Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:28

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/cynamon-cejlonski-laska-20g-p-382.html



Cynamon Cejloński Laska 20g

Cena	**7,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPJedIn014**
Kod EAN	**5902686972440**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Cynamon Cejloński Laska

Cynamon cejloński charakterystyka

Cynamon cejloński stanowi bardzo dobre źródło żelaza, wapnia, manganu, fosforu oraz potasu. Znajduje się w nim także aldehyd cynamonowy, który wykazuje właściwości przeciwnowotworowe oraz epikatechina, związek należący do grupy flawanoli, bezpośrednio poprawiający krążenie.

Cynamon cejloński w laskach to najwyższej jakości przyprawa pochodząca z ekologicznych upraw na Sri Lance, zwanej także "Wyspą Cynamonową". Charakteryzuje się delikatnym, lekko słodkawym aromatem i łagodnym smakiem, który idealnie wzbogaca zarówno słodkie, jak i wytrawne potrawy. Laski cynamonu są cienkie, zwinięte w harmonijne spirale, co świadczy o ich autentyczności i naturalnym pochodzeniu.

Przyprawy obniżające poziom cukru we krwi - cynamon cejloński

Dodanie do diety ziół i przypraw może pomóc w utrzymaniu prawidłowego poziomu cukru we krwi. Według badań cynamon może pomóc zmniejszyć ryzyko cukrzycy typu 2. Spośród wszystkich ziół, cynamon jest najsilniejszym ziołem, które zawiera polimer metylohydroksychalkonu, który stymuluje wchłanianie glukozy. Może również pomóc obniżyć poziom cukru we krwi, zwiększając wrażliwość na insulinę, dzięki czemu insulina jest bardziej skuteczna w przenoszeniu glukozy do komórek. Więcej informacji na temat przypraw obniżających poziom cukru we krwi, w tym o cynamonie cejlońskim znajdziesz w naszym artykule na ten temat TUTAJ

Zastosowanie cynamonu cejlońskiego laska w kuchni

Cynamon cejloński w laskach to wszechstronna przyprawa, która wzbogaca smak i aromat wielu potraw. Dzięki swojej delikatnej słodyczy i subtelnej korzennej nucie idealnie sprawdza się zarówno w daniach słodkich, jak i wytrawnych.

W daniach słodkich:

- **Desery:** Nadaje wyjątkowego smaku szarlotce, sernikom, ciastom dyniowym czy czekoladowym. Można użyć laski podczas pieczenia lub gotowania deserów na bazie mleka, takich jak puddingi czy kremy.
- **Napojach:** Doskonały dodatek do gorącej czekolady, kawy latte, grzanego wina, herbaty chai czy domowych likierów.
- **Kompoty i przetwory:** Cynamon wzbogaca smak owocowych kompotów, dżemów, a także konfitur.

W daniach wytrawnych:

- **Kuchnia orientalna:** Kluczowy składnik wielu dań kuchni indyjskiej, bliskowschodniej i azjatyckiej, np. curry, biryani, tajine czy pilawu.
- **Marynaty i sosy:** Nadaje głębi marynatom do mięs, takich jak wieprzowina, jagnięcina czy kaczka, oraz sosom pomidorowym czy na bazie czerwonego wina.
- **Zupy:** Wykorzystywany w zupach dyniowych, marchewkowych lub soczewicowych, dodając rozgrzewającego aromatu.

Wskazówki kulinarne:

- Użyj laski w całości, gotując ją w potrawie, aby uzyskać subtelny aromat, a następnie usuń przed podaniem.
- Możesz również zetrzeć laskę na proszek, jeśli chcesz uzyskać intensywniejszy smak w wypiekach lub posypkach.

Cynamon cejloński to klucz do wzbogacenia codziennych i odświętnych dań naturalnym, szlachetnym aromatem!

Cynamon cejloński laska właściwości zdrowotne

Cynamon cejloński (Cinnamomum verum) jest nie tylko aromatyczną przyprawą, ale również cenionym od wieków naturalnym remedium o licznych korzyściach zdrowotnych. Dzięki swojemu unikalnemu składowi chemicznemu wyróżnia się łagodnym działaniem na organizm i niższą zawartością kumaryny w porównaniu do cynamonu kasja.

