sie das Mehl in eine Schale. Machen Sie ein Loch und fügen Sie die Hefe, die Sie zuvor mit Milch vermischt haben, hinzu.
- Fügen Sie den Zucker, das Salz, das Ei und die weiche Butter hinzu. Vermischen Sie alles mit der Hand.
- Legen Sie die Masse auf die Arbeitsfläche und beginnen Sie, von Hand zu kneten, bis Sie einen festen und nicht klebrigen Teig erhalten. Kneten Sie ununterbrochen 10 Minuten lang energisch.
- Formen Sie aus dem Teig eine Kugel, legen Sie sie in einen Behälter und bedecken Sie den Teig mit einem Tuch. Lassen Sie den Teig 2 Stunden lang ziehen, damit der aufquillt (vermeiden Sie Luftzug).
- Bereiten Sie in einer anderen Schüssel die **Füllung** zu: Mischen Sie die geschmolzene Butter, den Zucker und das **Zimtpulver**.
- Strecken Sie den Teig, bis er 3 mm dick und 30 cm breit ist. Schmieren Sie die Füllung auf die Teigfläche.
- Wickeln Sie den Teig in Längsrichtung ein.
- Schneiden Sie die Rolle in gleiche Scheiben.
- Platzieren Sie die Rollen auf einem mit Backpapier verkleideten Backblech. Lassen Sie den Teig eine Stunde lang ziehen, damit der Teig an Umfang zulegt.
- Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.
- Bestreichen Sie die Oberfläche der Rollen mit Eiermasse.
- Backen Sie die Masse nun 15 Minuten lang im Ofen und überwachen Sie den Backvorgang.
- Lassen Sie den Teig auf einem Gitter abkühlen.

Hähnchenbrust mit Zimt (7):

Zutaten (für 6 Personen):

- 700 g Hähnchenbrustfilets
- 3 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 125 g Honig
- 400 ml Hühnerbrühe
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Sahne

- 2 EL Olivenöl
- 200 ml Essig
- 2 Teelöffel **Zimtpulver**
- 2 Teelöffel Ingwer
- 1 Teelöffel Kümmel
- 1 Teelöffel Pfeffer

Zubereitung:

- Am Vortag vor der Zubereitung des Rezepts wird die Marinade zubereitet: Schütten Sie den Essig und die Hälfte der Gewürze auf einen Teller mit Honig. Fügen Sie das Huhn hinzu und lassen Sie es die ganze Nacht lang im Kühlschrank stehen.
- Schneiden Sie am Tag der Zubereitung das Huhn in Stücke, bewahren Sie die Marinade auf und kochen Sie alles 5 Minuten lang in einem Topf. Nehmen Sie das Huhn heraus und geben Sie stattdessen die goldbraun zu backende Zwiebel hinzu. Fügen Sie den Wein hinzu und kochen Sie alles 5 Minuten lang.
- Fügen Sie die zuvor entnommene Marinade, die Tomaten, das Huhn und die Hühnerbrühe hinzu.
- Kochen Sie dies 40 Minuten lang.
- Mischen Sie die Sahne und die übrigen Gewürze mit hinein. Kochen Sie dies ohne Deckel 10 Minuten lang.

QUELLENANGABEN

1. <http://www.kew.org/blogs/library-art-and-archives/cinnamon-festive-favourite>
2. Nabavi et al. (2015) Antibacterial effects of cinnamon: from farm to food, cosmetic and pharmaceutical industries. *Nutrients* 4: 7729-7748.
3. EMA-HMPC. Community herbal monograph on *Cinnamomum verum* J.S. Presl, cortex. London: EMA. Doc. Ref.: EMA/HMPC/246774/2009. Adopted: 10 May 2011.
4. Ranasinghe et al. (2013) Medicinal properties of 'true' cinnamon (*Cinnamomum zeylanicum*): a systematic review. *BMC Complement Altern Med* 13: 275.
5. Vanaclocha B, Cañigual S (Eds). *Fitoterapia. Vademécum de prescripción*. 4ª Edición. Barcelona: Elsevier Masson, 2003.
6. <http://www.750g.com/cinnamon-roll-r97172.htm>
7. http://www.marmiton.org/recettes/recette_poulet-a-la-cannelle_28250.aspx

Von den folgenden Organisationen anerkannte gesundheitsbezogene Angaben:

Durch die **Kommission E** genehmigte Angaben: Appetitverlust, Verdauungsstörung, Magendarmkrämpfe, Blähungen, Völlegefühl.

Zusammensetzung

INHALTSSTOFFE:

Biologisches Ceylon Zimt Pulver (*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:

Sowohl als Gewürz als auch zu medizinischen Zwecken verwendet. Bei medizinischen Zwecken und sofern keine andere Verschreibung vorliegt beträgt die von der Kommission E und der WHO empfohlene Dosis 2-4 g Zimtrinde pro Tag.

HINWEISE ZUR LAGERUNG:

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