

GEWÜRZMISCHUNG / MÉLANGE D'ÉPICES / MISCELA DI SPEZIE

ZUTATEN Chili*, Gewürze*, Schwarzkümmel* 4 % (Ägypten SEKEM), Himalayasalz

INGRÉDIENTS Piment rouge*, épices*, nigelle* (cumin noir) 4 % (Égypte, SEKEM), sel de l'Himalaya

INGREDIENTI Peperoncino*, spezie*, nigella* (cumino nero) 4 % (Egitto, SEKEM), sale dell'Himalaya

*aus kontrolliert biologischem Anbau / de l'agriculture biologique contrôlée / da agricoltura biologica controllata

ZUBEREITUNG Für die Gewürzpaste einen Esslöffel Zhug Gewürzmischung mit ca. einem Esslöffel Wasser mischen. Ziehen lassen. Passt hervorragend zu Mezze oder zum Würzen von Gemüse- und Fleischspeisen, Eintöpfen, Suppen und anderen Zubereitungen.

PRÉPARATION Pour la pâte épicée mélanger une cuillère à soupe de Zhug (mélange d'épices) à env. une cuillerée à soupe d'eau. Laisser reposer. Excellent avec les mezzés ou pour assaisonner les légumes et les plats de viande, les ragoûts, les soupes et autres préparations.

PREPARAZIONE Per la pasta di spezie mescolare un cucchiaino di Zhug miscela di spezie con un cucchiaino d'acqua circa, mescolare e lasciar riposare. Ottimo con mezze o per condire verdure e piatti di carne, stufati, zuppe e altre preparazioni.

Kühl und trocken aufbewahren / Conserver dans un endroit frais et sec / Conservare in luogo fresco e asciutto

Hergestellt in der Schweiz von / Produit en Suisse par / Prodotto in Svizzera da:

Naturkraftwerke

Gibelstrasse 11, CH 8607 Aathal-Seegräben

naturkraftwerke.ch | weltkueche.bio

Lager EU: A. Conte, Bichtlingerstrasse 13

DE 88605 Schnerkingen



CH-BIO-006
EU- / Nicht-EU-
Landwirtschaft



e 100 g



mindestens haltbar bis / à consommer de préférence avant le / da consumarsi preferibilmente entro il:



7 640110 517086