

Stellungnahme zu Fuchs & Ostmann Zimt gemahlen (2.000 Zeichen)

Im Handel sind im Wesentlichen zwei Zimt-Sorten zu finden, *Cinnamomum ceylanicum* Bl. und *Cinnamomum aromaticum* Nees (Cassia Zimt). Die beiden Sorten unterscheiden sich signifikant in ihren sensorischen Eigenschaften. Während *Cinnamomum ceylanicum* Bl. ein sehr mildes, feines Aroma aufweist, hat Cassia-Zimt ein kräftig würziges Aroma und ist etwas schärfer im Geschmack. Die sehr verschiedenen sensorischen Eigenschaften ergeben sich durch Unterschiede der im Zimt von Natur aus enthaltenen, sekundären Pflanzenstoffe, welche natürlichen Schwankungen unterliegen.

Unsere Produkte Fuchs & Ostmann Zimt gemahlen sind aufgrund ihrer ausgewogenen würzigen Aromen und der seit vielen Jahren standardisierten Qualität sehr beliebt. Um diesem Qualitätsanspruch gerecht zu werden, verwenden wir die oben genannten Zimt-Sorten. Die natürlichen Rohwarenschwankungen und die damit einhergehenden sensorischen Eigenschaften gleichen wir durch Veränderung der Anteile aus. Wir kombinieren die unterschiedlichen Aromaprofile der beiden Sorten so, dass ein gleichbleibend aromatisches Produkt für die jeweilige Marke entsteht. Sie besitzen sowohl die feine, milde Note von *Cinnamomum ceylanicum* Bl., als auch die würzigen, scharfen Eigenschaften des Cassia-Zimts - die Qualität, die unsere Kunden erwarten und schätzen.

Stellungnahme zu Fuchs & Ostmann Zimt gemahlen (400 Zeichen)

Die zwei Zimt-Sorten *Cinnamomum ceylanicum* Bl. und *Cinnamomum aromaticum* Nees. (Cassia-Zimt) unterscheiden sich signifikant in ihren aromatischen Eigenschaften, die natürlichen Schwankungen unterliegen. Durch die laufende Anpassung des Verhältnisses beider Sorten erzeugen wir die seit vielen Jahren von unseren Kunden geschätzte, gleichbleibende Qualität mit den aromatischen Zimtnoten aus beiden Sorten.