

CHICORÉE KAFFEE gemahlen / CAFÉ DE CHICORÉE moulu / CAFFÈ DI CICORIA macinato

ZUTATEN 100 % Zichorienwurzel aus kontrolliert biologischem Anbau, feuergeröstet und gemahlen

INGRÉDIENTS 100 % racines de chicorée de l'agriculture biologique contrôlée, torréfiées au feu et moulues

INGREDIENTI 100 % radice di cicoria da agricoltura biologica controllata, torrefatte a fuoco e macinate

ZUBEREITUNG 2-3 EL auf ½ Liter Wasser oder 2-3 Teelöffel auf eine Tasse Wasser. In Filter oder Stempelkanne geben und überbrühen, oder kalt aufsetzen, aufkochen, 3 Minuten ziehen lassen und abseihen. Eignet sich auch zur Aromatisierung von Desserts und Eiscremes und zur Herstellung von Mixgetränken.

PRÉPARATION 2-3 cuillerées à soupe pour ½ litre d'eau ou 2-3 cuillerées à café pour une tasse d'eau. Mettre le café dans le filtre ou la cafetière à piston et l'ébouillanter, ou mettre le café froid sur le feu, le porter à ébullition, le laisser infuser pendant 3 minutes et le filtrer. Convient également pour aromatiser les desserts et les glaces et pour préparer des boissons avec du lait ou du lait végétal.

PREPARAZIONE 2-3 cucchiari per ½ litro di acqua oppure 2-3 cucchiaini da tè per una tazza d'acqua. Inserire in un filtro da caffè o in una caffettiera a pistone e aggiungere acqua bollente, oppure unire all'acqua a freddo, far bollire, lasciare in infusione per 3 minuti e filtrare. Adatto anche per aromatizzare dolci e gelati e per preparare bevande miste.

Kühl und trocken aufbewahren / Conserver dans un endroit frais et sec / Conservare in luogo fresco e asciutto

Herkunft Chicorée / Provenance chicorée /
Provenienza di cicoria:

Hergestellt in der Schweiz / Produit en Suisse /
Prodotto in Svizzera

Naturkraftwerke

Gibelstrasse 11, CH 8607 Seegräben

naturkraftwerke.ch | weltkueche.bio

Lager EU: A. Conte, Bichtlingerstrasse 13

DE 88605 Schnerkingen



mindestens haltbar bis / à consommer de préférence avant le / da consumarsi preferibilmente entro il:

CH-BIO-006

EU- / Nicht-EU-Landwirtschaft

e 160 g

