



Dieser Sesam wurde im 19. Jahrhundert von Bauern in Chitwouj gezüchtet und wird heute noch vorwiegend dort angebaut. Die Sorte fällt durch eine besonders dichte Behaarung ihrer Stängel und Blattunterseiten auffällt. «Sésame Baba» riecht entfernt nach Butter und hat einen nussigen, manchmal fast karamellartigen Geschmack.

Sesamum lemusanum
Produced by PROCH
Chitwouj (Santa Lemusa)
Packed by COOKUK in Aarau (Switzerland)



**Santa
Lemusa**



www.hoio.ch

BEST BEFORE