

Link do produktu: <https://daryzdrowia.pl/herbatka-tumeric-chai-zloty-chai-kurkuma-17sasz-yogi-tea-p-3558.html>



## Herbatka Tumeric Chai Złoty Chai Kurkumą 17sasz Yogi Tea

Cena	<b>16,50 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępność - 3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>4012824404168</b>
Producent	<b>Yogi Tea</b>

### Opis produktu

#### SKŁADNIKI

korzeń kurkumy\* (55 %), cynamon\* (14 %), lukrecja\*, imbir\* (7 %), kardamon\* (3 %), pieprz czarny\*, jabłko\*, koper włoski\*, gałka muskatołowa\*, kruszone kakao\*, goździki\* (\*certyfikowany składnik ekologiczny)

#### OPIS

Złocisto-żółty korzeń kurkumy uważany był w Indiach za święty i ceniony już ponad 5000 lat temu. W herbatce Turmeric Chai, kurkuma w połączeniu z pysznymi przyprawami chai, takimi jak słodki cynamon i kardamon, emanuje całą swoją doskonałością. Wypij, aby doświadczyć egzotycznego ciepła i wspaniałych chwil. Smakuje szczególnie dobrze po osłodzeniu, z mlekiem lub wegańską alternatywą mleka. Aby kurkuma ujawniła swój pełny potencjał, zalecamy przygotowanie tej herbaty jako „złotego mleka”: po prostu umieść torebkę herbaty w MLEKU i doprowadź do wrzenia (100 ° C), a następnie pozostaw do zaparzenia na co najmniej 5 minut, by MLEKO ostygło do temperatury bezpiecznej do picia. Smacznego! Herbatka dla wszystkich, którzy chcą się dać oczarować.

#### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zalej torebkę 250 ml świeżo przegotowanej wody i pozostaw do zaparzenia na około 7-9 minut lub dłużej - dla uzyskania głębszego aromatu. Dodaj MLEKO lub jego substytut i posłodź do smaku. W celu możliwie najintensywniejszego uwolnienia się kurkumy zaleca się przygotowanie herbaty jako „złotego mleka”: wystarczy zagotować herbatę w MLEKU (100°C) i rozkoszować się pełnią smaku!

#### UWAGI

Zawiera lukrecję - chorzy na nadciśnienie powinni unikać nadmiernego spożycia.

#### ZALECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu