

# DINKELKAFFEE gemahlen / CAFÉ D'ÉPEAUTRE moulu / CAFFÈ DI SPELTA macinato

**ZUTATEN** 100 % Dinkelkörner aus kontrolliertem Demeter-Anbau, feuergeröstet und gemahlen /

**INGRÉDIENTS** 100 % grains d'épeautre de l'agriculture Demeter contrôlée, torréfiés au feu et moulus /

**INGREDIENTI** 100 % chicchi di spelta da agricoltura Demeter controllata, torrefatti a fuoco e macinati

**ZUBEREITUNG** 2-3 EL auf ½ Liter Wasser oder 2-3 TL 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. /

**PREPARATION** 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 avec de l'eau 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 d'acqua oppure 2-3 cucchiaini da tè per una tazza d'acqua. Inserire il caffè di lupini in un filtro da caffè o in una caffettiera a pistone e aggiungere acqua bollente, oppure unire all'acqua 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 Dinkel / Provenance épeautre /  
Provenienza spelta:

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-/CH-Landwirtschaft

e 300 g

