

PURE &
ORGANIC
PRODUCT



purašana
your natural protection

**SUPER
FOOD**

GINGER POWDER

e 200g

use this
powder in



juice



smoothie



shake



tea



EN: Ginger originates from the rhizome of the ginger plant (Zingiber officinale) which belongs to the Zingiberaceae family, just like turmeric and cardamom. Only the root of the ginger is used for consumption, in both fresh and powdered form. In addition to its use as a flavouring in many dishes, ginger powder is also a delicious ingredient in cakes, desserts and smoothies. Ginger aids digestion and ensures vitality. **Ingredient:** 100 % organic ginger powder. **Store in a dry place and seal the bag properly after use.** Best before – batch no.: see packaging

NL: Gember is afkomstig van de wortelstok van de gemberplant (Zingiber officinale) die net als kurkuma en kardemom behoort tot de familie van Zingiberaceae. Alleen de wortel van de gember wordt gebruikt voor consumptie en dit zowel vers als in poedervorm. Behalve een smaakmaker voor vele gerechten is gemberpoeder ook een heerlijk ingrediënt in gebak, desserts en smoothies. Gember bevordert de spijsvertering en zorgt voor vitaliteit. **Ingrediënt:** 100 % biologisch gemberpoeder. **Droog bewaren en de zak na elk gebruik goed sluiten.** Ten minste houdbaar tot - LOT nr.: zie verpakking.

FR: Le gingembre est issu du rhizome de la plante de gingembre (Zingiber officinale) appartenant à la famille des Zingiberaceae, comme le curcuma et la cardamome. On utilise uniquement la racine de gingembre à des fins de consommation, de façon fraîche ou en poudre. Outre son utilisation pour parfumer de nombreux plats, le gingembre en poudre est également un ingrédient délicieux dans les gâteaux, les desserts et les smoothies. Le gingembre favorise la digestion et contribue à la vitalité. **Ingrediënt:** 100 % poudre de gingembre. **Entreposer dans un endroit sec et bien refermer le sachet après usage.** À consommer de préférence avant le – n° de lot : voir emballage.

D: Ingwer stammt aus dem Rhizom der Ingwerpflanze (Zingiber officinale), die zur Familie der Ingwergewächse (Ingiberaceae) gehört, wie auch Kurkuma und Kardamom. Nur der Wurzelstock des Ingwers wird für den Verzehr verwendet – sowohl frisch als auch in Pulverform. Neben der Verwendung als Gewürz in vielen Gerichten ist Ingwerpulver auch eine leckere Zutat in Kuchen, Desserts und

Smoothies. Ingwer unterstützt die Verdauung und sorgt für Vitalität. **Zutat:** 100 % Bio-Ingwerpulver. **An einem trockenen Ort aufbewahren und die Tüte nach dem Gebrauch gut verschließen.** Mindestens haltbar bis – Chargennummer: Siehe Verpackung.

ES: El jengibre se origina en el rizoma de la planta del jengibre (Zingiber officinale), que pertenece a la familia de los Zingiberaceae, como la cúrcuma y el cardamomo. Del jengibre solo se consume la raíz, tanto fresca como en polvo. Además de usarse como aromatizante en muchos platos, el jengibre en polvo resulta también un ingrediente delicioso para tartas, postres y batidos. El jengibre ayuda a la digestión y aumenta la vitalidad. **Ingredientes:** polvo de jengibre. **Almacenar en un lugar seco y cerrar correctamente la bolsa tras su uso.** Consumir preferentemente antes del: n.º de lote: consultar el envase.

PT: O gengibre é obtido a partir do rizoma da planta do gengibre (Zingiber officinale), que pertence à família das Zingiberáceas, tal como a cúrcuma e o cardamomo. Apenas a raiz do gengibre é utilizada para consumo, fresca ou em pó. Além da sua utilização como tempero em diversos pratos, o gengibre em pó é também um delicioso ingrediente para bolos, sobremesas e smoothies. O gengibre facilita a digestão e assegura a vitalidade. **Ingredientes:** Gengibre em pó 100% orgânica oriunda da Índia ou de África. **Conservar num local seco e fechar bem a embalagem após cada utilização.** Consumir de preferência antes de – Lote n.º: ver embalagem.

