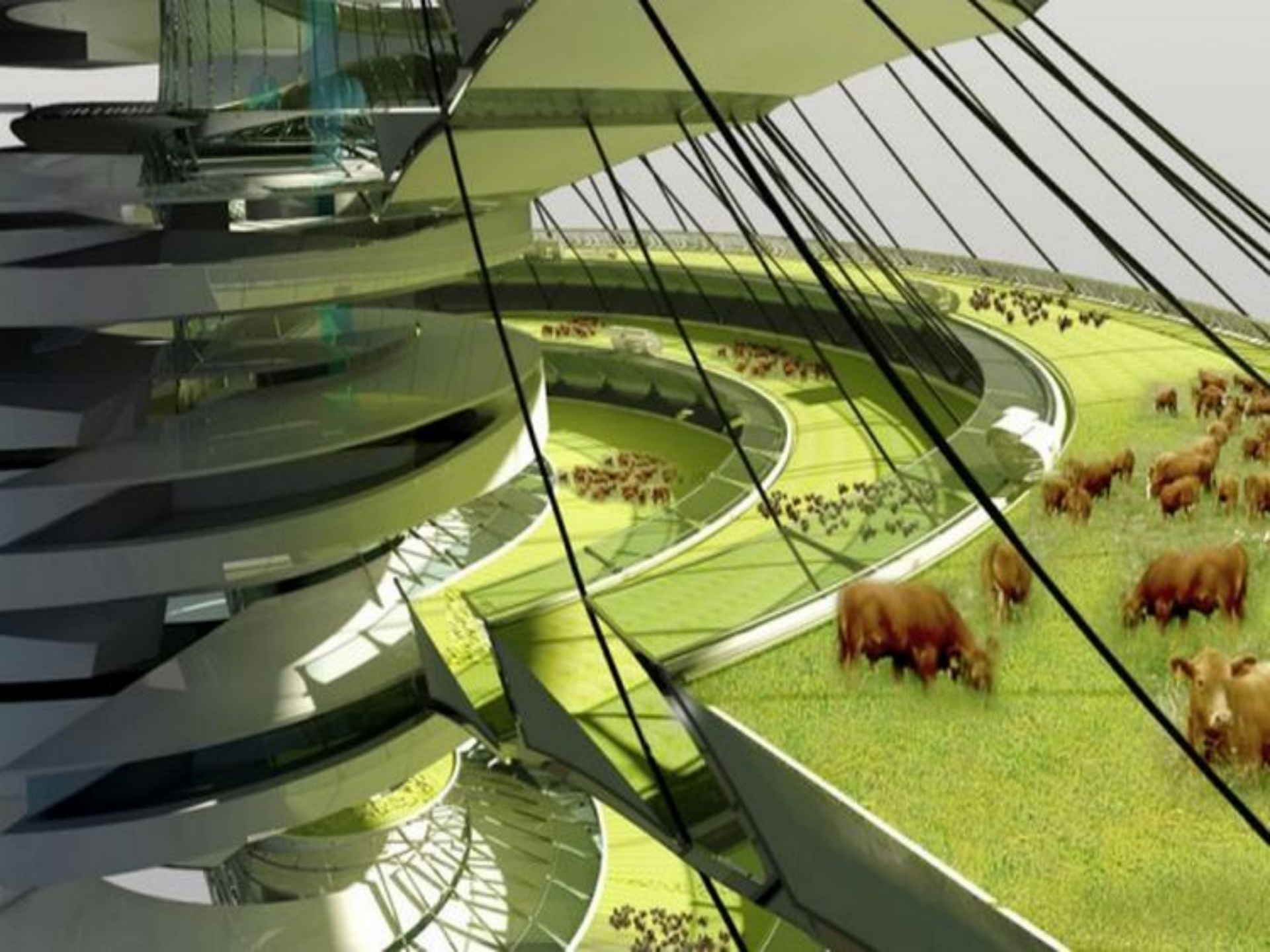
Envisioning an Agricultural Renaissance
Climate Smart Urban Food Systems: Looking at the Past to See the Future

A Presentation by A.G. Kawamura
Co-Chair, Solutions From the Land
SARE: Our Farms, Our Future
St. Louis, Missouri
April 3-5, 2018

SE RUEGA NO TOCAR
ESPECIAS
CALIDAD
COLOR
SABOR Y
PRECIO
PROBAR
TASTE
SPICES
QUALITY
COLOR
TASTE AND
PRICE
PLEASE DON'T TOUCH
€20.00
Especias típicas de Granada
Pimentón, azafrán, pimienta, curry, comino y sal.
€20.00
Especias Morunas
Pimentón, azafrán, pimienta, curry, comino y sal.
€20.00
Especias Tajim
Cilantro, cayena, jengibre y cúrcuma.
€20.00
Ají
El ají tiene la fama de ser una de las especies más picantes dentro de la gastronomía actual.
Pimentón Ahumado de la Vera
Paprika Smoked
€20.00
Pimentón Dulce Selecto
Sweet Paprika
€20.00
Pimentón Picante
Spicy Paprika
€20.00
Chile molido
Ground chilli
€20.00



UN Sustainable Development Goals