



## Lait d'or bio

Mélange d'épices pour la préparation d'un curcuma latte

### Bon à savoir :

Jaune d'or, délicieux et rafraîchissant ! Il y a peu, c'était encore un secret entre initiés, le lait d'or est désormais une boisson tendance, connue aussi sous le nom de curcuma latte. Et il y a de bonnes raisons à cela : son goût aromatique et épicé et son effet bienfaisant et tonifiant. Le lait d'or tire sa couleur jaune d'or, et donc son nom, de son ingrédient principal, le curcuma. Cette racine jaune est réputée pour ses composants précieux et ses vertus. Notre mélange est complété par de la cannelle de Ceylan de première qualité et du gingembre qui stimule le métabolisme et qui ajoute une agréable note piquante. Ce mélange est harmonieusement bouclé par une note de poivre, dont le composé pipérine favorise l'absorption de la curcumine, et une pincée de noix muscade. Il est donc un élément idéal du quotidien des personnes soucieuses de leur alimentation : préparé avec du lait animal ou végétal, il sera une boisson fortifiante pour démarrer la journée ou pour la pause de midi. Mais il peut également être ajouté en cuisine ou en pâtisserie.

**Ingrédients :** curcuma, cannelle de Ceylan, gingembre, poivre noir, noix muscade. Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique contrôlée.

**Conseil de consommation :** formez un mélange pâteux en ajoutant un peu d'eau à 1 cuillère à café (3-4 g) de poudre de lait d'or bio et versez-y 250 ml de lait ou de boisson végétale et faire bouillir brièvement. Faites mousser à votre goût et savourez !

Idee : pour ajouter une note individuelle à votre boisson, ajoutez-y ½ cuillère à café d'huile de coco ou n'importe quel édulcorant (p. ex. sirop d'agave, miel, sucre ou sucre de fleurs de coco).

**Remarque :** Les épices ne se dissolvent pas complètement ! Nous recommandons de bien remuer le lait d'or avant de le boire. Il aura ainsi le même goût équilibré de la première à la dernière gorgée.



DE-ÖKO-001  
Agriculture non UE

À conserver hermétiquement fermé et au sec.

### Contenu 200 g de poudre

Article n° 568

Eti0122