

# DINKELKAFFEE GEMAHLEN / CAFÉ D'ÉPEAUTRE MOULU / CAFFÈ DI SPELTA MACINATO

**ZUBEREITUNG** 2 EL auf ½ Liter Wasser oder 1-2 Teelöffel auf eine Tasse Wasser. In Filter oder Stempelkanne geben und überbrühen, oder kalt aufsetzen, aufkochen, 3 Minuten ziehen lassen und abseihen. Dinkelkaffee eignet sich auch zur Aromatisierung von Desserts und Eiscremes und zur Herstellung von Mixgetränken.

**PRÉPARATION** 2 cuillerées à soupe pour ½ litre d'eau ou 1-2 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 d'épeautre convient également pour aromatiser les desserts et les glaces et pour préparer des boissons avec du lait ou du lait végétal.



CH-BIO-006  
Schweiz-  
Landwirtschaft



**PREPARAZIONE** 2 cucchiari per ½ litro di acqua oppure 1-2 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 spelta è adatto anche per aromatizzare dolci e gelati e per preparare bevande miste con latte o con bevande a base di cereali, noci o mandorla.

## ZUTATEN / INGRÉDIENTS / INGREDIENTI

100 % **Dinkel**körner aus kontrolliertem Demeter-Anbau, feuergeröstet und gemahlen / 100 % grains **d'épeautre** de l'agriculture Demeter contrôlée, torréfiés au feu et moulus / 100 % chicchi di **spelta** 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

Hergestellt in der Schweiz mit  
schweizer Dinkel / Produit en Suisse  
avec de l'épeautre suisse / Prodotto  
in Svizzera con farro spelta svizzero

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

Lager EU: Antonius Conte  
Bichtlingerstr. 13  
DE 88605 Schnerkingen



e 300g

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