



7 640110 519646

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 de l'agriculture biologique contrôlée.
GALANGA da agricoltura biologica controllata.

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

**NATUR
KRAFT
WERKE**



PULVER
POUDRE
POLVERE

GAL GANT

GALANGA

e 25g

NATURPRODUKTE & BIOLOGISCHE LEBENSMITTEL

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

Il galanga 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
Stefan Heiser
Mierendorffstrasse 23
D-10589 Berlin

NATURKRAFTWERKE.CH
WELTKUECHE.BIO



WELTKÜCHE®



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
Origine : voir couvercle
Origine: vedi coperchio



CH-BIO-006
NICHT EU-Landwirtschaft

