PROBIOTICOFFEE

NOVĚ U NÁS



v zrnu

První probiotická káva v Evropě.

100% arabika v zrnu

Pražená v Itálii. Namelete si ji doma čerstvou, těsně před přípravou.

S kulturou *Bacillus coagulans*

Rozbor Masarykovy univerzity potvrdil, že ji nezničí ani horká voda.

Chutná jako dobrá káva

Žádný prášek ani kapsle. Připravíte ji v čem jste zvyklí.



ZA VÝVOJEM KÁVY STOJÍ

RNDr. Petr Ryšávka, Ph.D.

Výzkumu mikrobiomu se věnuje dlouhodobě.

JAK JI PŘIPRAVIT

Připravíte ji
jako každou jinou kávu.

1. **Namelte zrna**
   Do kávovaru jemněji, do French pressu hruběji.
2. **Odměřte 7 g na šálek**
   Na zhruba 100 ml vody.
3. **Připravte, jak jste zvyklí**
   Kávovar, moka, překapávač i French press.
4. **Zamíchejte a vychutnejte**

7 g	14 g	35 g
jeden šálek 100 ml	dva šálky 200 ml	French press 0,5 l

Balení **250 g** vystačí asi na **35 šálků**, kilo na **140**.

Tip: Chutná i s mlékem a v létě jako ledová káva.
Po otevření ji skladujte v suchu a dobře uzavřenou.

Zeptejte se nás u pultu.
Rádi Vám ji ukážeme.

Vyrábí MicroCen Trans s.r.o., Brno

PROBIOTICOFFEE