



Graines de cumin noir bio d'Égypte

Les graines de cumin noir d'Égypte (*Nigella sativa*) à l'état pur sont un épice savoureux servant à assaisonner les salades, les légumes, la viande et les volailles. En tant qu'aromate, elles donnent au pain un parfum hors du commun, comme dans le pain turc p.ex. Elles servent également à préparer des tisanes :
Ébouillanter 1 c. à soupe par tasse avec de l'eau, laisser infuser à volonté, selon le goût désiré et savourer avec un peu de lait, de crème ou de miel.

Ingrédients : 100 % graines de cumin noir d'Égypte issu de l'agriculture biologique contrôlée.



DE-ÖKO-001

Agriculture égyptienne

À conserver hermétiquement fermé et au sec.

Contenu 250 g

Article n° 392

Eti0818