PROBIOTICOFFEE

NOVĚ U NÁS

Probiotická káva *v zrnu.*

Je to 100 % arabika v zrnu pražená v Itálii. Živé kultury v ní přežijí i horkou vodu — ověřila to Masarykova univerzita. A chutná jako dobrá káva, žádný prášek.



Klasická · Karamel · Vanilka · Malina · Paříž

PROBIOTICOFFEE

NOVĚ U NÁS

Probiotická káva *v zrnu.*

Je to 100 % arabika v zrnu pražená v Itálii. Živé kultury v ní přežijí i horkou vodu — ověřila to Masarykova univerzita. A chutná jako dobrá káva, žádný prášek.



Klasická · Karamel · Vanilka · Malina · Paříž

PROBIOTICOFFEE

NOVĚ U NÁS

Probiotická káva *v zrnu.*

Je to 100 % arabika v zrnu pražená v Itálii. Živé kultury v ní přežijí i horkou vodu — ověřila to Masarykova univerzita. A chutná jako dobrá káva, žádný prášek.



Klasická · Karamel · Vanilka · Malina · Paříž

PROBIOTICOFFEE

NOVĚ U NÁS

Probiotická káva *v zrnu.*

Je to 100 % arabika v zrnu pražená v Itálii. Živé kultury v ní přežijí i horkou vodu — ověřila to Masarykova univerzita. A chutná jako dobrá káva, žádný prášek.



Klasická · Karamel · Vanilka · Malina · Paříž

JAK JI PŘIPRAVIT

Stačí ji připravit jako každou jinou kávu.

1. Namelte zrna.
   Hrubost zvolte podle sebe.
2. 7 g na šálek, asi 100 ml.
   Kávovar, přeliv, moka i French press.
3. Zamíchejte lžičkou.
   A vychutnejte si ji.

Dva šálky	French press 0,5 l
14 g / 200 ml	**35 g / 500 ml**

- Balení 250 g vystačí zhruba na 35 šálků, kilo na 140.
- Po otevření skladujte v suchu a dobře uzavřenou.

Zeptejte se nás u pultu.

PROBIOTICOFFEE

JAK JI PŘIPRAVIT

Stačí ji připravit jako každou jinou kávu.

1. Namelte zrna.
   Hrubost zvolte podle sebe.
2. 7 g na šálek, asi 100 ml.
   Kávovar, přeliv, moka i French press.
3. Zamíchejte lžičkou.
   A vychutnejte si ji.

Dva šálky	French press 0,5 l
14 g / 200 ml	**35 g / 500 ml**

- Balení 250 g vystačí zhruba na 35 šálků, kilo na 140.
- Po otevření skladujte v suchu a dobře uzavřenou.

Zeptejte se nás u pultu.

PROBIOTICOFFEE

JAK JI PŘIPRAVIT

Stačí ji připravit jako každou jinou kávu.

1. Namelte zrna.
   Hrubost zvolte podle sebe.
2. 7 g na šálek, asi 100 ml.
   Kávovar, přeliv, moka i French press.
3. Zamíchejte lžičkou.
   A vychutnejte si ji.

Dva šálky	French press 0,5 l
14 g / 200 ml	**35 g / 500 ml**

- Balení 250 g vystačí zhruba na 35 šálků, kilo na 140.
- Po otevření skladujte v suchu a dobře uzavřenou.

Zeptejte se nás u pultu.

PROBIOTICOFFEE

JAK JI PŘIPRAVIT

Stačí ji připravit jako každou jinou kávu.

1. Namelte zrna.
   Hrubost zvolte podle sebe.
2. 7 g na šálek, asi 100 ml.
   Kávovar, přeliv, moka i French press.
3. Zamíchejte lžičkou.
   A vychutnejte si ji.

Dva šálky	French press 0,5 l
14 g / 200 ml	**35 g / 500 ml**

- Balení 250 g vystačí zhruba na 35 šálků, kilo na 140.
- Po otevření skladujte v suchu a dobře uzavřenou.

Zeptejte se nás u pultu.

PROBIOTICOFFEE