



12 x 70 g

**Belbona**  
HOUSE OF FLAVOURS

**37**

# PAARSE CURRY CURRY VIOLET

*for herb lovers*

BIO



375145

THE FRUITY CURRY WITH HIBISCUS FLOWERS  
FIJN - FIN - FINE



## ONTDEK

Het rijke paars van onze Organic Purple Curry brengt je zintuigen in een goed humeur! Intens, kleurrijk en fruitig - als een bezoek aan de Indiase kruidenbazaar. Delicate hibiscusbloesems, die voorzichtig gedroogd en fijngemalen worden, zijn verantwoordelijk voor de levendige kleur. Ze verwennen het gehemelte met fruitige, citroenachtige noten die in perfecte harmonie worden gecombineerd met warme kerriesmaken. Bij uw volgende groentecurry met kokosmelk zult u zeker reikhalzend uitkijken naar de exotische smaken van deze milde curry. Serveer dit karakteristieke kruidenmengsel aan u en uw gasten voor een kleurrijke showstopper. Dieprode hibiscusbloesems en de beste oosterse specerijen uit de hele wereld zorgen ervoor dat u gegarandeerd meer wilt! Waardevolle tip: Voeg het kerriepoeder pas tegen het einde van het kookproces toe om de levendige kleur van de hibiscusbloesems te behouden. Onder hitte verliest de waardevolle bloemkleurstof zijn helderheid. Dat zou jammer zijn!

## INGREDIËNTEN

Hibiscusbloemen, fenegriekzaad, korianderzaad, \*mosterd, komijn, zwarte peper, witte peper, groene peper, roze peper, knoflook, Bourbon vanille, sinaasappelschil, Ceylon kaneel, gember, kruidnagel, foelie, anijszaad, venkel, rietsuiker en kardemom.

## INFO

Mustard\*  
Bewaren op een koele en droge plaats.

## DÉCOUVREZ

Le pourpre intense de notre Curry Violet Biologique mettra vos sens en éveil ! Intense, coloré et fruité - comme une visite au bazar d'épices indien. Les délicates fleurs d'hibiscus, soigneusement séchées et finement moulues, sont à l'origine de la couleur vive. Ils exhalent le palais avec des notes fruitées et citronnées qui se combinent parfaitement avec les saveurs chaudes du curry. Avec votre prochain curry de légumes au lait de coco, vous attendrez sûrement avec impatience les saveurs exotiques de ce curry doux. Servez ce mélange d'épices distinctif à vos invités et à vous-même pour une touche haute en couleur. Les fleurs d'hibiscus d'un rouge profond et les meilleures épices orientales du monde entier vous donneront envie d'en savoir plus ! Conseil : Pour préserver la couleur éclatante des fleurs d'hibiscus, n'ajoutez la poudre de curry que vers la fin de la cuisson. Sous l'effet de la chaleur, la couleur des fleurs perd de son éclat. Ce serait dommage !

## INGRÉDIENTS

Fleurs d'hibiscus, graines de fenugrec, graines de coriandre, \*moutarde, cumin, poivre noir, poivre blanc, poivre vert, poivre rose, ail, vanille bourbon, zeste d'orange, cannelle de Ceylan, gingembre, clous de girofle, macis, anis, fenouil, sucre de canne et cardamome.

## INFO

Mustard\*  
Stocker dans un endroit frais et sec.



scan me