

RATGEBER

BitterKraft![®]



Mit Kardamom, Zimt, Pfeffer, Ingwer & Kurkuma

Verleiht dem Kaffee einen milderen, runderen Geschmack



KAFFEE VEREDLER

Gewürzmischung für aromatischen Kaffeegenuss

Schön, dass Sie sich für den BitterKraft!® Kaffee Veredler entschieden haben!

Der **Kaffee Veredler** ist eine zuckerfreie **Kaffee-Gewürzmischung**, die Heißgetränke geschmacklich abrundet und ihnen mehr Tiefe verleiht. Die fein abgestimmte Komposition aus ausgewählten Gewürzen wurde dafür entwickelt, das **Aromaprofil von Kaffee** harmonischer wirken zu lassen – insbesondere bei Sorten, die geschmacklich als sehr säurebetont empfunden werden.

Der Kaffee Veredler ist ein **Lebensmittel** und dient ausschließlich der geschmacklichen Veredelung von Getränken.

Was macht den Kaffee Veredler besonders?

Die Mischung besteht ausschließlich aus Gewürzen und kommt ohne Zucker oder Zusatzstoffe aus. Bereits eine kleine Menge genügt, um dem Getränk eine würzige, warme Note zu verleihen und die wahrgenommene Säure im Geschmack abzurunden.

Verwendet werden unter anderem:



Kardamom



Zimt



Rosmarin



Kurkuma



weitere ausgewählte Gewürze

Die Gewürze ergänzen sich aromatisch und sorgen für ein rundes, ausgewogenes Geschmackserlebnis.



Verwendung im Alltag



Der Kaffee Veredler eignet sich nicht nur für klassischen Filterkaffee, sondern auch für:

- ✓ Espresso
- ✓ Cappuccino
- ✓ Kakao
- ✓ Tee
- ✓ andere Heißgetränke

Auch bei säuerlich schmeckendem Obst kann eine kleine Prise der Gewürzmischung das Aroma abrunden.

Verzehrempfehlung

Etwa **0,5g** (entspricht einer **Messerspitze**) direkt in das Heißgetränk geben, umrühren und genießen. Der Kaffee Veredler ist sehr ergiebig – bitte sparsam dosieren.

Einordnung: Säure im Geschmack

Kaffee weist von Natur aus einen sauren pH-Wert auf und kann geschmacklich als säurebetont wahrgenommen werden. Der Kaffee Veredler verändert **nicht** den pH-Wert des Getränks, sondern wirkt ausschließlich auf das **sensorische Geschmacksempfinden**, indem würzige und warme Aromen in den Vordergrund treten.

Gewürztradition & 5-Elemente-Lehre

Die Auswahl der Gewürze orientiert sich an historischen Gewürzkompositionen, wie sie in der überlieferten Kräuter- und Gewürzkunde im Umfeld der **Hildegard von Bingen** beschrieben wurden.

Qualität & Hinweise

- Reine Gewürzmischung
- Zuckerfrei
- Ohne Zusatzstoffe
- Lebensmittel zur geschmacklichen Veredelung
- Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern

Bitterkraft GmbH
Berliner Straße 52 j
38104 Braunschweig

T 0 84 41 / 87 99 737
F 0 84 41 / 87 99 749

info@bitterkraft.com
www.bitterkraft.com



Bio-Zertifizierung:
DE-ÖKO-037

FLY0050 - V1 Stand: 08/2026

BitterKraft!