

BUCHWEIZENKÖRNER geröstet aus kontrolliert biologischem Anbau /
GRAINES DE SARRASIN grillées de culture biologique contrôlée /
SEMI DI GRANO SARACENO tostati da agricoltura biologica controllata

SOBACHA ist gerösteter Buchweizen, der als Tee aufgegossen wird. Eine japanische Tradition mit viel Geschmack. Durch die Röstung entwickeln sich feine Malz- und Karamellnoten, die dem Aufguss einen runden und sanften Charakter verleihen. Zu jeder Tages- und Jahreszeit und auch als Eistee ein Genuss.

ZUBEREITUNG 1 bis 2 Teelöffel pro Tasse (200 ml) mit kochendem Wasser überbrühen und 2 bis 10 Minuten ziehen lassen. Die Buchweizenkörner können nach dem Aufguss gegessen werden. Zum Beispiel im Porridge oder im Müsli, in der Suppe, angebraten oder einfach so.

Le **SOBACHA** est une infusion à base de sarrasin torréfié. Il s'agit d'une boisson japonaise traditionnelle au goût raffiné. En effet, la torréfaction fait naître des notes de malte et de caramel qui se traduisent par une infusion douce d'une grande rondeur. A déguster à toute heure et en toute saison, même glacé pour se rafraîchir agréablement.

PRÉPARATION pour une tasse (200 ml), verser de l'eau bouillante sur 1 à 2 cuillères à café de sobacha et laisser infuser pendant 2 à 10 minutes. Une fois les graines de sarrasin retirées, celles-ci peuvent toujours être consommées. Par exemple, elles peuvent entrer dans des porridges et mueslis, être réchauffées à la poêle ou bien mangées telles quelles.

Il **SOBACHA** è un tè di grano saraceno tostato. Questa bevanda tradizionale giapponese ha un sapore sopraffino: con la tostatura si sprigionano infatti delicate note di malto e caramello che conferiscono all'infuso un carattere dolce e avvolgente. Da gustare in ogni stagione e a tutte le ore, ottimo anche servito freddo.

PREPARAZIONE per una tazza (200 ml), versare acqua bollente su 1-2 cucchiaini di Sobacha e lasciare in infusione da 2 a 10 minuti. Una volta estratti dall'infuso, i grani di saraceno possono essere destinati al consumo, p.es. come ingrediente per porridge o muesli, nelle zuppe, saltati in padella o al naturale.

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

Herkunft / Provenance / Provenienza:

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

Naturkraftwerke
Gibelstrasse 11, CH 8607 Seegräben
naturkraftwerke.ch | weltkueche.bio
Lager EU: A. Conte, Bichtlingerstr. 13
DE 88605 Schnerkingen



CH-BIO-006
EU-Landwirtschaft



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

e 400 g 

