



Ein Gewinn für alle: Bio-Mangomus

Im indischen Bundesstaat Gujarat ist es sehr heiß und trocken. Daher können unser Partner, Castor Products Company (CPC), und seine Partner nur wenige Kulturpflanzen gewinnbringend anbauen. Eine davon ist die Kesar-Mango.

Mit ehrlichem, streng zertifiziertem Bio-Anbau erhalten und fördern wir und CPC die Bodenfruchtbarkeit vor Ort. Dadurch kann der Boden Wasser besser speichern. Das ist in Zeiten des Klimawandels besonders wichtig.

Mit CPC verbindet uns eine starke und langanhaltende Partnerschaft. Wir unterstützen CPC darin, sich wirtschaftlich ökologisch- und sozial-nachhaltig weiterzuentwickeln. Damit soll CPC wirtschaftlich unabhängig werden.

V. i. S. d. P. Ralf Kunert
EAN 4260556270050 | V2021 | DE-ÖKO-007

Echt frisch

Echt nachhaltig

Echt lecker

Bio-Mangomus | Bio-Mangobutter
naturamus | Dr. Hauschka



Dr. Hauschka



Es liegt in unserer Natur

naturamus GmbH

Weilheimer Str. 3

73101 Aichelberg

naturamus.gmbh

info@naturamus.de

www.naturamus.de



Bio-Mangomus | Bio-Mangobutter
naturamus | Dr. Hauschka

Es liegt in unserer Natur

Veganer Bio-Mangomus Raw Cake

Boden: 3 Esslöffel Kokosöl bei kleiner Flamme schmelzen. 200 g vegane Haferkekse + flüssiges Kokosöl zu Krümeln verkleinern; in Springform geben + glattstreichen. 30 min kalt stellen.

Mango-Kokos-Schicht: Agar-Agar + Wasser unter Rühren aufkochen, vom Herd nehmen; mit 1 Dose naturamus Bio-Mangomus + 400 g Kokosmilch + 2 EL Haferjoghurt glattrühren + auf Boden austreichen. 3 h kalt stellen.

Topping: Erdbeeren, Kokosraspeln + essbare Blüten aus dem Garten auf der Mango-Kokos-Raw Cake drapieren. Kalt servieren. genießen.



Bio-Mangomus. Gesund in den Tag

- | Morgens zu Obst + Joghurt
- | Mittags zur süß-sauren Gemüsepfanne
- | Nachmittags als veganen Raw Cake
- | Abends in Dal mit Joghurt und Fladenbrot

Bio-Mangobutter für Dr. Hauschka Bio-Mangofruchtfleisch für naturamus

Dr. Hauschka initiierte 2008 mit ihrem langjährigen indischen Partner Castor Products Company (CPC) eine Partnerschaft für die weltweit erste Bio-Mangobutter

CPC verarbeitet Bio-Mangokerne für die hochwertige Bio-Mangobutter in Dr. Hauschka Naturkosmetik und Bio-Mangofruchtfleisch für das fruchtig-frische naturamus Bio-Mangomus

Dadurch
| stärken wir unseren indischen Partner
| belassen wir die Wertschöpfung vor Ort
| verzichten wir auf Kühltransporte nach Europa
| fördern wir ökologische Landwirtschaft
| bieten wir Ihnen einen fruchtig-frischen Begleiter für den ganzen Tag

| 100 % echtes Bio-Mangomus
| frei von Konservierungsmitteln
| frei von Säuerungsmitteln
| frei von Zucker
| vegan

Echt frisch. Echt nachhaltig. Echt lecker

