

CHO-B V4 P10350 d-R06-b

Nehmen Sie 2 Teelöffel (2,6g) auf 1 Liter
kochendes Wasser. Lassen Sie den Tee bedeckt für 10-15 Min.
köcheln, dann sieben Sie ihn ab. Nach Geschmack süßen
und warme Milch (ersatz) hinzufügen.

Zubereitung für einen sicheren Verzehr / Préparation pour une
consommation sûre / Preparazione per il consumo sicuro:
2. 1 L 100°C
Köcheln.
10-15 Min.
Absieben.
Filterz.
Savourez!
Gustate!

YOGI TEA®
BIOLOGISCH

Schoko Chai

Ayurvedische Gewürzteemischung
Infusion ayurvédique aux épices
Infuso ayurvedico di spezie



LOSER TEE • MÉLANGE POUR INFUSION
MISCELA PER INFUSO



90g

Mindestens haltbar bis:
A consommer de
préférence avant le :

Da consumare preferibilmente entro il:

Schoko Chai

① Gewürzteemischung

Zutaten: Kakaoschalen* (53%), Zimt*,
Kardamom*, Ingwer*, geröstete
Zichorienwurzel*, Nelken*,
schwarzer Pfeffer*.

*kontrolliert ökologischer Anbau

② Infusion aux épices

Ingédients : Écorces de cacao* (53%),
cannelle*, cardamome*,
gingembre*, chicorée torréfiée*,
clous de girofle*, poivre noir*.

*agriculture biologique



IT-BIO-006
Nicht-EU-Landwirtschaft
Agriculture non UE
Agricoltura non UE

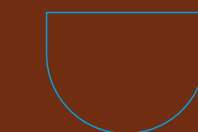


Hergestellt in Italien

PZN 8438575

CHO-B V4 P10350 d-R06

e 90g



Unsere Geschichte

Yogi Bhan, ein Meister des Kundalini Yoga, kam Ende
der 60er Jahre aus Indien in den Westen. In den
Yoga-Stunden gab er sein spirituelles Wissen an seine
Schüler weiter und servierte ihnen einen aroma-
tischen Gewürztee, den sie liebevoll „Tee des Yogi“
nannten. Der Genuss des Tees mit seinem
wohligen Geruch und Geschmack führte
die Schüler zu innerer Ruhe und
Gelassenheit und eröffnete ihnen
die Welt der Philosophie
des Ayurveda.

Serve your spirit.

Lecker, würzig, wohlig.

Bestehend aus Chai-Gewürzen und leckeren Kakaoschalen ist unser
YOGI TEA® Schoko Chai schon seit Jahren Kult. Die Kakaoschalen verströmen
ein wundervolles Schokoladen-Aroma und verbinden sich mit den unsere
Sinne verwöhnenden YOGI TEA®-Gewürzen zu einer geradezu paradiesischen
Teemischung. Am besten leicht gesüßt und mit Milch* genießen.

*oder einer veganen Milchvariante.

Die subtile Botschaft dieses Tees ist: „Liebe auf meiner Zunge.“

Délicieux, épicé, réconfortant.

Un délicieux mélange réchauffant d'épices chai et de pelures de graines de cacao, le
YOGI TEA® Choco Chai est un favori depuis des années. Le cacao mélangé à la
cannelle douce, le gingembre épicé et la cardamome donne une infusion presque
paradisique. Détendez-vous, prenez une gorgée et inspirez l'arôme merveilleux du
chocolat. À déguster sucré et avec un nuage de lait ou de substitut de lait.

Le message subtil de cette infusion est : « L'indulgence délicieuse ».

YOGI TEA®
BIOLOGISCH

BEWÄHRTE QUALITÄT

SEIT 1975

① Infuso di spezie

Ingredienti: Scorza di cacao* (53%),
cannella*, cardamomo*, zenzero*,
cicoria tostata*, chiodi di garofano*,
pepe nero*.

*da agricoltura biologica

Delizioso, speziato, calmante.

Deliziosa e calda miscela di spezie chai
tradizionali e scorze di cacao, lo YOGI TEA®
Choco Chai è stato per anni uno dei più
bevuti. Il cacao si combina con la dolce
cannella, lo zenzero piccante e il
cardamomo in una celestiale miscela.
Rilassati, prendi un sorso e respira il
meraviglioso aroma del cioccolato.
Apprezzato al meglio addolcito e con
un goccio di latte o suo sostituto.

La vera essenza di questo infuso è:
“Deliziosa indulgenza”.

YOGI TEA GmbH
Burchardstraße 24 • D-20095 HAMBURG
DE-ÖKO-005
yogitea.com

facebook.com/yogitea

Yogabüchlein
wachsen Geist
Weitere Informationen zu unseren
Yoga-Übungen finden Sie auf unserer Webseite.
Pour plus d'informations sur nos postures de yoga,
veuillez consulter notre site web.
Per maggiori informazioni sulle nostre posizioni yoga,
visitate il nostro sito web.