NO: Ingefær kommer fra jordstengelen til ingefærplanter (zingiber officinale) som tilhører zingiberaceae-familien, akkurat som gurkemeie og kardemomme. Det er bare ingefærroten som kan spises, enten fersk eller som pulver. I tillegg til å bli brukt som smaksstoff i mange retter, er malt ingefær også en deilig ingrediens i kaker, desserter og smoothies. Ginger styrker fordøyelsen og gir økt vitalitet. **Ingrediense:** 100 % økologisk ingefærpulver. **Oppbevares på et tørt sted. Lukk posen godt etter bruk.** Best før – parti nr.: se emballasje.

HU: A gyömbér a gyömbérvénony rizómájából (Zingiber officinale) származik, amely a Zingiberaceae családhoz tartozik, akárcsak a

kurkuma és a kardamom. Csak a gyömbér gyökerét fogyasztják, frissen és por formájában is. Amellett, hogy sok ételt ízesítenek vele, a gyömbér rengeteg ízletes sütemény, desszert és turmix hozzávalója. A gyömbér elősegíti az emésztést és biztosítja a vitalitást. **Összetevők:** 100 %-ban organikus gyömbérpör. **Tárolja hűvös, száraz helyen.** **Minden használat után szorosan zárja le.** Minőségét megőrzi – szária sz.: lásd a csomagolást.

PL: Imbir pozyskuje się z kłącza imbiru lekarskiego (Zingiber officinale), należącego do rodziny Zingiberaceae, podobnie jak kurkuma i kardamon. Do jedzenia, w formie świeżej i sproszkowanej, nadaje się wyłącznie korzeń rośliny. Sproszkowany imbir to doskonała przyprawa do wielu dań, a także smaczny składnik ciast, deserów i koktajli. Imbir wspomaga trawienie i wzmacnia vitalność. **Składniki:** 100% organiczny sproszkowany imbir. **Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu. Dokładnie zamykać po każdym użyciu.** Data ważności – nr partii: patrz opakowanie.

Nutrition information / Voedingswaarden / Valeurs nutritionnelles / Durchschnittliche Nährwerte / Valores nutricionales / Valores nutricionales medios / gennemsnitlig Næringsverdi / Tápértékinformáció / Wartość odżywcza		/ 100g
Energy / Energie / Energie / Energie / valor energético / energia / energy / Energia / Wertigkeitsenergie		1404 kJ 347 kcal
Fat / Vetten / Matières grasses / Fett / grasas / lípidos / fett / Zsir / Tüszcz of which saturates / waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales saturadas / dos quais saturadas / derav mettede fettsyrer / amelyből telített zsír / w tym nasycony		6 g
Carbohydrate / Koolhydraten / Glucides / Kohlenhydrate / carbohidratos / hidratos de carbono / karbohidrater / Szénhidrát / Weglowodany of which sugars / waarvan suikers / dont sucres / davon Zucker / de los cuales azúcares / dos quais açúcares / derav sukker / amelyből cukrok / w tym cukry		2 g
Fibre / Vezel / Fibres alimentaires / fibra alimentaria / fibra/ fiber/ Rost / Blonnik		71 g
Protein / Eiwitten / Protéines / Eiweiß / proteínas / proteínas / protein / Fehérje/ Białko		3.4 g
Salt / Zout / Sel / Salz / sal / sale / Selt / Sól / Sól		13 g
		9 g
		0.04 g



milk, soy or rice drink or fruit juice / melk, soja- of rijstdrink of vruchtensap / lait, boisson de soja ou de riz ou jus de fruits / Milch, Soja- oder Reisdrink oder Fruchtsaft / leche, bebida de soja o de arroz fría o caliente o zumo de fruta / leite, bebida de soja ou de arroz ou suco de frutas / kurmek, soya- eller risdrinke eller fruktjuice / álból, erdehu, soja vagy riz tejhez vagy gyümölcsle / mleka krowiego, napoju sojowego albo ryżowego albo sok owocowy



PURASANA NV
Heulestraat 104, B-8560 Gullegem
www.purasana.com

purasana
your natural protection

artwork by BURCO AI

CNK: 3890886

e 200g



BE-BIO-02
Non-EU Agriculture

