



有机黄金奶

香料混合物，用于制备姜黄拿铁

解精

金黄色，鲜美爽口！据近期内部消息，黄金奶(又名“姜黄拿铁”)，已经成为一种潮流。这有两个很好的理由：它芳香的味道和它的舒缓刺激作用。黄金奶的金黄颜色和名字归功于它的主要成分：姜黄。姜黄根以其珍贵成分和积极的特性而闻名。我们的混合物佐以最好的锡兰肉桂和生姜，生姜能额外刺激新陈代谢和提供令人愉悦的辛辣感。然后加一点胡椒粉，因为胡椒碱能促进姜黄素的吸收，再有一撮肉豆蔻，就是完美的调和。这使它成为日常生活中注重营养的理想伙伴。用牛奶或素食奶调制，它成为一款真正的能量饮料，很适合开始一天或午餐休息时饮用。但它也可以作为冰沙和麦片的添加剂，或在烹饪和烘焙时使用。黄金柠檬水有夏天的清爽：把一个柠檬和橙子榨汁和一茶匙我们的香料混合物放进搅拌机，根据需要用水稀释，搅拌直到柠檬水有泡沫。

配料表：姜黄，锡兰肉桂，生姜，胡椒粉，肉豆蔻。所有成分均源自受控有机栽培。

推荐剂量：将一茶匙（3-4克）有机黄金奶加少许水调成糊状，与250毫升热牛奶或素食饮料混合均匀，根据需要简单地起泡沫，然后享用！小贴士：你也可以加半茶匙椰油或任何甜味剂（比如：龙舌兰糖浆，蜂蜜，白砂糖或椰花糖）单独品尝。

注意：香料不能完全溶解！因此，我们推荐喝之前把黄金奶搅拌均匀。这将让你从第一口到最后一口都有均衡的味觉体验。



DE-ÖKO-001
非欧洲农业

妥善密封并存放在干燥的地方。

内含 200 g 粉

商標 68

Eti0122