

GOURMAZIA ORGANIC CHAI TEA (5-INCH DELICATE QUILLS)



ORIGIN & *Grade*



True Ceylon cinnamon sticks rolled from the thin inner bark of *Cinnamomum verum* trees in Sri Lanka. Compact 5-inch quills that snap easily and grind quickly while retaining the sweet, delicate character of larger Alba sticks. Naturally low in coumarin (~0.004 %) and cultivated under organic practices.

FLAVOR & AROMA

Mildly sweet and aromatic with warm, woody undertones and no bitterness. The shorter length allows the cinnamon's fragrance to release quickly when steeped or simmered.

BREWING & SERVING

Place a stick in tea, coffee, cocoa or mulled wine to impart gentle warmth and sweetness. Add to curries, stews, rice or porridge during cooking; remove before serving. Grind or crush quills to sprinkle on cereal, yogurt, oatmeal or incorporate into baking recipes.

HEALTH BENEFITS

Ceylon cinnamon is rich in antioxidants and cinnamaldehyde, which may reduce inflammation and support metabolic and heart health.

The low coumarin content makes it safer for regular use compared with cassia varieties.

USAGE SUGGESTION

Use as fragrant stirrers in hot beverages or as decorative sticks in potpourri and crafts.

Pair with honey, ginger or lemon in herbal infusions for soothing drinks.

Mix ground cinnamon with sugar for topping toast, pastries or spiced nuts.

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 5 นิ้ว

แหล่งกำเนิดและเกรด

แท่งอบเชยศรีลังกาทำจากเปลือกด้านในของต้น Cinnamomum verum ในศรีลังกา แท่งสั้นขนาด 5 นิ้ว หักง่ายและบดง่าย แต่ยังคงความหวานละมุนเหมือนแท่งยาว มีคูมารินต่ำ (~0.004 %) และปลูกแบบออร์แกนิก



รสชาติและกลิ่น

มีกลิ่นหอมหวานอ่อน ๆ พร้อมโน้ตไม้และไม่มีรสขม ความยาวที่สั้นทำให้กลืนอบเชยคลายออกได้เร็วเมื่อนำไปชงหรือต้ม

วิธีชง

ใส่แท่งลงในชา กาแฟ โกโก้ หรือไวน์ร้อน เพื่อให้ได้ความอบอุ่นและความหวานเบา ๆ ใส่ลงในแกง สตูว์ ข้าวหรือโจ๊กขณะปรุง และนำออกก่อนเสิร์ฟ บดหรือทุบแท่งเพื่อโรยบนซีเรียล โยเกิร์ต ข้าวโอ๊ต หรือผสมในสูตรขนมอบ

ประโยชน์ต่อสุขภาพ

อบเชยศรีลังกามีสารต้านอนุมูลอิสระและซินนามาลดีไฮด์ ที่อาจช่วยลดการอักเสบและส่งเสริมสุขภาพระบบเผาผลาญและหัวใจ มีคูมารินต่ำจึงปลอดภัยสำหรับการบริโภคเป็นประจำมากกว่าคาสเซีย

ข้อแนะนำในการบริโภค

ใช้แท่งเป็นไม้คนหอมในเครื่องดื่มร้อน หรือนำไปประดับในป๊อตพอร์และงานฝีมือ ผสมกับน้ำผึ้ง ชিং หรือมะนาวในชาสมุนไพรเพื่อทำเครื่องดื่มผ่อนคลาย ผสมอบเชยบดกับน้ำตาลเพื่อโรยบนขนมปังปิ้ง ขนมอบ หรือถั่วเคลือบน้ำตาล

การเก็บรักษา

เก็บแท่งในภาชนะปิดสนิทหรือถุงซิปล็อกในที่เย็นและแห้ง หลีกเลียงแสงและความชื้น เก็บแท่งไว้ทั้งชิ้นจนกว่าจะใช้ เพื่อรักษากลิ่นและรสชาติ