

# Moringablatt-Tee, 50g

Moringablätter enthalten alle zwanzig Aminosäuren, Chlorophyll, Mineralstoffe wie vor allem Kalzium und Kalium, Spurenelemente wie vor allem Kupfer und Eisen sowie B-Vitamine, Vitamin A, C, D, E und K. Sie sind reich an Antioxidantien wie das seltene Zeatin und die für die Sehkraft wichtigen Antioxidantien Lutein und Zeaxanthin. Ihr antioxidatives Potential fällt im direkten Vergleich mit anderen Pflanzen gar nicht so sehr auf, kommt aber im lebenden System so richtig zum Tragen.

[Unser neues Moringa „Videoprojekt“: Moringa Oleifera - Die ganze Kraft und Weisheit der Natur für euer Wohlbefinden - YouTube](#)

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 Moringablätter 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!**

## Zubereitung

Bei dem Moringablatt-Tee stellt die Ziehzeit einen essentiellen Faktor dar. Ist sie zu kurz, verfügt das gesunde Getränk noch nicht über die gewünschte Fülle an Vitaminen und anderen Nährstoffen. Ist sie allerdings auf der anderen Seite zu lang, kann der Tee schnell recht bitter schmecken. Für eine Tasse mit haushaltsüblicher Größe empfehlen sich rund fünf Minuten. Die getrockneten Blätter werden dafür schlichtweg mit Hilfe eines Löffels in das Teesieb gegeben. Für den besten Geschmack eignet sich am Besten ein gehäufter Teelöffel pro Tasse.

Einen beliebten Fehler gilt es bei der Zubereitung von Moringa Tee zu vermeiden. Bei dem Tee handelt es sich um ein Getränk mit einer großen Menge an enthaltenen Nährstoffen. Um diese Vitamine, Mineralstoffe und Aminosäuren und damit auch die gesundheitsfördernde Wirkung aufrecht zu erhalten, ist es von höchster Bedeutung, den Tee bei angemessener Temperatur zuzubereiten. Bereits bei Temperaturen weit unter dem Siedepunkt, zum Beispiel bei 90 Grad Celsius, wird bereits ein Großteil der gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe zerstört. Am besten ist, man räumt dem ganzen noch etwas Sicherheitsabstand ein und peilt bei der Zubereitung des Tees eine Temperatur von knapp 80 Grad an.

Wem das ganze nun noch vom Geschmack her zu bitter ist, kann den Moringa Tee mit Hilfe einer Vielzahl an Lebensmitteln abschmecken. Hierfür eignen sich beispielsweise Honig, Agavendicksaft oder auch Ahornsirup. Wenn eher ein revitalisierender und frischer Charakter erwünscht ist, ist die Verfeinerung durch Zitronen- oder Limettensaft zu empfehlen. Ebenso kannst Du den Tee mit den anderen Premium-Teesorten von Maya Garden wunderbar mischen.

**Inhalt:** 50 g

**Herkunftsland:** Nicaragua

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

### Moringatee in erlesener Qualität

- Ökologisch 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

Muster AG  
IdNr.: 000111000  
USt-IdNr.: XX 111 222 333  
Finanzamt: Coesfeld