

PRESSEINFORMATION

Eine ganze Latte an Genussmomenten: Pukka Herbs präsentiert neue Bio-Lattes

August 2018 – Im turbulenten Alltag kommt das eigene Wohlbefinden häufig zu kurz. Oft sorgt dann eine kleine Auszeit in Form einer Kaffeepause für einen Augenblick zum Entspannen, Abschalten und Kräftesammeln.

Wer Sehnsucht nach einem ruhigen Moment oder kreativen Genuss für zwischendurch hat, für den eignen sich die neuen Bio-Lattes von Pukka Herbs für eine ganze Latte an Genussmomenten. Die veganen und laktosefreien Bio-Lattes sorgen zu jeder Tageszeit für ein köstlich-cremiges Vergnügen, ganz ohne zugesetzten Zucker – perfekt zum Genießen.



Pukka Bio-Lattes „Feuriger Ingwer“, „Schoko Maca Zauber“, „Goldene Kurkuma“ und „Majestätischer Matcha Chai“

Mit dem Launch der neuen Produktkategorie der Bio-Lattes bietet Pukka Herbs köstlich-cremige Lattemischungen in den vier Geschmacksrichtungen „**Goldene Kurkuma**“, „**Feuriger Ingwer**“, „**Schoko Maca Zauber**“ und „**Majestätischer Matcha Chai**“.

Dank der Kräuter- und Gewürzexpertise von Pukka Herbs geben die aromatischen Bio-Lattes all denjenigen eine einfache, außergewöhnlich leckere Variante an die Hand, die einen Moment besonders genießen möchten. Ob gemütlich zu Hause zum Entspannen, im Büro zum Abschalten oder unterwegs zum Kräftesammeln – Pukka sorgt zu jeder Tageszeit für die richtige Latte.

Während „Goldene Kurkuma“ und „Feuriger Ingwer“ ganztägig zu dem perfekten Relax-Moment beitragen, wirkt das langsam freigesetzte Koffein in „Schoko Maca Zauber“ und „Majestätischer Matcha Chai“ angenehm anregend und stellt somit das ideale Getränk am Morgen oder am frühen Nachmittag dar – die geschmackvolle Alternative für die klassische Kaffeepause.

Die vier Bio-Lattemischungen im Überblick

Goldene Kurkuma: Eine aromatische, koffeinfreie Mischung ohne zugesetzten Zucker aus Bio-Kurkuma, Kardamom, Ingwer und Safran für die kleine Stärkung zwischendurch.

Feuriger Ingwer: Eine aufregend schwungvolle, koffeinfreie Mischung ohne zugesetzten Zucker aus wärmendem Bio-Ingwer, Kurkuma und Muskatnuss.

Majestätischer Matcha Chai: Eine anregend samtige Mischung ohne zugesetzten Zucker aus Bio-Matcha, Zimt und Kardamom.

Schoko Maca Zauber: Eine köstlich-cremige Heldengewürzmischung ohne zugesetzten Zucker aus magischer, anregender Maca, kraftvoller Ashwagandha und himmlischem Bio-Kakao.



So einfach geht die Bio-Latte

Für eine einfache Zubereitung werden 250 ml Milch oder Pflanzenmilch der Wahl, beispielsweise Mandelmilch, erwärmt. Zwei Esslöffel der Bio-Lattemischung mit einem Schuss der Milch verrühren und langsam in die restliche Milch einröhren. Auf Wunsch nach Belieben mit Bio-Honig oder einer pflanzlichen Alternative süßen.

Die Erzeugnisse sind vegan, sojafrei, glutenfrei, weizen- und zuckerfrei. Die Bio-Lattemischungen auf Basis von Kokosmilchpulver oder Kakaobohnenpulver, ohne Milch oder künstliche Zutaten, kommen ganz ohne zugesetzten Zucker aus: Das enthaltende Inulin aus blauen Agaven, ein pre-biotischer Ballaststoff, liefert Süße ohne Kalorien.

Die Latte-Verpackung ist zudem industriell kompostierbar und kann in der Restmülltonne entsorgt werden. Hergestellt aus GMO freiem PLA und Papier, besitzt sie einen geringen CO₂ Fußabdruck.

UVP pro Packung (jew. 15 Portionen):

Schoko Maca Zauber, Goldene Kurkuma, Feuriger Ingwer: 7,99 €

Majestätischer Matcha Chai: 12,99 €

Die Bio-Lattes sind ab Herbst 2018 im Bio-Fachhandel erhältlich.

Muster auf Nachfrage.

Text und druckfähiges Bildmaterial unter <http://news.cision.com/de/pukka-herbs-deutschland>

Pressestelle Deutschland:

Pukka Herbs Ltd., c/o modem conclusa gmbh, Jutastraße 5, 80636 München

www.modemconclusa.de

Uti Johne, T. 089 746308-39, johne@modemconclusa.de

Sarah Menz, T. 089 746308-32, menz@modemconclusa.de

www.pukkaherbs.de

facebook.com/PukkaherbsDeutschland



Sebastian Pole, Mitbegründer und Kräuterexperte von Pukka Herbs

Ich bin Mitbegründer und Kräuterexperte bei Pukka Herbs. Seit 1998 betreibe ich meine eigene Praxis für traditionelle Kräuterheilkunde in Bath und kreiere all unsere Pukka Bio-Teemischungen und Nahrungsergänzungsmittel. Ich bin registriertes Mitglied der „Ayurvedic Practitioners Association“, des „Register of Chinese Medicine“ und des „Unified Register of Herbal Practitioners“. Mit den Lehren des Ayurveda möchte ich positive Veränderungen bewirken und den Menschen zu einem gesunden Leben verhelfen. Ein Unternehmen zu leiten, das positive Veränderungen bewirkt und den Menschen die unglaubliche Kraft von Kräutern näherbringt, ist meine große Leidenschaft. Ich selbst lebe auf einer Farm in Somerset wo ich für meine Familie und unsere Bienen ein buntes Spektrum an Heil- und Esspflanzen anbaue.