

ZITRONENGRAS getrocknet aus kontrolliert biologischem Anbau
CITRONNELLE séchée de l'agriculture biologique contrôlée
CITRONELLA essiccata da agricoltura biologica controllata.

Dieses beliebte, kulinarisch bedeutsame Süssgrasgewächs lässt sich vielseitig verwenden: Als einfacher Tee oder mit der Kaffeemühle zu feinem Pulver zermahlen als Gewürz. Auch als Raumbeduftung vermag es veräuchtert zu werden.

ZUBEREITUNG Für Tee 1 – 2 gehäufte Teelöffel mit kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. In einer elektrischen Kaffeemühle zu feinem Pulver gemahlen, kann Zitronengras als Gewürz jeder Speise oder Gebäck beigegeben werden.

PRÉPARATION En tisane: mettre 1 – 2 cuillères à café dans une tasse. Ajouter de l'eau bouillante et laisser infuser 10 minutes environ avec couvercle. Comme condiment : la citronnelle peut être ajoutée à tous les repas et peut être utilisée pour boulanger.

PREPARAZIONE Tè: mettere in ogni tazza o bicchiere 1 – 2 cucchiaini da tè, versarvi acqua bollente e lasciare in infusione da 10 minuti. Come condimento: macinare in micinino per il caffè e aggiungere il polvere fino o in piatti di preferenza o in paste.

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

Herkunft / Provenance / Provenienza: Sri Lanka

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

Naturkraftwerke Biofood AG
Gibelstrasse 11, CH-8607 Aathal-Seegräben
naturkraftwerke.ch | weltkueche.bio

Stefan Heiser, Mierendorffstrasse 23, D-10589 Berlin



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

CH-BIO-006
Sri Lanka
Landwirtschaft

e 50 g



7 640110 516713