

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

ZUTATEN 100 % Dinkelkörner aus kontrolliert biodynamischem Anbau, feuergeröstet und gemahlen / **INGRÉDIENTS** 100 % grains d'épeautre de l'agriculture biodynamique contrôlée, torréfiés au feu et moulus / **INGREDIENTI** 100 % chicchi di spelta da agricoltura biodinamica 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. / **PRÉPARATION** 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 froide 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 cucchiaini 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 aggiungere all'acqua fredda, 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 / Origine épeautre / Origine spelta:

Hergestellt in der Schweiz / Produit en Suisse /
Prodotto in Svizzera

Naturkraftwerke Biofood AG
Gibelstrasse 11, CH-8607 Seegräben
naturkraftwerke.ch | weltkueche.bio
Stefan Heiser, Mierendorffstrasse 23
D-10589 Berlin



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

CH-BIO-006
EU- / Nicht-EU-Landwirtschaft

e 300 g

