



## 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.



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



## FLEURS D'HIBICUS BIO DU KENYA

### PUNCH BRÉSILIEN

pour 4 Litres

- 10g de carcadé \*
- 1L d'eau
- 50g de sucre mascobado\*
- 1 sachet de mélange d'épices\*
- 3 litres de jus d'orange du Brésil\*
- 1/2 litre de rhum blanc
- 1 cuillère à café de gingembre

- Faire bouillir l'eau avec le carcadé, ajouter le sucre et le mélange d'épices. Laisser refroidir.
- Ajouter tous les ingrédients restants et mélanger.
- Servir très frais.



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



## FLEURS D'HIBICUS BIO DU KENYA

### COCKTAIL SANS ALCOOL

pour 3 Litres

- 10g de carcadé \*
- 1L d'eau
- 50g de sucre mascobado\*
- 1/2 litre de jus de pomme
- 1/2 litre de jus d'ananas\*
- 1/2 litre de jus d'orange\*
- 1/2 cuillère à café de cannelle\*
- 8 clous de girofle\*
- 200 g de miel\*

- Faire bouillir l'eau avec le carcadé, ajouter le sucre et les épices.
- Filtrer le liquide et mélanger avec tout le reste des ingrédients
- Servir très frais.



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