



12 x 60 g

**Belbona**  
HOUSE OF FLAVOURS

**93**

# GEMALEN KOMIJN CUMIN MOULU *for herb lovers*

BIO



375195

STRONG, WARM, STRONG & FULL-BODIED  
FIJN - FIN - FINE



## ONTDEK

Komijn is een van de populairste specerijen uit het Oosten, in poedervorm of als hele zaden. De klassieke geur van oosters eten. Hier vindt u interessante informatie en recepten met komijn. Komijn versterkt exotische, hartige gerechten en combineert goed met vlees, vis, groenten en peulvruchten. Gebruik het in dipsausen, eiergerechten, sauzen, marinades en soepen. Het is een ster in zijn thuisland, het zuidelijke en oostelijke Middellandse-Zeegebied, en ook in Griekenland, Turkije, de Balkan, het Midden-Oosten, India en Mexico.

## INGREDIËNTEN

Komijn

## INFO

Geen allergenen.  
Bewaren op een koele en droge plaats.

## DÉCOUVREZ

Le cumin est l'une des épices les plus populaires de l'Orient, en poudre ou en graines entières. Le parfum classique de la nourriture orientale. Vous trouverez ici des informations intéressantes et des recettes à base de cumin. Le cumin rehausse les plats exotiques et savoureux et se combine bien avec la viande, le poisson, les légumes et les légumineuses. Utilisez-le dans les dips, les plats à base d'œufs, les sauces, les marinades et les soupes. Elle est une star dans sa patrie, le sud et l'est de la Méditerranée, ainsi qu'en Grèce, en Turquie, dans les Balkans, au Moyen-Orient, en Inde et au Mexique.

## INGRÉDIENTS

Cumin

## INFO

Pas d'allergènes.  
Stocker dans un endroit frais et sec.



scan me