

BAMBUS - KAFFEE:

Biozertifiziert.

Magenfreundlich, koffeinfrei, vitalisierend und harmonisierend, auch für Kinder geeignet.
Bambuskaffee liefert Basen und vermindert so auf natürliche Weise die Übersäuerung. PH-Wert: 7,5
Normaler Kaffee wird sauer verstoffwechselt!!!
Schmeckt wie Getreidekaffee, nur feiner.

Inhaltsstoffe:

Roggen, Gersten-Malz, Gerste, Zichorie, Feigen, Bambusblätter.

Zubereitung:

Zwei Kaffeelöffel pro Tasse mit heißem Wasser (höchstens 80 °C) aufgießen.

Tipp: Zuerst etwas kaltes Wasser, dann mit heißem Wasser übergießen, löst sich so besser auf.
„Bamboocino“ für Genießer: Kaffeepulver mit Sahne/Obers verrühren und aufgießen, oder auf den fertigen Kaffee geschlagene Sahne geben.

Eiskaffee für heiße Tage: 3 Kugeln Eis und mit Bambuskaffee aufgießen.

Noch feiner: 1 EL. Schoko-Drinkpulvr und 1 EL. Bambuskaffee mit ganz wenig heissem Wasser gut

Verrühren und dann über Vanilleeis laufen lassen – delikater Genuss.

- Untersuchungen von Dr. Löhnert:
Er kann toxische Stoffe aus dem Körper eliminieren.
- Gut für depressive Menschen: Früh morgens trinken.
- Test: Konzentration steigt.