1. Wspomaga układ trawienny

- Pobudza wydzielanie soków trawiennych, co ułatwia trawienie ciężkostrawnych potraw.
- Łagodzi wzdęcia, niestrawność oraz bóle brzucha.
- Może wspierać walkę z infekcjami żołądkowo-jelitowymi dzięki właściwościom antybakteryjnym i przeciwgrzybiczym.

2. Reguluje poziom cukru we krwi

- Cynamon cejloński jest naturalnym wsparciem dla osób zmagających się z insulinoopornością i cukrzycą typu 2.
- Może wspomagać wrażliwość organizmu na insulinę i pomagać w utrzymaniu stabilnego poziomu glukozy we krwi.

3. Bogactwo antyoksydantów

- Zawiera polifenole, które neutralizują działanie wolnych rodników, opóźniając procesy starzenia.
- Działa ochronnie na komórki organizmu i wspiera funkcjonowanie układu odpornościowego.

4. Wspiera zdrowie układu sercowo-naczyniowego

- Może przyczyniać się do obniżenia poziomu "złego" cholesterolu (LDL) i trójglicerydów przy jednoczesnym podnoszeniu poziomu "dobrego" cholesterolu (HDL).
- Pomaga w regulacji ciśnienia krwi i poprawie krążenia.

5. Naturalny środek przeciwzapalny

- Cynamon cejloński łagodzi stany zapalne w organizmie, co czyni go wsparciem w walce z przewlekłymi chorobami zapalnymi, np. reumatyzmem.

6. Właściwości antybakteryjne i przeciwgrzybicze

- Składniki aktywne w cynamonie, takie jak aldehyd cynamonowy, mogą hamować rozwój szkodliwych bakterii i grzybów, takich jak Candida albicans.

7. Korzyści dla mózgu

- Wspiera koncentrację i funkcje poznawcze, a także może zapobiegać chorobom neurodegeneracyjnym, takim jak Alzheimer czy Parkinson, dzięki właściwościom przeciwzapalnym i antyoksydacyjnym.

Jak korzystać dla zdrowia?

- Dodawaj cynamon cejloński w małych ilościach do codziennych posiłków i napojów, aby cieszyć się jego prozdrowotnymi właściwościami.
- Unikaj nadmiaru, aby w pełni korzystać z jego łagodnego działania.

Cynamon cejloński to naturalny sprzymierzeniec zdrowia, który łączy doskonały smak z wieloma korzyściami dla organizmu!

Skąd pochodzi cynamon cejloński laska?

Cynamon cejloński, znany również jako **Cinnamomum verum** (cynamon prawdziwy), pochodzi z regionów tropikalnych, a jego głównym źródłem jest **Sri Lanka** – dawniej znana jako Cejlon. To właśnie tam warunki klimatyczne i glebowe są idealne do uprawy tego wyjątkowego gatunku cynamonu.

Sri Lanka jest uznawana za **ojczyznę cynamonu**, gdzie tradycje uprawy i przetwarzania kory drzewa cynamonowego sięgają tysiącleci. Cynamon cejloński z tego kraju charakteryzuje się:

- Jasnobrązowym kolorem.
- Subtelnym, delikatnym aromatem.
- Gładką, cienką i wielowarstwową korą, którą zwija się w charakterystyczne laski.

Choć Sri Lanka pozostaje głównym eksporterem cynamonu cejlońskiego, jest on również uprawiany w innych krajach o podobnym klimacie, takich jak:

- **Indie** (południowe regiony).
- **Madagaskar**.
- **Seszele**.
- **Indonezja**.

Cynamon cejloński wyróżnia się wyższą jakością i delikatniejszym smakiem w porównaniu do cynamonu kasja, który pochodzi głównie z Chin i Indonezji. Dzięki temu zyskał miano "prawdziwego cynamonu" i jest szczególnie ceniony w kuchni i medycynie naturalnej.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....

Oliwa z chili to wspaniały dodatek do sałatek i wszelkiego rodzaju potraw gdzie potrzebny jest oliwa. Jej ostro-orientalny smak zadziwi nie jedno podniebienie. Spróbuj dodać ją do pasty warzywnej, którą przyrządzasz z orzechów i warzyw. Zaskocz wszystkich tym smakiem Czytaj dalej....

Informacja o alegrenach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO2 (dwutlenek siarki).