GOURMAZIA
CEYLON CINNAMON STICKS
6-INCH ALBA GRADE

ORIGIN & *Grade*

Hand-rolled quills made from the inner bark of Cinnamomum verum trees grown in Sri Lanka. Classified as Alba grade: slender, light‑golden sticks about 6 inches long with thin layers and a delicate texture. True Ceylon cinnamon with extremely low coumarin content (around 0.004 %), harvested and processed under organic practices

FLAVOR & AROMA

Sweet, delicate aroma with warm, woody and slightly citrus notes. Flavour is subtle and refined compared to cassia cinnamon, making it ideal for infusions and gentle seasoning.

BREWING & SERVING

Place a stick in tea, coffee, mulled cider or hot chocolate and steep for 5–10 minutes to infuse gentle spice. Add whole sticks to rice, curries, stews or compotes during cooking and remove before serving. Break and grind quills for baking, oatmeal, spice blends or sprinkle over desserts.

HEALTH BENEFITS

Contains antioxidants and cinnamaldehyde, compounds that may reduce inflammation and support heart health.

Low coumarin content makes Ceylon cinnamon safer for regular consumption than cassia varieties.

USAGE SUGGESTION

Use sticks as a fragrant stirrer in warm beverages or cocktails.

Pair with honey and lemon in herbal infusions or simmer with fruit for spiced syrups.

Incorporate ground Alba cinnamon into baked goods, granola or spice rubs for meats.

STORAGE

Store the loose blend in an airtight container in a cool, dry place away from strong odours.
Use a clean, dry spoon to measure the tea and spices, and enjoy within a few months for optimal flavour.

แท่งอบเชยศรีลังกา GOURMAZIA
ขนาด 6 นิ้ว เกรดอัลบา

แหล่งกำเนิดและเกรด
แท่งอบเชยทำจากเปลือกด้านในของต้น Cinnamomum verum ในศรีลังกา ม้วนด้วยมือ
เป็นเกรดอัลบา: แท่งบาง สีทองอ่อน ยาวประมาณ 6 นิ้ว มีชั้นบางและสัมผัสนุ่ม
เป็นอบเชยแท้ศรีลังกาที่มีคูมารินต่ำมาก (≈0.004 %)
เก็บเกี่ยวและแปรรูปด้วยวิธีออร์แกนิก

รสชาติและกลิ่น
มีกลิ่นหวานละมุน พร้อมโน้ตไม้และซิตรัสอ่อน ๆ
รสชาติอ่อนโยนและละเอียดกว่าคาสเซีย เหมาะสำหรับชงชาและปรุงรสอย่างเบาๆ

วิธีชง
ใส่แท่งหนึ่งลงในชา กาแฟ ไซเดอร์อุ่น หรือช็อกโกแลตร้อน แล้วแช่ 5–10 นาที
เพื่อให้ได้ความหอมเผ็ดอ่อนๆ ใส่แท่งทั้งแท่งลงในข้าว แกง สตูว์ หรือแยมขณะปรุง แล้วนำออกก่อนเสิร์ฟ
หักและบดแท่งเพื่อใช้ในขนมอบ ข้าวโอ๊ต ส่วนผสมเครื่องเทศ หรือโรยบนของหวาน

ประโยชน์ต่อสุขภาพ
มีสารต้านอนุมูลอิสระและซินนามาลดีไฮด์ ซึ่งอาจช่วยลดการอักเสบและส่งเสริมสุขภาพหัวใจ
มีคูมารินต่ำ ทำให้อบเชยศรีลังกาปลอดภัยต่อการบริโภคบ่อยๆ เมื่อเทียบกับคาสเซีย

ข้อแนะนำในการบริโภค
ใช้แท่งเป็นไม้คนหอมในเครื่องดื่มร้อนหรือค็อกเทล
จับคู่กับน้ำผึ้งและมะนาวในชาสมุนไพร หรือเคี่ยวกับผลไม้เพื่อทำน้ำเชื่อมเครื่องเทศ
ใช้อบเชยบดในขนมอบ กราโนลา หรือเครื่องเทศหมักเนื้อ

การเก็บรักษา
เก็บแท่งอบเชยในภาชนะปิดสนิทหรือถุงซิปล็อก ในที่เย็นและแห้ง หลีกเลี่ยงแสงและความชื้น
เก็บแท่งไว้ทั้งชิ้นจนกว่าจะใช้ เพื่อรักษากลิ่นและรสชาติ