



Bio-Goldene-Milch

Gewürzmischung zur Zubereitung einer Kurkuma-Latte

Wissenswertes:

Goldgelb, lecker und erfrischend! Vor Kurzem noch ein Geheimitipp, hat sich Goldene Milch auch unter dem Namen Kurkuma-Latte zum Trendgetränk entwickelt. Dafür gibt es gute Gründe: der aromatisch-würzige Geschmack und die wohltuende, anregende Wirkung. Die goldgelbe Farbe und damit ihren Namen verdankt Goldene Milch der Hauptzutat Kurkuma. Die Gelbwurzel ist für ihre wertvollen Inhaltsstoffe und positiven Eigenschaften bekannt. Ergänzt wird unsere Mischung durch besten Ceylon-Zimt und Ingwer, der den Stoffwechsel zusätzlich anregt und für eine angenehme Schärfe sorgt. Abgerundet mit einem Hauch Pfeffer, dessen Inhaltsstoff Piperin die Aufnahme des Curcumins fördert, und einer Prise Muskatnuss ergibt sich eine harmonische Mischung. Damit wird sie zum idealen Begleiter für den ernährungsbewussten Alltag: Zubereitet mit Kuh- oder Pflanzenmilch, eignet sie sich als echter Powerdrink für den Start in den Tag oder die Mittagspause. Aber auch beim Kochen und Backen kann sie verwendet werden.

Zutaten: Kurkuma, Ceylon-Zimt, Ingwer, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss. Alle Zutaten sind aus kontrolliert biologischem Anbau.

Verzehrempfehlung: 1 Teelöffel (3-4 g) Bio-Goldene-Milch-Pulver mit ein wenig Wasser zu einer Paste andicken und mit 250 ml Milch oder Pflanzendrink kurz aufkochen, je nach Belieben aufschäumen und genießen! Tipp: Zusätzlich kann noch ½ Teelöffel Kokosöl oder ein beliebiges Süßungsmittel (z.B. Agavendicksaft, Honig, Zucker oder Kokosblütenzucker) für eine individuelle Note hinzugefügt werden.

Hinweis: Die Gewürze lösen sich nicht vollständig auf! Wir empfehlen daher die Milch kurz vor dem Trinken gut umzurühren. Dadurch erhalten Sie vom ersten bis zum letzten Schluck ein ausgewogenes Geschmackserlebnis.



DE-ÖKO-001
Nicht-EU-Landwirtschaft

Trocken und gut verschlossen lagern.

Inhalt 200 g Pulver

Art.-Nr.: 568

Eti0122