

YOGI TEA®

BIOLOGISCH

WOHLTUEND, KRÄFTIG, VIELSEITIG.

Einführung
Januar
2018



Lecker als
**Golden
Milk**



**Eine einzigartige Kombination von Kurkuma und den
typischen YOGI TEA® Chai Gewürzen:**

Kurkuma* (Gelbwurz) (55%), Zimt* (14%), Süßholz*, Ingwer* (7%), Kardamom* (3%), schwarzer Pfeffer*,
Apfel*, Fenchel*, Muskatblüte*, Kakaoschalen*, Nelken*.

*kontrolliert ökologischer Anbau



yogitea.com
facebook.com/yogitea



Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis für Ihre Kunden

Kurkuma



Kurkuma wächst vornehmlich in Südasien und dem Mittelmeerraum. Sie gehört zu den Ingwergewächsen und ist einer der Hauptbestandteile des Currypulvers. In Indien zählte die ingwerähnliche, leicht pikante Kurkumawurzel bereits vor über 5.000 Jahren zu einem der wichtigsten Gewürze und galt sogar als heilig.

Lassen Sie sich verzaubern von unserem »Golden Chai«

Für die bestmögliche Entfaltung des Kurkumas ist die Zubereitung als »Golden Milk« empfohlen: Den Teebeutel einfach in Milch aufkochen (100 °C), anschließend für einen sicheren Verzehr mindestens 5 Minuten ziehen lassen. Dann genießen!

Einzigartige und leckere Erweiterung der YOGI TEA® Chai Tees



Barcode Einzelpackung



Artikeldaten:

Verfügbar ab Lager 01.12.2017

Artikel	Inhalt	YOGI TEA® Art.-Nr.	Einzelpackungen je VPE/Bestelleinheit	Gewicht Einzelpackung netto/ Palette brutto	Maße Einzelpackung/ VPE (BxTxH in mm)	GTIN Einzelpackung/ VPE	VPE je Lage/ Palette	Lagen je Palette
YOGI TEA® Kurkuma Chai	17 Teebeutel	450300	6	34,0 g	75x65x120	40 12824 40412 0	30	7
			6	122,1 kg	78x391x123	40 12824 43412 7	210	

YOGI TEA®
BIOLOGISCH

YOGI TEA GmbH
Burchardstraße 24
D-20095 Hamburg

Telefon: +49 (0)40 - 42 30 11-77

info@yogitea.com

yogitea.com

facebook.com/yogitea