



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: SWEET COCOA KISS DELUXE

Kreativní způsoby, jak vylepšit bio kakao Sweet Cocoa Kiss od Bewit Naturale Medicine

www.voniciidomov.cz/kakao

ÚVOD

Sweet Cocoa Kiss BIO je unikátní organické instantní kakao vyrobené z nealkalického kakaa a přírodního datlového prášku. Bez přidaného cukru, s jemnou kokosovou notou a krémovou texturou – perfektní základ pro nekonečné množství lahodných receptů pro celou rodinu!

PROČ SWEET COCOA KISS BIO?

Rozdíl, který ochutíte i pocítíte

Možná si říkáte: "Kakao je přece kakao, ne?" **Ale není to tak jednoduché!** Kvalita kakaa, které používáte při pečení, zásadně ovlivňuje nejen chuť vašich dezertů, ale i jejich nutriční hodnotu a vliv na vaše zdraví.

VS SWEET COCOA KISS BIO vs. BĚŽNÉ KAKAO

10 DŮVODŮ, PROČ ZVOLIT SWEET COCOA KISS BIO

VLASTNOST	SWEET COCOA KISS BIO	BĚŽNÉ KAKAO
Typ zpracování	✓ Nealkalické (natural)	✗ Většinou alkalické (dutch-processed)
Antioxidanty	✓ Zachovává až 95% flavonoidů	✗ Ztrácí až 90% antioxidantů
Sladidlo	✓ Přírodní datlový prášek	✗ Rafinovaný cukr nebo umělá sladidla
Glykemický index	✓ Nižší díky datlím (GI 40-50)	✗ Vysoký díky cukru (GI 60-70)
Přidavné látky	✓ Žádné, 100% přírodní	✗ Často obsahuje emulgátory, aroma
Certifikace	✓ BIO certifikát	✗ Často bez certifikace
Pesticidy	✓ Bez pesticidů	✗ Možné rezidua pesticidů
Chuť	✓ Autentická, bohatá čokoládová	✗ Plošší, komerční chuť
Vláknina	✓ Vysoký obsah díky datlům	✗ Minimální vláknina
Nutriční hodnota	✓ Vitamíny, minerály, antioxidanty	✗ Převážně prázdné kalorie z cukru

CO ZNAMENÁ "NEALKALICKÉ KAKAO"?

Vědecky, ale jednoduše:

Alkalické kakao (Dutch-processed):

Zpracováno alkálií (draslíkem nebo sodíkem)

Tmavší barva, jemnější chuť

ALE: Ničí až 90% zdravých antioxidantů!

Má vyšší pH (6.8-8.1)

Méně hořké, ale méně zdravé

Nealkalické kakao (Natural/Sweet Cocoa Kiss):

Přirozené zpracování bez chemikálií

Světlejší až středně hnědá barva

Zachovává maximum flavonoidů a antioxidantů!

Má nižší pH (5.3-5.8)

Autentická čokoládová chuť s lehkou kyselostí

Výsledek: Sweet Cocoa Kiss BIO je skutečný superfood, ne jen chuťová přísada!

ZDRAVOTNÍ BENEFITY SWEET COCOA KISS BIO

Co získáte v každé lžičce:

1. ANTIOXIDANTY (FLAVONOIDY)

Chrání buňky před oxidativním stresem

Podporují zdraví srdce a cév

Anti-aging účinky

2. PŘÍRODNÍ ENERGIE Z DATLÍ

Postupné uvolňování energie

Žádné "cukrové" špičky a pády

Ideální pro děti i sportovce

3. MINERÁLY

Hořčík: Pro svaly a nervový systém

Železo: Pro tvorbu červených krvinek

Draslík: Pro srdeční zdraví

Vápník: Pro kosti a zuby

4. VLÁKNINA

Podporuje zdravé trávení

Prodlužuje pocit sytosti

Reguluje hladinu cukru v krvi

5. PŘÍRODNÍ STIMULANTY

Theobromin: Jemná stimulace bez nervozity

Fenylethylamin: "Molekula štěstí"

Zlepšuje náladu a koncentraci

EKOLOGIE A ETIKA

Proč je BIO důležité:

- ✓ **Bez pesticidů** – Ochrana vás i planety
- ✓ **Udržitelné zemědělství** – Šetrné k půdě
- ✓ **Fair trade principy** – Spravedlivé odměňování pěstitelů
- ✓ **Bez GMO** – Čistá příroda
- ✓ **Menší uhlíková stopa** – Ekologicky odpovědné

Sweet Cocoa Kiss BIO = Zdravá volba pro vás i budoucí generace!

