



## SCHWARZER KARDAMOM

«Queue d'Éléphant»

Schwarzer Kardamom wird in den Wäldern südlich von Babat kultiviert, vor allem in der Gegend rund um die legendenumrankten Chutes du Brochet. Das Gewürz hat ein starkes Raucharoma, in das Eukalyptus-, Leder- und Terpentin-Noten eingebettet sind. «Queue d'Éléphant» eignet sich vor allem für Schmorgerichten und gibt den Speisen eine leicht ätherische Note.

*Amomum subulatum*  
Produced by PLANTATION ZAPATERA  
Babat (Santa Lemusa)  
Packed by COOKUK in Aarau (Switzerland)



[www.hoio.ch](http://www.hoio.ch)

BEST BEFORE