

# 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](http://naturkraftwerke.ch) | [weltkueche.bio](http://weltkueche.bio)

Lager EU: A. Conte, Bichtlingerstrasse 13

DE 88605 Schnerkingen



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



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

e 80 g

