

AJURVÉDSKÉ KAFE

Bezkofeinová a bezlepková kávovinová směs



Ajurvédské kafe bylo vytvořeno na základě znalostí pradávnej nauky „AJURVÉDY“.

Ajurvéda v doslovném překladu znamená věda o životě. Je to systém tradičního indického lékařství, systém alternativní a komplementární medicíny, praktikovaný po celém světě, včetně České republiky.

Ajurvéda se na člověka dívá jako na celek tělesného i duševního. Nemoc řeší z pohledu příčiny, tedy léčí nejen tělo, ale i mysl i duši. Důraz se klade na kvalitní zdraví a předcházení nemocí, na stravu a na správný denní režim. Jako léčebné prostředky ajurvéda používá výhradně byliny a přípravky z nich vyrobené.

Stejně tak je tomu i u ajurvédského kafe. Jedná se o bezkofeinový zdraví prospěšný nápoj na každý den. Základem je čekanka (u nás známá také jako cikorka) a k tomu přidána ajurvédská bylina.

Dle přidané byliny je každá káva také pojmenována. Nabízíme ajurvédské kafe Ashwagandha, Shatawari, Brahmi, Garcinia, Valeriana a Arjuna.

AJURVÉDSKÉ KAFE

Bezkofeinová a bezlepková kávovinová směs

Každá bylina přináší pozitivní účinek na organismus a nabízí široké využití každému z nás.

Brahmi je vhodná pro studenty a pro všechny mentálně pracující jedince. Ashwagandha pro každého vystaveného dennímu stresu, Garcinii i Shatawari ocení zase všechny ženy....

Navíc jsme vytvořili řadu Ajurvédského kafe s bylinou Brahmi ochucenou přírodním aroma. Nabízíme kafe Brahmi s lískovým oříškem, s příchutí mocca - kávy, mandlí a nově s příchutí banánu. Celá řada ochuceného Brahmi nabízí nejen příznivý účinek na organismus, ale také nezapomenutelnou lahodnou chuť.



Návod na přípravu: 1/4-1/2 čajové lžičky kávy zalijeme vroucí vodou. Necháme chvíli odstát a po té dosladíme medem či třtinovým cukrem a přidáme mléko dle chuti. Ajurvédské kafe lze kombinovat i s rostlinným mlékem.



Z Ajurvédského kafe lze připravit dle tradičního postupu také capucino, laté či frapé. Zároveň se používá na přípravu kávových řezů, cukroví i krémů stejně jako tradiční káva.