

Link do produktu: <https://rafex.eu/kwiat-cynamonu-50-g-p-201463.html>

Kwiat Cynamonu 50 G



Cena	9,90 zł
Numer katalogowy	RAFEX001341
Kod EAN	05902888143716
Producent	Rafex

Opis produktu

Pączki kwiatowe cynamonu (suszone) to suszone niedojrzałe owoce cynamonowca kasja - *cinnamomum cassia* i mają delikatny smak moschusa. Kup Wykwintne Przyprawy on-line

Kwiaty cynamonu są również nazywane kwiatami Cassia, ponieważ pochodzą głównie z *Cinnamomum cassia*, chińskiego cynamonu.

Czym są kwiaty cynamonu?

Pączki kwiatowe cynamonu to suszone, niedojrzałe owoce cynamonowca. *Cinnamomum cassia* jest wiecznie zielonym drzewem z rodziny wawrzynowatych i rośnie w Chinach (Indochiny, południowe Chiny lub Birma). Drzewo to ma do 15 metrów wysokości i jest uprawiane głównie do produkcji przyprawy cynamonowej.

Jak smakują suszone kwiaty cynamonu?

Mają wyjątkowy, delikatny i lekki smak cynamonu, zmieszany z goździkiem, również piętowym, słodkim i lekko pieprznym.

Jak go używać?

Mogą być całe, zmiażdżone lub drobno zmielone. Do mielenia nadają się małe młynki do kawy lub młynki do pieprzu. Zawsze mieć tylko tyle, ile potrzebują, aby aromat był intensywny. Niestety mielone przyprawy trochę szybciej tracą swój delikatny smak.

Do czego ich używam?

Kwiaty cynamonu stają się coraz bardziej popularne. Zaledwie kilka lat, aby zaistnieć na europejskim rynku w handlu specjalistycznym, podbili serca kucharzy hobbystów i topowych gastronomów. Uszlachetniają zarówno dania obfite, jak i słodkie. Można na nim przygotować wszelkiego rodzaju desery.

Kwiaty cynamonu są szeroko stosowane w kuchni. Wykorzystywane są między innymi do przyrządzania potraw na słodko i na ostro, a także w tradycyjnych potrawach kuchni chińskiej czy indonezyjskiej. Uszlachetniają potrawy z dziczyzny, jagnięciny i drobiu. Nadaje kompotom (morele, jabłka lub gruszki) i dżemom piękny aromat. Spróbuj użyć go do strudła jabłkowego, ponczu lub grzanego wina.