

Salus

Kakaoschalen

Kräutertee, Cortex cacao

Lebensmittel

- Leicht anregende und kräftig nach Kakao schmeckende Tee-Spezialität

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

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

Art. Nr.: 010016027 | PZN: 06581860

Anwendungen, Dosierung, Verzehrempfehlung

Einen gehäuften Teelöffel bis Esslöffel in 200 ml sprudelnd kochendem Wasser 8–10 Minuten ziehen lassen.

Empfehlung

Der Tee ist besonders lecker mit einem Schuss Milch oder Pflanzendrink.

Zusammensetzung lt. Packungsangabe

Kakaoschalen

Aus ökologischem Landbau

Von Natur aus glutenfrei.

DE-ÖKO-003

Inhaltsstoffe

Nährwertangaben

pro	100 ml
-----	--------

Energie	2,8 kJ / 0,7 kcal
---------	-------------------

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

INFORMATIONEN

Schon die Azteken verehrten Kakao. Im 16. Jahrhundert brachten die Spanier die exotische Frucht nach Europa. Mit Zucker und Gewürzen vermischt wurden Kakaogetränke sehr beliebt und sind es immer noch.

Kakaoschalen entstehen bei der schonenden Verarbeitung von Kakaobohnen.

Nur durch sanftes Rösten löst sich diese äußere Umhüllung der Bohnen, die sich für den Teeaufguss eignet.

Im Gegensatz zu den Kakaobohnen enthalten Kakaoschalen kaum Kalorien, schmecken und duften aber lecker schokoladig. Das leicht anregende Getränk ist wegen seines vollen, süßlichen Aromas bei Kindern und Erwachsenen gleichermaßen beliebt.