



Golden Milk

40 giorni di salute e bellezza.

Conosciuto in Italia da appena un paio di anni, il **Golden Milk** ha una storia millenaria che affonda le sue radici nella tradizione della medicina ayurvedica indiana. Questa bevanda, diffusa nel sud Asia, è nota da sempre per le sue proprietà antiossidanti e antiinfiammatorie e per i numerosi benefici che apporta a tutto l'organismo. Consigliato ai suoi allievi dal grande maestro di Kundalini yoga, Yoji Bhajan - come sostegno per articolazioni e muscoli nell'esecuzione delle asana - le proprietà del **Golden Milk**, infatti, sono molte di più.

Grazie alla curcuma, che è il suo ingrediente principale, il Golden Milk è un potente:

antiossidante
antiinfiammatorio
antisettico
analgesico

**Golden Milk: un tesoro
venuto da lontano.**

Preparato per GOLDEN MILK



Ingredienti

CLASSIC:

curcuma*, cannella, zenzero, pepe nero.

GREEN:

curcuma*, tè verde, estratto di menta piperita.

WHITE:

curcuma*, latte di cocco in polvere, pepe nero.

VANILLA:

curcuma*, agave*, zenzero, vaniglia, pepe nero.

SPICY:

curcuma*, agave*, cannella, zenzero, cardamomo, noce moscata, chiodi di garofano, pepe nero.

ORANGE:

curcuma*, agave*, arancia dolce, cardamomo, pepe nero.

*da agricoltura Biologica

Procedimento

Sciogliere 1 cucchiaino di preparato in una tazza di latte caldo. Dolcificare a piacere.