

Канела мляна



Цена: 0.25Lev. - 13.50Lev.

Варианти на продукта

- Канела мляна - 1kg (#1814)
- Канела мляна - 500g (#859)
- Канела мляна - 250g (#860)
- Канела мляна - 100g (#861)
- Канела мляна - 50g (#862)
- Канела мляна - 10g (#863)

Product Summary

Съставки: смляна кора на канелено дърво.

Употреба: за кулинарни и сладкарски цели като подправка.

Произход: ИНДОНЕЗИЯ

Описание на продукта

Канелата е ароматна подправка, която се добива от вътрешната част на кората на тропическо лаврово дърво. След дъждовния период кората на дървото се обелва, тънкото лико се оставя да изсъхне, при което се навива на тънки рула. Съществува в няколко разновидности: цейлонска канела, китайската и? разновидност касия, вьетнамска и индонезийска. Последните три вида са с по-ниско качество и по-тъмен сиво-кафяв цвят. Най-скъпите сортове са тънки като хартия, с кафеникавочервен цвят. За родина на канелата се счита Шри Ланка, но канела се произвежда и в Китай, Ява, Египет, Индия, Южна Америка, Африка и Австралия. Дълго време начинът на добиване на канелата се е пазел в дълбока тайна. Канелата се използва най-вече в сладкарството, като се добавя към десерти, сладки питиета, конфитюри и сладка, но също така в малки количества може да се използва и за подправяне на агнешко и птиче месо. Фармацевтични изследвания доказват, че канелата притежава общоукрепващо имунната система свойство, помага за понижаване на кръвната захар, за което се препоръчва на хора, страдащи от диабет, възбужда апетита, спомага за храносмилането и има тонизиращо действие.