

Papayablatt-Tee, 35g

Im Gegensatz zur reifen Papayafrucht, die nur mehr wenig Enzyme enthält, sind die Blätter und Stiele der Papaya besonders reich an Enzymen wie Papain, Carpain, Acetogenine, Chymopapain, Lysozym und Lipase.

Diese Sorte, ist ebenso wie die anderen Teesorten von höchster Qualität und importiert von Maya Garden. Das Konzept von Maya Garden fördert traditionelles Farmen und bindet die Kleinbauern in eine Bildungsinitiative zur Schulung im natürlichen Anbau ein. Für die Papayablätter wird ein fairer Preis gezahlt, um die Lebensverhältnisse der ländlichen Bevölkerung nachhaltig zu verbessern.

Dieses einzigartige Produkt ist komplett in unseren Händen. Vom Anbau und der Ernte in Nicaragua, dem Export, bis hin zur Abfüllung und Etikettierung bei uns in Main-Spessart wird alles in Eigenregie von Biosa & Maya Garden durchgeführt und mit Liebe versendet!

Anwendung

Fülle die Papaya-Blätter in ein Teesieb. Um die wertvollen Inhaltsstoffe zu erhalten und sicherzustellen, dass sie nicht zerstört werden, verwende heißes Wasser mit einer Temperatur von nicht mehr als 80 ° C. Lass den Tee 5 bis 10 Minuten im Wasser ziehen, um den bestmöglichen Geschmack zu erzielen. Du kannst deinen Tee mit Honig, Zitronensaft oder Minze geschmacklich verbessern. Ebenso kannst Du den Tee mit den anderen Premium-Teesorten von Maya Garden wunderbar mischen.

Inhalt: 35 g

Herkunftsland: Nicaragua

Inhaltsstoffe: 100% Papayablatt aus dem Anbau auf Kleinstplantagen, ohne Dünger oder Zusatzstoffe

Exklusiv im Vertrieb für Maya Garden / Biosa in Deutschland

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Zusätzliche Informationen

Inhaltsstoffe:

100% Papayablatt aus dem Anbau auf Kleinstplantagen, ohne Dünger oder Zusatzstoffe

Papayatee in erlesener Qualität

- Natürlich wertvoll angebaut
- Auf vulkanischen Böden gewachsen
- Schonend verarbeitet
- Unter 38°C dehydriert
- Familienbetrieb mit deutschen Wurzeln direkt in Nicaragua
- Fair produziert & gehandelt
- Ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe

Herkunftsland:

Nicaragua