

A.Vogel

Die feinsten Kaffee-Rezepte

vegan & koffeinfrei



Bestelle jetzt deinen
Gratis-Tüthenhüter!



Bambu[®]

Früchte- und Getreidekaffee

//

In der Natur ist uns alles gegeben,
was wir zum Schutz und zur
Erhaltung der Gesundheit brauchen.

//

Alfred Vogel – Pionier der Naturheilkunde (1902 – 1996)

Bambu® – mehr als eine Kaffee-Alternative

Bambu® Getreidekaffee tut gut, denn er beruhigt die Nerven, schont den Magen und überzeugt mit seinem einzigartigen Geschmack durch die Verwendung von Getreide und Früchten.

A.Vogel Bambu® ist ein volllöslicher Früchte- und Getreidekaffee aus 100% biologischem Anbau. Die besondere Rezeptur aus Zichorie, Feigen, Weizen, gemälzter Gerste und Eicheln sorgt für einen aussergewöhnlichen mild-aromatischen Kaffeegenuss. Ein wohltuendes Getränk für die ganze Familie!

Bambu® enthält von Natur aus kein Koffein und unterliegt daher keiner nachträglichen chemischen Entkoffeinierung. Er schont Magen, Nerven, Herz und Kreislauf und sorgt damit für einen guten Start in den Tag.





Zichorie, auch gemeine Wegwarte (Cichorium intybus) genannt, gehört in die Familie von Chicorée und Endivien. Dieser bis zu 1.5 m hohe Strauch blüht mit blauschwarzen Blüten. Verwendet werden die verdickten Wurzeln, die wie Rüben aussehen und zuerst getrocknet, dann geröstet und anschließend gemahlen werden. Die Wegwarte ist dank ihrer Bitterstoffe seit langem als Alternative zu Kaffeebohnen verbreitet.

Weizen & Gerste – mit vielen Mineralstoffen, wie z.B. Kieselsäure. Die Gerste wird „gemälzt“, also befeuchtet und zum Keimen gebracht. Dabei aktivieren sich natürliche Enzyme und wandeln die Stärke in Zucker um.



Feigen – sonnengereifte türkische Feigen liefern Ballaststoffe, Energie und den unvergleichlich fruchtigen Geschmack.

Eicheln – enthalten wichtige Gerbstoffe. Die voll ausgereiften Früchte werden geschält, zerkleinert und leicht geröstet.





Mandel-Schoko Cappuccino

Rezept für eine grosse Tasse (ca. 250 ml)

- 150 ml Mandeldrink
 - 1 TL Bambu® Instant
 - ½ TL Kakao oder Schokopulver
 - ½ TL Rohrzucker
 - Etwas heisses Wasser
- › Sie benötigen einen Milchschaumer oder Schneebesen

1. Den Mandeldrink auf ca. 60 Grad erhitzen und aufschäumen.
2. Bambu®, Kakao und Zucker in etwas heissem Wasser in der gewünschten Tasse auflösen.
3. Den aufgeschäumten Drink in einem Schwung dazugeben.

Die Rezepte gelingen
auch mit Kuhmilch.

Soja Vanille Macchiato

Rezept für ein grosses Glas (ca. 300 ml)

- 150 ml Soja Alternativerzeugnis mit Vanillearoma
- 1 EL Bambu® Instant

› Sie benötigen einen Milchschaumer oder Schneebesen

1. Sojadrink erhitzen (ca. 60°C), nicht kochen.
2. Schaumig schlagen und ins Glas füllen.
3. 1 EL Bambu® in einer Espressotasse kochenden Wassers auflösen und sofort vorsichtig durch die Mitte des Schaums in das Glas giessen, damit die typischen Schichten entstehen.

Latte Kokos

Rezept für eine Portion

- 1 TL Bambu® Instant
- 1 TL Rohrzucker
- ca. 100 ml Kokosmilch light
- ca. 150 ml heisses Wasser

› Sie benötigen einen Milchschaumer oder Schneebesen

1. Bambu® Pulver, Zucker und die kalte Milch in einer grossen Kaffeeschale leicht aufschäumen.
2. Mit heissem Wasser auffüllen, Menge und Verhältnis von Milch zu Wasser können nach Geschmack und Grösse der Lieblingstasse variieren.





Iced Cashew Coffee

Rezept für ein grosses Glas (ca. 300 ml)

- 1 TL **Bambu® Instant**
- 1 EL **Rohrzucker**
- 150 ml **kalter Cashewdrink**
- 4-5 **Eiswürfel**

1. **Bambu®** mit heissem Wasser aufgiessen, Zucker einrühren und abkühlen lassen.
2. Den **Cashewdrink** in ein grosses Glas geben, **Bambu®** Mischung und **Eiswürfel** dazugeben.

Eiskaffee

Rezept für vier Portionen

- 250g **veganes Vanille-Eis**
- 2 EL **Bambu® Instant**
- ½ **Liter heisses Wasser**
- › **Nach Belieben mit veganem Rahm und Kakao-pulver dekorieren.**

1. **Eis** auf 4 Gläser verteilen.
2. **Bambu®** mit heissem Wasser aufgiessen und sofort über das **Eis** verteilen.

Die Rezepte gelingen
auch mit Kuhmilch.



Hafer Banana Smoothie

Rezept für zwei Gläser

- 2 reife Bananen
- 400 ml kalten Haferdrink
- 2 TL Bambu® Instant
- etwas Rohrzucker (nach Geschmack)
- › Sie benötigen einen Pürierstab oder Mixer

1. Bananen in grosse Stücke teilen und mit den restlichen Zutaten pürieren.
2. In Gläser geben und sofort servieren.





A.Vogel

Bambu[®]

Du spürst, was gut für dich ist!



**Bestelle jetzt deinen
Gratis-Tütenhüter!**

Scanne den QR-Code für mehr Infos
oder gehe auf www.bambu.avogel.ch



Folge uns:   

Hersteller

A.Vogel AG | Grünaustrasse 4 | CH-9325 Roggwil
info@avogel.ch | www.bambu.avogel.ch