

# Kurkuma Latte-Gewürzmischungen in zwei Sorten Vanille und Ingwer!



So alt wie die „Ayurvedische Lehre“, ist das Wissen über die besonderen Inhaltsstoffe von Kurkuma – und genauso lange gibt es sie schon, die **„goldene Milch“**.

Heute als „Kurkuma Latte“ bekannt, besticht das goldgelbe Trendgetränk durch die sonnige Farbe, einen wunderbar mollig-süßlichen Geschmack und einen scharf-herben Abgang. Kurkuma Latte von SONNENTOR gibt es in zwei köstlichen Sorten:

## **Ingwer Kurkuma Latte** (in Dose 60 g oder Nachfüllung 60 g)

Der Klassiker aus der Ayurveda. Mit feinem Milchschaum macht er richtig was her und rockt das Kaffee-Latte-Glas auf ungewohnt sonnige Weise. Das scharf-würzige Aroma vom Ingwer kommt schon im Duft gut zur Geltung. Einmal daran genippt, ist dieser Kurkuma Latte im positivsten Sinne eine wahrliche Explosion auf der Zunge. Eine wohlige Wärme breitet sich im Nu im Körper aus.

**Zutaten:** Kurkuma bio, Ingwer bio (gemahlen), Muskat bio, gemahlen, Kardamom bio, Pfeffer schwarz bio, Safranfäden bio

## **Vanille Kurkuma Latte** (in Dose 60 g oder Nachfüllung 60 g)

Das sonnengelbe Heißgetränk versüßt den Morgen und bringt jeden aufgeweckt durch den Tag. Der Latte passt wunderbar als Frühstücksgetränk, ist aber auch ein großartiger Kickstarter für eine angemessene Portion Nachmittagsmotivation. Vanille Kurkuma Latte duftet herrlich süßlich nach Vanille und wunderbar würzig nach feinem Zimt.

**Zutaten:** Kurkuma bio, Kakaopulver bio (für Trinkkakao), Ingwer bio (gemahlen), Vanille bio, Süßholz bio, Pfeffer schwarz bio

**Schnelle Zubereitung:** einfach 1 TL der Kurkuma Latte-Mischung in 200 ml (Pflanzen-) Milch einrühren, erwärmen und nach Belieben süßen.

**Zubereitung nach Ayurveda:** Klassischerweise wird in der Ayurveda zuerst eine Paste aus der Kurkuma-Gewürz-Mischung zubereitet. Dazu verrührt man ¼ Tasse Gewürzmischung mit ½ Tasse Wasser. Die Mischung wird auf dem Herd zum Köcheln gebracht und so lange gekocht, bis eine Paste entsteht – diese kann 10 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Für die Zubereitung von Kurkuma Latte wird dann ein Teelöffel der Paste mit 200 ml (Pflanzen-) Milch aufgekocht, mit einem Teelöffel Kokosöl verfeinert und nach Belieben mit Agavendicksaft, Honig oder Kokosblütenzucker gesüßt.

---

**Verkauf:** Naturheilkunst GmbH, Freienhofgasse 14, 3600 Thun, 033 222 66 26,  
[www.naturheilkunst.ch](http://www.naturheilkunst.ch)