

Te: Yogi Tea Sweet Chili

Te: Yogi Tea Sweet Chili

5205

[Golden Temple Natural Products \(Nederland\) for Yogi Tea;](#)

Ayurvedisk krydderte kombinert med spennende, meksikanske ingredienser.

Yogi Tea er økologiske, velsmakende teer ? med oppskrifter som har sin opprinnelse fra det eldgamle indiske helsesystemet: Ayurveda, som betyr kunnskap om livet. Formålet med den ayurvediske tradisjonen er å skape en helhetlig harmoni og balanse i hverdagslivet. Med Yogi Tea får du en god og nyttig smak av den ayurvediske filosofien. Yogi Tea Sweet Chili inneholder både kakao, lakris, krusemynte, fennikel, anis, ingefær, peppermynete, brennesle, chili, kanel, kardemomme, kryddernellik og sort pepper.

Yogi Tea Sweet Chili kombinerer eksotiske krydder fra Østen med kakao og chili fra Mexico. Det lille hintet av chili gir deg en varmende og oppkvikkende effekt, og

Yogi Tea Sweet Chili kan derfor gjerne nytes som et alternativ til kaffe. Teen er helt koffeinfri, så den kan drikkes hele dagen.

Innhold:

Lakrisrot, kakaoskall, krusemynte, fennikel, anis, ingefær, peppermynete, brennesle, chili (2 %), kanel, kardemomme, kryddernellik og sort pepper.

Dosering og bruk:

Bruk en pose til hver kopp med

Yogi Tea Sweet Chili. Hell over nykokt varmt vann, og la teposen trekke i minst 7 minutter (eller lenger hvis du vil ha enda sterkere smak).

Du kan tilsette litt fløte, melk, soyamelk eller lignende hvis du ønsker det. Søtes eventuelt etter din egen smak (bruk for eksempel honning, _

[BjørkeSøt](#) eller

[Sukhris](#) du vil unngå hvitt sukker).

Lukk øynene, bruk nesen, kjenn aromaen fra de eksotiske krydderne og unn deg en liten pause ? det har du helt sikkert fortjent.

Litt om Yogi Tea?s historie

Allerede for mange hundre år siden ble det laget velsmakende og virkningsfulle blandinger av krydder og urter. Disse ble drukket som te hos yogiene høyt oppe i Himalaya-fjellene og var kjent for å virke helende for kroppen og beroligende for sinn og sjel.

I 1969 forlot Yogi Bhajan sitt hjemland India for å bringe yogi-livsstilen videre til Vesten, hvor han underviste i Kundalini Yoga og yogienes kunnskap om urter og krydder. Den mest populære oppskriften var en blanding av fem krydder, som elevene hans begynte å kalle for Yogi Tea.

Yogi Tea ble snart en populær drikk på vegetarrestaurantene Golden Temple rundt omkring i både Europa og USA på begynnelsen av 1970-tallet. Mange gjester ville gjerne også ha denne gode teen med seg hjem ? og etter hvert ble etterspørselen så stor at Golden Temple-restaurantene begynte å pakke og selge teen til sine lokale helsekostbutikker. Dette var den spede begynnelsen til firmaet Yogi Tea.

I dag kan du oppleve og nyte Yogi Tea i mange forskjellige varianter. Teene er resultatet av eldgammel visdom kombinert med mer moderne kunnskap.

Nyt de eksotiske duftene og smakene av disse effektive, økologiske blandingene ? de vil gjøre godt for både kropp, sinn og sjel.



Pris kr 45,00

15 poser
Nei