



**BUCHWEIZENKRAUT** aus kontrolliert biologischem Anbau / **HERBE DE SARRASIN** de production biologique contrôlée / **ERBA DI SARACENO** di produzione biologica controllata

## ZUBEREITUNG

Ein gehäufter Esslöffel Buchweizenkraut wird in ¼ Liter kochendes Wasser gegeben und dann mit geschlossenem Deckel 3 Minuten auf niedriger Stufe weiter gekocht. Anschliessend lässt man ihn 10 Minuten ziehen und seiht ab.

## PRÉPARATION

Mettre une bonne cuillère à soupe de feuilles de sarrasin dans ¼ litre d'eau bouillante. Recouvrir d'un couvercle et continuer à chauffer pendant 3 minutes à feu doux. Puis laisser infuser pendant 10 minutes avant de retirer les feuilles à l'aide d'un passoir.

## PREPARAZIONE

Mettere un cucchiaino abbondante di foglie di grano saraceno in ¼ di litro di acqua bollente. Ricoprire con un coperchio e mantenere il bollore per 3 minuti a fiamma bassa. Quindi lasciare in infusione per 10 minuti e infine filtrare con un colino.

Abgepackt in der Schweiz / Conditionné en Suisse / Confezionato in Svizzera

Herkunft / Provenance / Provenienza:  
Kroatien / Croatie / Croazia

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

NaturKraftWerke<sup>®</sup>, Gibelstrasse 11, CH 8607 Aathal-Seegräben  
naturkraftwerke.ch | weltkueche.bio

Lager EU: A. Conte, Bichtlingerstrasse 13, DE 88605 Schnerkingen



CH-BIO-006  
Kroatien  
Landwirtschaft



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



e 100 g

