



CHILI «Papok»

Der lemusische Ur-Chili «Papok» wird schon seit prähistorischer Zeit angebaut. Traditionell werden die rundlichen Schoten getrocknet, entkernt und nicht zu fein zerrieben. Die Flocken haben ein fruchtiges, leicht rauchiges Aroma und sind mittelscharf. Das beste «Papok» kommt aus Ada am Westufer der Baie des Italiens.

Capsicum frutescens var. *lemusana*
Produced by CUB (CARIN LALIB)
Ada (Santa Lemusa)
Packed by COOKUK in Aarau (Switzerland)



Santa
Lemusa



www.hoio.ch

BEST BEFORE