



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 à des smoothies, à des céréales, en cuisine ou en pâtisserie.

La limonade d'or est une boisson estivale : mettre le jus d'un citron et d'une orange et une cuillère de notre mélange d'épices dans le mixeur, ajouter de l'eau à volonté et mixer jusqu'à ce que la limonade ait un chapeau de mousse.

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 lait d'or bio et versez-y 250 ml de lait chaud ou de boisson végétale, mélangez bien, faites mousser à votre goût et savourez ! Idée : 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

Eti0320