



Upozornění: Tento e-book nevytvořila firma Bewit Medicine Naturale. Ačkoli v receptech používáme jejich produkty, informace v něm uvedené nemusí odpovídat oficiálním tvrzením této společnosti.

KNIHA RECEPTŮ: COFFEE KING DELUXE

Kreativní způsoby, jak vylepšit kávu Coffee King od Bewit Naturale Medicine



**KÁVA KTERÁ
VÁS NABIJE!**

www.voniciidomov.cz/kava

- ✓ Pomáhá neutralizovat kyselost – houby podporují acidobazickou rovnováhu
- ✓ Chrání žaludek – mírnější vliv na trávicí trakt
- ✓ Podporuje detoxikaci – játra a ledviny lépe odbourávají kyseliny a toxiny
- ✓ Zlepšuje střevní mikroflóru – inulin krmí prospěšné bakterie, které udržují zdravé pH

☀ ÚVOD

Coffee King je unikátní instantní káva obohacená funkčními houbami, která spojuje intenzivní kávovou chuť s wellness benefity. Tato kniha vám ukáže, jak tento superfood proměnit v lahodné nápoje a dezerty pro každou příležitost!

☕ ZÁKLADNÍ RECEPTURY

1. Klasický Coffee King s twist

Ingredience:

1 lžička Coffee King

200 ml horké vody (ne vroucí, cca 80-90°C)

1 lžička kokosového cukru

Špetka skořice

Postup: Smíchejte Coffee King s horkou vodou, přidejte kokosový cukr a posypte skořicí. Dokonalý start do dne!

2. Krémové Cappuccino King

Ingredience:

1 lžička Coffee King

100 ml horké vody

100 ml napěněného rostlinného mléka (ovesné/mandlové)

1 lžička medu

Kakao na posypání

Postup: Připravte Coffee King s vodou, napěňte mléko, zlehka promíchejte s medem a nalijte na kávu. Posypte kakaem.

3. Ledový Coffee King Frappé

Ingredience:

2 lžičky Coffee King

50 ml horké vody

150 ml studeného rostlinného mléka

Led

1 lžíce javorového sirupu

Šlehačka (volitelně)

Postup: Rozpusťte Coffee King v horké vodě, nechte vychladnout. Přidejte do mixéru s ledem, mlékem a sirupem. Mixujte do hladka. Servírujte s šlehačkou.



🍫 ČOKOLÁDOVÉ A SLADKÉ VERZE

4. Mocha King Supreme

Ingredience:

1 lžička Coffee King

150 ml horké vody

1 lžíce kvalitního kakaa

50 ml kokosového mléka

1 lžička agáve sirupu

Hořká čokoláda na ozdobu

Postup: Smíchejte Coffee King s kakaem a horkou vodou. Přidejte kokosové mléko a agáve. Ozdobte nastrouhanou čokoládou.

5. White Chocolate Coffee King

Ingredience:

1 lžička Coffee King

100 ml horké vody

100 ml horkého mléka

30 g bílé čokolády

Vanilkový extrakt (3 kapky)

Postup: Rozpusťte bílou čokoládu v horkém mléce. Připravte Coffee King s vodou a smíchejte s čokoládovým mlékem. Přidejte vanilkový extrakt.

6. Karamelový Coffee King Latte

Ingredience:

1 lžička Coffee King

100 ml horké vody

120 ml napěněného mléka

2 lžíce domácího karamelového sirupu

Mořská sůl na ozdobu

Postup: Připravte Coffee King, přidejte karamelový sirup, nalijte napěněné mléko. Ozdobte špetkou mořské soli.



WELLNESS & ADAPTOGENNÍ SMĚSI

7. Golden Coffee King

Ingredience:

1 lžička Coffee King

1/2 lžičky kurkumy

Špetka černého pepře

200 ml mandlového mléka

1 lžička kokosového oleje

Med na doslazení

Postup: Zahřejte mléko, přidejte všechny ingredience a mixujte tyčovým mixérem do pěny. Protizánětlivý elixír!

8. Ashwagandha Coffee King Elixír

Ingredience:

1 lžička Coffee King

1/2 lžičky ashwagandhy v prášku

200 ml horké vody

1 lžíce ghí nebo kokosového oleje

Kardamom (2-3 semínka rozdrcená)

Postup: Smíchejte všechny ingredience a důkladně promixujte. Ideální pro zvýšení energie a snížení stresu.

9. Maca Coffee King Booster

Ingredience:

1 lžička Coffee King

1 lžička maca prášku

1 lžíce kakaového prášku

200 ml ovesného mléka

Datle (2 ks, bez pecek)

Postup: Všechny ingredience mixujte v rychlém mixéru do hladka. Energetická bomba pro náročné dny!



