CARCADÉ (FLEURS D'HIBICUS) BIO DU KENYA

MERU HERBS: a été initié autour d'un projet d'irrigation pour renforcer la sécurité alimentaire des paysans de la région de Meru au Kenya.
L'organisation a rapidement identifié le commerce équitable pour dégager de nouveaux revenus aux agriculteurs et pour créer de l'emploi local. Ainsi, l'organisation travaille avec plus de 1000 paysans et emploie plus de 40 salariés (dont **90% de femmes**). Ces dernières assurent les missions de transformation et de conditionnement des herbes en infusions/ thés et des fruits tropicaux en confitures. En tant que salariées, elles bénéficient d'une coopérative de crédit.

TISANE CHAUDE OU FROIDE

- 20g de carcadé *
- 1 litre d'eau
- 50 g de sucre Mascobado *
- 2 brins de citronnelle *

- Faire bouillir l'eau avec le carcadé.
- Ajouter le sucre
- Laisser infuser 10 mins, filtrer la tisane, servir chaud ou tiède.

FLEURS D'HIBICUS BIO DU KENYA

MERU HERBS: a été initié autour d'un projet d'irrigation pour renforcer la sécurité alimentaire des paysans de la région de Meru au Kenya.
L'organisation a rapidement identifié le commerce équitable pour dégager de nouveaux revenus aux agriculteurs et pour créer de l'emploi local. Ainsi, l'organisation travaille avec plus de 1000 paysans et emploie plus de 40 salariés (dont **90% de femmes**). Ces dernières assurent les missions de transformation et de conditionnement des herbes en infusions/ thés et des fruits tropicaux en confitures. En tant que salariées, elles bénéficient d'une coopérative de crédit.

CARCADÉ À LA MENTHE

- 10g de carcadé *
- 1 bouquet de menthe
- 1 litre d'eau
- 75 g de sucre Mascobado *
- 1 gousse de vanille

- Faire bouillir l'eau avec le carcadé et le bouquet de menthe.
- Ajouter le sucre.
- Mettre en bouteille avec quelques feuilles de menthe.
- Servir très frais.

ARTISANS DU MONDE VOIRON - 3 rue Bourg de Péage - 04 76 35 49 41

FLEURS D'HIBICUS BIO DU KENYA

MERU HERBS: a été initié autour d'un projet d'irrigation pour renforcer la sécurité alimentaire des paysans de la région de Meru au Kenya.
L'organisation a rapidement identifié le commerce équitable pour dégager de nouveaux revenus aux agriculteurs et pour créer de l'emploi local. Ainsi, l'organisation travaille avec plus de 1000 paysans et emploie plus de 40 salariés (dont **90% de femmes**). Ces dernières assurent les missions de transformation et de conditionnement des herbes en infusions/ thés et des fruits tropicaux en confitures. En tant que salariées, elles bénéficient d'une coopérative de crédit.

CARCADÉ À L'ANANAS

- 20g de carcadé *
- 1 litre d'eau
- 50 g de sucre Mascobado *
- 2 brins de citronnelle *
- 1/2 litre de jus d'ananas*
- 3 cuill. à café de gingembre
- 1 gousse de vanille

- Faire bouillir l'eau avec le carcadé, le sucre et la citronnelle.
- Laisser refroidir et ajouter le gingembre, la gousse de vanille fendue et le jus d'ananas.
-
- Servir très frais.

ARTISANS DU MONDE VOIRON - 3 rue Bourg de Péage - 04 76 35 49 41