



Latte d'oro bio

Miscela di spezie per la preparazione del latte alla curcuma

Lo sapevate che:

giallo oro, gustoso e rinfrescante! Ultimamente, il ben noto latte d'oro è diventato famoso e di tendenza anche con il nome latte alla curcuma. Ci sono dei buoni motivi: il gusto dall'aroma speziato e l'azione benefica e stimolante. Il latte d'oro, dal colore giallo oro, deve il suo nome all'ingrediente principale: la curcuma. La radice gialla è nota per i suoi preziosi ingredienti e proprietà positive. La nostra miscela viene integrata con la migliore cannella del Ceylon e zenzero che stimolano il metabolismo e danno quel gusto leggermente piccante. L'aggiunta di un po' di pepe, il cui ingrediente piperina facilita l'assorbimento della curcumina, e di un pizzico di noce moscata donano una miscela ben equilibrata. La miscela è davvero il compagno ideale per un'alimentazione consapevole: a prescindere che la beviate con latte di mucca o latte vegetale, la bevanda è una vera potenza della natura per iniziare alla grande la vostra giornata o da consumare a pranzo. Può essere anche utilizzata sia in cucina che per preparare dolci.

Ingredienti: curcuma, cannello del Ceylon, zenzero, pepe nero, noce moscata. Tutti gli ingredienti vengono da una coltivazione biologica controllata.

Modo di somministrazione: aggiungere 1 cucchiaino (3-4 g) di polvere di latte d'oro bio con un po' d'acqua fino a formare una pasta e mescolare con 250 ml di latte o bevanda vegetale, portare brevemente a bollore e gustare! A piacere la si può schiumare un pò e poi gustare.

Consiglio: è anche possibile aggiungere ½ cucchiaino di olio di cocco o di altro dolcificante a piacere (per es. succo di Agave, miele, zucchero o zucchero di cocco), per dare un tocco personalizzato.

Nota: le spezie non si sciolgono completamente! Si raccomanda di mescolare bene il latte prima di consumare la bevanda. In questo modo l'esperienza sarà sublime dal primo all'ultimo sorso.



DE-ÖKO-001
Agricoltura non UE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Contenuto 200 g

Nr. art.: 568

Eti0122