

Eine Gruppe von Bio-Bäuer*innen kultiviert auf Kreta in der östlichen Lassithi-Region bei Sitia diese aromatische Pflanze. Diktamos wird sorgfältig von Hand geerntet und anschliessend im Schatten schonend getrocknet. Diktamos kann als Gewürz, Tee oder Kraut verwendet werden und hat einen charakteristisch kräftig-würzigen Geruch und Geschmack. Unter anderem an Oregano und Majoran erinnernd. Mit kochendem Wasser übergiessen und zudeckt 5 Min. ziehen lassen.

Un groupe de paysans bio cultive cette plante aromatique en Crète, dans la région orientale de Lassithi, près de Sitia. Le diktamos est soigneusement récolté à la main, puis séché délicatement à l'ombre. Le diktamos peut être utilisé comme épice, thé ou herbe et possède une odeur et un goût puissants et caractéristiques. Il rappelle entre autres l'origan et la marjolaine. Verser de l'eau bouillante et laisser infuser à couvert pendant 5 minutes.

Un gruppo di agricoltori biologici coltiva questa pianta aromaticca a Creta nella regione orientale di Lassithi, vicino a Sitia. Il Diktamos è raccolto accuratamente a mano e poi essiccato delicatamente all'ombra. Il Diktamos può essere usato come spezia, tè o erba e ha un caratteristico odore e sapore forte e piccante. Ricorda l'origano e la maggiorana, tra gli altri. Versarvi sopra dell'acqua bollente, coprire e lasciare in infusione per 5 minuti.

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®, Gibelstrasse 11, CH 8607 Aathal-Seegräben
naturkraftwerke.ch | weltkueche.bio

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



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

CH-BIO-006
Griechenland
Landwirtschaft

e 40 g



7 640110 516447