

Taste of Africa

Grillsaucen

Auf Reisen durch Afrika sammelte ein Koch Rezepte von interessanten Orten und Menschen, es wurde ein Tagebuch mit wunderbar-vielfältigen exotischen Saucen, die Sie in den Grill-Saucen „Taste of Africa“ des Handelspartners Turqle Trading finden. Turqle Trading arbeitet mit 11 selbständig organisierten Gruppen zusammen, die Kräuter- und Gewürzmischungen, Kräutersalze, Saucen und Tapenaden, Essig und Öl herstellen.

In Südafrika ist ein sehr großer Teil der erwerbsfähigen Bevölkerung aufgrund fehlender Schul- und Ausbildung praktisch nicht vermittelbar. Mit gezielten Programmen wirkt Turqle Trading dieser Situation entgegen. 5% des Umsatzes wird in einen Fairhandelsfond eingezahlt der den Produzentengruppen zur Verfügung steht. Bildungsprogramme, Seminare, Schulgebühren und Aktionen zum Thema HIV werden aus diesem Fonds finanziert. Die Hälfte dieser Einlage wird von Turqle Trading finanziert, die andere Hälfte wird von den Fairhandelsimportorganisationen wie El Puente übernommen. Für den Umweltschutz gibt es schriftliche Auflagen zur Reduzierung von Müll, Kompostierung, sowie zum Recycling von Materialien.

Wir haben drei Saucen für Sie ausgesucht:

- Chermoula mit Zitrone, grüner Paprika, Koriander und Jalapeno: frisch, aromatisch mild, passt zu Huhn, Lamm und nordafrikanischen Gerichten
- Zulu Fire mit frischem Gemüse und feurigen Chilischoten gibt Fleisch und Gemüsegerichten feurige Schärfe
- Baobab Cha-ka-la-ka fruchtiger Curry-Relish mit lebhafter Chili-Aprikosennote, mittelscharf, zu Sandwich, Salat und gegrilltem Fleisch

Dank der originellen Verpackung eignen sich die Saucen bestens als Mitbringsel zum nächsten Gartenfest.



Wir sind für Sie da:

Mo.-Mi. 9.00-18.00, Do.+Fr. 9.00-18.30, Sa. 9.00-13.30

Kirchstraße 25, 72622 Nürtingen, Tel. 07022/211713

info@nuertinger-weltladen.de . www.nuertinger-weltladen.de