

LUPINENKAFFEE GEMAHLEN / CAFÉ DE LUPIN MOULU / CAFFÈ DI LUPINO MACINATO

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. Lupinenkaffee 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. Le café de lupin 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. Il caffè di lupino è adatto anche per aromatizzare dolci e gelati e per preparare bevande miste.

ZUTATEN / INGRÉDIENTS / INGREDIENTI
100 % Lupinen aus kontrolliertem Demeter-Anbau, feuergeröstet und gemahlen / 100 % lupins de l'agriculture Demeter contrôlée, torréfiés au feu et moulus / 100 % Lupini da agricoltura Demeter controllata, torrefatti a fuoco e macinati

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

Herkunft Lupinen / Provenance lupins /
Provenienza lupini:

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



CH-BIO-006
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft



NaturKraftWerke®
Gibelstrasse 11
CH 8607 Aathal-Seegräben
naturkraftwerke.ch
weltkueche.bio

Lager EU: Antonius Conte
Bichtlingerstr. 13
DE 88605 Schnerkingen



e250g

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