



Skořice cejlonská mletá



Někdy se také nazývá skořice pravá. Na rozdíl od skořice Cassia, která je nejprodávanější nejen na českém, ale i evropském trhu, nemá tak výraznou chuť a vůni. Je mnohem jemnější. Obsahuje totiž méně kumarinu – vonné látky, která dodává skořici její typickou skořicovou chuť. Na druhou stranu je právě díky nižšímu obsahu kumarinu vnímána jako zdravější. Liší se i zpracováním. U skořice Cassia se sklízí a zpracovává celá kůra. U skořice cejlonské se sloupne a zpracuje jen tenká horní vrstva kůry.