OSVĚŽUJÍCÍ LEDOVÉ VARIANTY

10. Coffee King Smoothie Bowl

Ingredience:

2 lžičky Coffee King

1 zmrzlý banán

100 ml mandlového mléka

1 lžíce arašídového másla

Topping: granola, kakaové boby, kokos

Postup: Mixujte Coffee King s banánem, mlékem a arašídovým máslem. Nalijte do misky a ozdobte topinky.

11. Nitro Cold Brew Style

Ingredience:

2 lžičky Coffee King

50 ml horké vody

200 ml studené vody

Led

Plátky pomeranče

Postup: Rozpusťte Coffee King v horké vodě, přidejte studenou vodu a led. Ozdobte pomerančem. Nechte 5 minut v lednici.

12. Affogato Coffee King

Ingredience:

1 lžička Coffee King

100 ml horké vody

2 kopečky vanilkové zmrzliny

Amaretto (volitelně, 20 ml)

Postup: Připravte silný Coffee King. Dejte zmrzlinu do sklenice a přelijte horkou kávou. Přidejte amaretto pro dospělou verzi.



SEZÓNÍ SPECIALITY

13. Pumpkin Spice Coffee King (*podzim*)

Ingredience:

1 lžička Coffee King

150 ml horké vody

2 lžíce dýňového pyré

50 ml mléka

1/4 lžičky pumpkin spice koření

Javorový sirup

Postup: Smíchejte Coffee King s vodou, přidejte dýňové pyré, zahřáté mléko a koření. Doslastěte javorovým sirupem.

14. Gingerbread Coffee King (*zima*)

Ingredience:

1 lžička Coffee King

200 ml horkého mléka

1/4 lžičky zázvoru v prášku

1/4 lžičky skořice

Špetka muškátového oříšku

Med

Postup: Smíchejte Coffee King se všemi kořeními a zalajte horkým mlékem. Doslastěte medem. Vánoční atmosféra zaručena!

15. Mint Chocolate Coffee King (*léto*)

Ingredience:

1 lžička Coffee King

100 ml horké vody

100 ml studeného mléka

1 lžíce čokoládového sirupu

5 lístků čerstvé máty

Led

Postup: Rozmixujte mátu s Coffee King a vodou. Přidejte led, mléko a čokoládový sirup. Osvěžující letní zážitek!



DEZERTY S COFFEE KING

16. Coffee King Tiramisu

Ingredience:

3 lžičky Coffee King rozpuštěné v 200 ml vody

250 g mascarpone

3 lžíce cukru

200 g piškotů

Kakao na posypání

2 žloutky

Postup: Ušlehejte žloutky s cukrem, přidejte mascarpone. Namočte piškoty v Coffee King. Vrstvěte a nechte odležet v lednici 4 hodiny. Posypte kakaem.

17. Coffee King Energy Balls

Ingredience:

2 lžičky Coffee King

200 g datlí

100 g ořechů

2 lžíce kakaa

1 lžíce chia semínek

Kokos na obalení

Postup: Rozmixujte datle a ořechy, přidejte Coffee King, kakao a chia. Vytvarujte kuličky a obalte v kokosu. Uchovávejte v lednici.

18. Coffee King Panna Cotta

Ingredience:

2 lžičky Coffee King

500 ml smetany

80 g cukru

3 plátky želatiny

Vanilka

Postup: Zahřejte smetanu s cukrem a Coffee King. Přidejte namočenou želatinu a vanilku. Nalijte do formiček a nechte tuhnout v lednici.



MEZINÁRODNÍ INSPIRACE

19. Vietnamese Coffee King

Ingredience:

2 lžičky Coffee King

100 ml horké vody

2 lžíce kondenzovaného mléka

Led

Postup: Smíchejte Coffee King s horkou vodou. Nalijte přes led a kondenzované mléko. Silné, sladké, dokonalé!

20. Spanish Cortado King

Ingredience:

1 lžička Coffee King

50 ml horké vody

50 ml zahřátého mléka

Cukr

Postup: Připravte silný Coffee King, přidejte stejné množství teplého mléka. Servírujte ve skleněné šálce.

21. Turkish Coffee King

Ingredience:

2 lžičky Coffee King

100 ml studené vody

Kardamom

Cukr dle chuti

Postup: Vařte ve džezvě na mírném plameni. Třikrát přiveďte k varu a nechte osadit. Servírujte s pěnou.



PROTEINOVÉ A FITNESS VARIANTY

22. Coffee King Protein Shake

Ingredience:

1 lžička Coffee King

1 dávka vanilkového proteinu

1 banán

250 ml mandlového mléka

1 lžíce ořechového másla

Led

Postup: Mixujte všechny ingredience do hladka. Ideální po tréninku!

23. Pre-workout Coffee King

Ingredience:

2 lžičky Coffee King

1 lžička MCT oleje

200 ml vody

1/2 lžičky maca prášku

Citronová šťáva (pár kapek)

Postup: Smíchejte všechny ingredience a důkladně protřepejte. Vypijte 30 minut před tréninkem.



