



## Lapachorinden-Tee

In Südamerika hat der „Inkatee“, gewonnen aus der inneren, rotbraunen Rinde des tropischen Lapachobaums, eine lange Tradition. Sein typisches, feines Aroma mit holziger Note und leichtem Vanillecharakter macht ihn zum wohlschmeckenden Begleiter für den ganzen Tag. Sehr gut auch kalt oder mit etwas Honig gesüßt zu genießen.

**Zubereitung:** 1 gehäuften Teelöffel pro Tasse in kochendes Wasser geben, 5 Minuten köcheln und ca. weitere 15 Minuten ziehen lassen. Nur so erhalten Sie ein sicheres Lebensmittel.

Um das Aroma nicht zu beeinträchtigen, sollten nach dem Abseihen keine Rindenstückchen im Tee zurückbleiben.

**Zutaten:** 100 % Lapachorinde, geschnitten.

Trocken und gut verschlossen lagern.

**Inhalt 250 g**

Art.-Nr.: 325

Eti0822