



mindestens haltbar bis: siehe Deckel / à consommer
de préférence avant le: voir couvercle / da consumarsi
preferibilmente entro il: vedi coperchio

GALGANT (*Alpinia officinarum*) aus kontrolliert biologischem Anbau

GALANGA (*Alpinia officinarum*) de l'agriculture biologique contrôlée.

GALANGA (*Alpinia officinarum*) da agricoltura biologica controllata.

Galgant gehört zur Familie der Ingwergewächse. Er riecht würzig, scharf und aromatisch sowie schwach brennend und erinnert etwas an Ingwer. Er wird hauptsächlich in Südostasien angebaut.

NATUR KRAFT WERKE



PULVER
POUDRE
POLVERE

GAL GANT GALANGA

e 25 g



CH-BIO-006

NICHT EU-Landwirtschaft



WELTKÜCHE[®]



Le galanga appartient à la famille des zingibéracées. Il dégage une odeur épiceée, piquante et aromatique, légèrement brûlante, qui rappelle un peu celle du gingembre.

Il galangal appartiene alla famiglia delle Zingiberaceae. Ha un odore speziato, piccante e aromatico, leggermente bruciante, che ricorda un po' lo zenzero.

Verwendung: Galgant ist in der indischen und chinesischen Küche sehr beliebt. Das Pulver würzt Currygerichte und Chutneys, verfeinert Kartoffel-, Gemüse- und Linsen- oder Bohnengerichte. Auch Getränke können damit veredelt werden.

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

Abgepackt in der Schweiz Conditionné en Suisse Confezionato in Svizzera

Naturkraftwerke Biofood AG

Gibelstrasse 11

CH-8607 Seegräben

Antonius Conte

Bichtlingerstr. 13

D-88605 Schnerkingen

NATURKRAFTWERKE.CH

WELTKUECHE.BIO



Utilisation : le galanga est très apprécié dans la cuisine indienne et chinoise. La poudre assaisonne les plats au curry et les chutneys, affine les plats à base de pommes de terre, de légumes, de lentilles ou de haricots. Elle permet également d'agrémenter les boissons.

Uso: il galanga è molto apprezzato nella cucina indiana e cinese. La polvere insaporisce piatti a base di curry e chutney, arricchisce piatti a base di patate, verdure, lenticchie o fagioli. Può essere utilizzato anche per insaporire bevande.

Herkunft: siehe Deckel

Provenance: voir couvercle

Provenienza: vedi coperchio