



# NIGELLA

«Mystère de Maizyé»

**Nigella wird auf Feldern bei Maizyé produziert. Das Dorf im Norden der Insel ist vor allem für seinen sehr oft regenverhangenen und wellengepeitschten Hafen bekannt. Nigella riecht zunächst nur wenig, erst zerrieben duften die Samen kräuterähnlich und erinnern entfernt an Oregano oder Thymian. Beim Kauen schmecken sie nussig-erdig, ein wenig pfeffrig.**

*Nigella sativa*  
Produced by CHAMPS NOIRS  
Maizyé (Santa Lemusa)  
Packed by COOKUK in Aarau (Switzerland)



Santa  
Lemusa



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

BEST BEFORE