

Salus[®]

Kakaoschalen Tee

Kräutertee, Cortex cacao

Lebensmittel

- Leicht anregende und kräftig nach Kakao schmeckende Tee-Spezialität
- Salus Qualität seit 1916

Artikel	Menge
---------	-------

Kakaoschalen Tee 1 Pck à 200 g	
--------------------------------	--

Art. Nr.: 01001118 GTIN: 4004148011184 PZN: 06581860	
--	--

Anwendungen, Dosierung, Verzehrempfehlung

Einen gehäuften Teelöffel bis Esslöffel mit 250 ml kaltem Wasser ansetzen und nach kurzem Aufkochen zugedeckt bei kleiner Flamme 15 Min. ziehen lassen.
Anschließend abseihen.

Durch Zugabe von Milch oder Sahne wird der Tee besonders schmackhaft.

Eine gesunde Lebensweise und eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung sind wichtig für Ihre Gesundheit.

Zusammensetzung lt. Packungsangabe

Kakaoschalen.

Aus ökologischem Landbau.

DE-ÖKO-003

Inhaltsstoffe

Nährwertangaben

Tagesdosis pro

100 ml

Energie

2,8 kJ / 0,7 kcal

Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz.

INFORMATIONEN

Dieses wohlschmeckende und leicht anregende Getränk ist wegen seines vollen, süßlichen Aromas bei Kindern und Erwachsenen gleichermaßen beliebt.

Gewonnen werden die Kakaoschalen beim Rösten der Kakaobohnen, den Früchten des in Südamerika beheimateten 6 bis 8 m hohen Kakaobaumes (Teobroma cacao).

Die Kakaobohne wurde bereits von den Azteken sehr geschätzt.

Als der spanische General Hernando Cortes im Jahre 1519 in Yucatan, Mexiko, landete, glaubten sie, er sei einer ihrer Götter. Sie ehrten ihn mit einem festlichen Bankett, bei dem der Herrscher Montezuma ein Getränk aus Kakaobohnen servierte. Die Azteken nannten es »Chocolatl«. Cortes nahm die exotische Frucht mit zurück nach Europa. Mit Zucker und Gewürzen gemischt wurden Kakaogetränke sehr beliebt und sind es immer noch. Eine geschmackvolle Alternative zu diesem kalorienreichen Getränk bietet Salus Kakaoschalen Tee. Um das volle Aroma zu erlangen, ist es besonders wichtig, den Zubereitungshinweis genau zu beachten.