

KolaKao - Ein Muss für Morgenmuffel

KolaKao oder auch KolanussKakao ist ein bislang einzigartiges koffeinhaltiges Getränk, auf der Basis von Kolanuss. Der Koffeingehalt einer Tasse KolaKao entspricht etwa dem einer Tasse Kaffee.

KolaKao - Hilfreich im alltäglichen Wahnsinn und bei trübsinniger Wetterlage.

KolaKao ist das Getränk mit dem ausgleichenden und anregendem Koffein der Kolanuss und dem motivierendem Theobromin von Kakao und Kolanuss.

Das Koffein der westafrikanischen Kolanuss ist an Gerbstoffe gebunden, daher wird es langsamer, schonender - magenfreundlicher, dafür langfristiger bereit gestellt als bei Kaffee.

KolaKao ist eine charaktervolle Alternative für Koffeinbedürftige, die Kakao mögen oder andere Gründe haben Kaffeealternativen zu nutzen.

KolaKao ist in diversen Variationen erhältlich: mit erlesenen Gewürzen, mit weiteren wertvollen Rohstoffen / Superfood wie Guarana oder Macawurzel, leicht gesüßt oder pur und ungesüßt - ohne Zuckerzugabe, von Probiergröße bis Monatsvorrat. Vorwiegend in Bio-Qualität DE-ÖKO-021 und Fair gehandelt.

Heiß mit Milch oder kalt mit Eis, ein Genuss zu jeder Zeit.

Kolakao ist ein veganes Getränkepulver, das je nach Vorliebe und Möglichkeit flott heiß oder kalt zubereitet werden kann.

Simple am Morgen – auch im Halbschlaf machbar.

Ideal im Alltag – die flotte Maßnahme gegen das Mittagstief.

Beflügelnd für Nachtaktive und geistreiche Eulen – als nahrhafter Shake zubereitet.

Die friedliche Energiequelle für Überlebenskünstler und Liebhaber extremer Wege.

Entwicklung:

Die positiven Synergien von Kolanuss und Kakao wurde 2001 von Anna-Theresa Schmidt entdeckt.

Beflügelt von der Wirkung der Kolanuss, wurde ab 2016 die KolaKao Produktlinie mit kreativem Elan entwickelt. Das signifikante Design basiert auf lebensgroßen Grafiken der Bildenden Künstlerin Bettina Zimmermann / Atelier Schloß Batzdorf.

Produktion & Ethik:

Die bei Meißen (Sachsen) gelegene Manufaktur natur-reich-inform ist in den ehemaligen Stallungen des Schloß Batzdorf untergebracht. Hier wird KolaKao von uns liebevoll in Handarbeit produziert. Die Verarbeitung erfolgt möglichst umweltfreundlich, nachhaltig und mit regenerativen Energien. Die hohe Qualität von KolaKao sichern Rohstoffe aus vorwiegend biologischem Anbau. Wir bemühen uns um eine sozial und ökologisch vertretbare Herkunft der Rohstoffe, wie aus bio-zertifizierten Kooperativen und fairem Handel.

Weitere Infos:

www.kolakao.de

www.natur-reich-inform.de