

**SENEPSEN GELB teilentölt und gemahlen** aus kontrolliert biologischer Produktion /  
**GRAINES DE MOUTARDE JAUNE partiellement déshuilées et moulues** de  
production biologique contrôlée / **SEMI DI SENAPE GIALLA parzialmente disoleati**  
**e macinati** da produzione biologica controllata

Dieses Senfpulver aus erucasäurearmer gelber Senfsaat (*Sinapis alba*) wird aus dem Presskuchen der Senfölerherstellung gewonnen. / Cette poudre de graines de moutarde, élaborée à partir de variétés de moutarde (*Sinapis alba*) à faible teneur en acide érucique, est issue du tourteau de la production d'huile de moutarde. / Questa polvere di senape dai semi di senape gialla (*sinapis alba*) a basso tenore di acido erucico è ottenuta dal panetto derivante dalla produzione di olio di senape.

**ANWENDUNG** Senfmehl eignet sich wunderbar zur Herstellung von feinem Senf und für Marinaden, Dressings, Saucen, Currymischungen, Chutneys oder einfach zum Würzen. Ebenfalls sehr bekannt, beliebt und wirkungsvoll ist die Verwendung von Senfmehl als Wickel, Kompressen oder in Fussbädern.

**UTILISATION** La poudre de graines de moutarde convient pour en confectionner une moutarde fine ainsi que pour des marinades, des sauces froides et chaudes, des mélanges de curry, des chutneys et, tout simplement, pour relever vos plats. Il est également connu, et tout aussi populaire qu'efficace, d'utiliser la poudre de graines

de moutarde dans des cataplasmes, des compresses et des bains de pieds.

**UTILIZZO** La polvere di senape è adatta per la preparazione di senape fine e per marinade, condimenti, salse, miscele di curry, chutney o semplicemente per condire.

Molto noto, popolare ed efficace è anche l'uso della farina di senape in impacchi, compresse o pediluvi.

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

Herkunft Senfsaat / Provenance graines de moutarde / Provenienza semi di senape:



CH-BIO-006  
EU-Landwirtschaft

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

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

Lager EU: Antonius Conte  
Bichtlingerstr. 13  
DE 88605 Schnerkingen



e 1 kg



mindestens haltbar bis / à con-  
sommer de préférence avant le / da  
consumarsi preferibilmente entro il: