

SENSFAMEN GELB teilentölt und gemahlen aus kontrollierter Demeter-Produktion / GRAINES DE MOUTARDE JAUNE partiellement déshuilées et moulues de production Demeter contrôlée / SEMI DI SENAPE GIALLA parzialmente disoleati e macinati da produzione Demeter controllata

Dieses Senfpulver aus erucasäurearmer gelber Senfsaat (*Sinapis alba*) wird aus dem Presskuchen der Senföhlherstellung 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.

Kann Spuren von Sesam enthalten. / Peut contenir des traces des graines de sésame. / Può contenere tracce di sesamo.

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:

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

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



CH-BIO-006
EU-Landwirtschaft



e 1 kg



7 640110 519233