



KURKUMA

«Meriti Kochon»

Kurkuma wird vor allem auf der Flussinsel Maioli von den Schwestern des dortigen Klosters angebaut. Laut Legende soll es ein Schwein gewesen sein, das die Nonnen auf den Gedanken brachte, Kurkuma zu produzieren. Das Pulver hat ein erdig-würziges, holziges, leicht bitteres Aroma mit angenehmer Schärfe und einer grossen Färbkraft.

Curcuma longa
Produced by ABBAYE DE MAIOLI
Maioli (Santa Lemusa)
Packed by COOKUK in Aarau (Switzerland)



Santa
Lemusa



www.hoio.ch

BEST BEFORE