KOKTEJLY PRO DOSPĚLÉ

24. Espresso Martini King

Ingredience:

2 lžičky Coffee King (silná příprava)

50 ml vodky

25 ml Kahlúa

Led

Kávová zrna na ozdobu

Postup: Protřepejte všechny ingredience s ledem v shakeru. Přecedte do sklenice a ozdobte kávovými zrny.

25. Irish Coffee King

Ingredience:

1 lžička Coffee King

150 ml horké vody

40 ml irské whiskey

2 lžíce hnědého cukru

Šlehačka

Postup: Smíchejte Coffee King s vodou, cukrem a whiskey. Na vrch dejte vrstvu šlehačky. Nepromíchejte!



💡 TIPY A TRIKY

Pro nejlepší výsledky:

Teplota vody: Používejte vodu o teplotě 80-90°C, ne vroucí

Mixování: Pro pělivé nápoje použijte tyčový mixér nebo šejkr

Skladování: Coffee King uchovávejte v suchu a temnu

Dávkování: Začněte s 1 lžičkou a upravte dle chuti

Kombinace: Coffee King skvěle funguje s adaptogeny, proteiny a superfoody



Zdravotní benefity:

🍄 Funkční houby pro podporu imunity

☕ Přirozená energie bez přidaného cukru

🌱 Vhodné pro vegany

🌟 Bez umělých příměsí a konzervantů

📝 ZÁVĚR

Coffee King od Bewit Naturale Medicine je mnohem více než jen káva – je to základ pro nekonečné množství kreativních nápojů a dezertů. Experimentujte, kombinujte a najděte svou oblíbenou variantu!

Přeji vám skvělé kávové zážitky! ☕🌟

Poznámka: Všechny recepty jsou pouze inspirativní. Množství a ingredience upravte podle své chuti a zdravotních potřeb.

COFFEE KING naleznete v e-shopu zde:

<https://bewit.love/produkt/coffee-king?i=MiroslavTumpach>

Uplatněte při placení kód CDZ6CP7SRJ7WK a ušetřete až 15%, za celý nákup, na produktech pro vaše zdraví.

TIP:

Na webu VLEVO klikněte na ikonku "ESENCIÁLNÍ OLEJ ZDARMA" vyplňte formulář (do okénka "JAK JSTE SE O BEWIT DOZVĚDĚL" napište "Miroslav Tumpach" a začněte využívat pravidelné slevové akce pro stálé zákazníky. (Povinné nákupy a ani žádná jiná aktivita nejsou vyžadovány!)

Mnoho dalších informací naleznete na:

<https://www.vonici-domov.cz>



Stáhněte si také:  KNIHA RECEPTŮ 1: SWEET COCOA KISS DELUXE na <https://www.vonici-domov.cz/kakao>

Stáhněte si také:  KNIHA RECEPTŮ 2: PEČENÍ SE SWEET COCOA KISS BIO na <https://www.vonici-domov.cz/kakao>

UPOZORNĚNÍ A PRÁVNÍ OMEZENÍ (PRÁVNÍ DISCLAIMER) Tento dokument („Materiál“) není oficiálním dokumentem společnosti BEWIT Natural Medicine s.r.o. („BEWIT“). Nevznikl na její objednávku ani nepředstavuje vyjádření jejích odborných, obchodních či marketingových stanovisek. BEWIT není autorem, poskytovatelem, editorem ani kontrolorem tohoto Materiálu a neodpovídá za jeho obsah, interpretaci ani užití. Materiál má výhradně informativní, studijní a edukativní charakter. Informace v něm obsažené nesmí být považovány za zdravotní službu, zdravotní doporučení, lékařskou radu, diagnostiku, léčbu, prevenci, terapeutický postup ani jiný zásah do zdraví. Nejedná se o zdravotnický prostředek, odborný návod, klinické doporučení ani o podklad pro rozhodování o zdravotním stavu osoby. Uvedené informace nebyly ověřeny ani

posouzeny žádným státním, regulačním či odborným orgánem, včetně SÚKL, EFSA, FDA nebo obdobných institucí. Materiál nesplňuje legislativní náležitosti zdravotních ani výživových tvrzení dle platných právních předpisů Evropské unie a není určen k jejich naplňování, obcházení ani nahrazování. Používání esenciálních olejů, aromaterapeutických směsí a jiných látek uvedených v tomto Materiálu je zcela na odpovědnosti čtenáře. Autor Materiálu ani BEWIT nenesou odpovědnost za jakékoli přímé či nepřímé újmy, škody, zdravotní komplikace, nesprávné použití látek, nevhodnou interpretaci informací ani za následky rozhodnutí čtenáře učiněná na základě tohoto Materiálu. Materiál není určen k tomu, aby sloužil jako podklad pro ukončení, změnu či nahrazení lékařské péče, posuzování zdravotního stavu, samoléčbu, úpravy medikace, terapeutické intervence, jakékoliv zdravotní rozhodování, nebo používání produktů způsobem odporujícím jejich oficiálnímu určení či návodu k použití.