



BUCHWEIZENKRAUT aus kontrolliertem Demeter-Anbau, in Aufgussbeuteln / **HERBE DE SARRASIN** de production Demeter contrôlée, en sachets / **ERBA DI SARACENO** di produzione Demeter controllata, in bustine

40 Beutel à 1,1 g Buchweizenkraut / 40 sachets de 1,1 g herbe de sarrasin / 40 bustine da 1,1 g erba di saraceno

ZUBEREITUNG

Ein Beutel Buchweizenkraut wird in ¼ Liter kochendes Wasser gegeben und dann mit geschlossenem Deckel 3 Minuten auf niedriger Stufe weiter gekocht. Anschliessend lässt man ihn 10 Minuten ziehen und seigt ab.

PRÉPARATION

Mettre un sachet de herbe de sarrasin dans ¼ litre d'eau bouillante. Recouvrir d'un couvercle et continuer à chauffer pendant 3 minutes à feu doux. Puis laisser infuser pendant 10 minutes avant de retirer le sachet.

PREPARAZIONE

Mettere una bustina di erba di saraceno in ¼ di litro di acqua bollente. Coprire con un coperchio e lasciar bollire per 3 minuti a fiamma bassa. Quindi lasciare in infusione per 10 minuti.

Hergestellt in der Schweiz / Produit en Suisse / Prodotto in Svizzera

Herkunft / Provenance / Provenienza:
Österreich / Autriche / Austria

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

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



CH-BIO-006
Österreich
Landwirtschaft



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



e 44 g