Jak nahradit běžné kakao:

Základní pravidlo:

1:1 substitute – Použijte stejné množství jako běžné kakao

Méně cukru – Sweet Cocoa Kiss už obsahuje přírodní sladkost z datlí

Upravte tekutiny – Datlový prášek může mírně ovlivnit konzistenci

Zlatá pravidla:

Snižte cukr o 30-50% – Datle přirozeně sladí

Prosévejte – Pro hladší texturu

Kombinujte s kvalitními tuky – Kokosový olej, máslo, avokádo

Nepřehřívejte – Zachováte maximum živin

Uskladnění – V suchu a temnu pro zachování kvality

ZÁKLADNÍ NÁPOJE

1. Klasický Sweet Cocoa Kiss

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

250 ml teplého rostlinného mléka

Špetka vanilky

Skořice na ozdobu

Postup: Rozmíchejte Sweet Cocoa Kiss v teplém mléce, přidejte vanilku a posypte skořicí. Nejjednodušší cesta k čokoládovému štěstí!

2. Krémový Hot Chocolate Deluxe

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

200 ml ovesného mléka

1 lžíce kokosového krému

1 lžička agáve sirupu (volitelně)

Šlehačka a kakao na ozdobu

Postup: Zahřejte mléko s kokosovým krémem, přidejte Sweet Cocoa Kiss a šlehejte do pěny. Ozdobte šlehačkou a posypte kakaem.

3. Ledový Chocolate Kiss

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

50 ml horké vody

200 ml studeného mandlového mléka

Led

1 lžíce javorového sirupu

Čokoládová omáčka na okraj sklenice

Postup: Rozpusťte kakao v horké vodě, nechte vychladnout. Potřete okraj sklenice čokoládou, přidejte led, zalajte mlékem a kakaovou směsí. Promíchejte.



🍓 OVOCNÉ KOMBINACE

4. Chocolate Strawberry Dream

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

150 g čerstvých jahod

1 banán

250 ml kokosového mléka

1 lžíce chia semínek

Led

Postup: Mixujte všechny ingredience do hladka. Podávejte okamžitě jako smoothie nebo dejte do misky jako smoothie bowl s čerstvým ovocem.

5. Chocolate Raspberry Bliss

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

100 g malin

1 zmrzlý banán

200 ml rýžového mléka

1 lžička medu

Čerstvé maliny na ozdobu

Postup: Rozmixujte Sweet Cocoa Kiss s malikami, banánem a mlékem. Doslastěte medem a ozdobte čerstvými malikami.

6. Tropical Chocolate Fusion

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

100 g ananasu

50 g manga

200 ml kokosového mléka

1 lžička kokosových vloček

Led

Postup: Mixujte všechny ingredience kromě kokosových vloček. Nalijte do sklenice a posypte kokosem. Exotický čokoládový ráj!



🌰 OŘECHOVÉ LAHŮDKY

7. Chocolate Hazelnut Heaven

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

2 lžíce lískooříškového másla

250 ml horkého mléka

Špetka mořské soli

Praž ené lískové ořechy na ozdobu

Postup: Rozmíchejte kakao a lískooříškové máslo v horkém mléce, přidejte špetku soli. Ozdobte drceným i ořechy. Domácí Nutella v tekuté formě!

8. Almond Joy Chocolate

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

250 ml mandlového mléka

1 lžíce mandlového másla

1 lžíce kokosového cukru

Kokosové vločky a plátky mandlí

Postup: Zahřejte mléko, přidejte Sweet Cocoa Kiss a mandlové máslo. Promíchejte do hladka a ozdobte kokosem a mandlemi.

9. Peanut Butter Chocolate Kiss

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

2 lžíce arašídového másla

250 ml ovesného mléka

1 banán (volitelně)

Drceně arašídý

Postup: Mixujte všechny ingredience do hladka. Servírujte teplé nebo studené s drcenými arašídý navrchu.



WELLNESS & ADAPTOGENNÍ SMĚSI

10. Chocolate Matcha Fusion

Ingredience:

1 lžička Sweet Cocoa Kiss BIO

1 lžička matcha prášku

250 ml horkého kokosového mléka

1 lžíce kokosového oleje

Med na doslazení

Postup: Šlehejte všechny ingredience tyčovým mixérem do krémové pěny. Antioxidantová bomba!

11. Golden Chocolate Elixír

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

1/2 lžičky kurkumy

1/4 lžičky zázvoru

Špetka černého pepře

250 ml mandlového mléka

1 lžička medu

Postup: Zahřejte mléko se všemi kořením, přidejte Sweet Cocoa Kiss a med. Mixujte do pěny. Protizánětlivý čokoládový zázrak!

12. Ashwagandha Chocolate Calm

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

1/2 lžičky ashwagandhy

250 ml teplého mléka

1 lžička ghí nebo kokosového oleje

Kardamom (2-3 semínka)

Datle na doslazení

Postup: Smíchejte všechny ingredience a důkladně promixujte. Uklidňující večerní elixír pro dobrý spánek.

13. Reishi Chocolate Immunity Boost

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

1/2 lžičky reishi prášku

250 ml horkého mléka

1 lžice MCT oleje

Vanilkový extrakt

Postup: Smíchejte všechny ingredience a šlehejte do pěny. Podpora imunity v čokoládové podobě!

SNÍDAŇOVÉ SPECIALITY

14. Chocolate Overnight Oats

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

50 g ovesných vloček

200 ml rostlinného mléka

1 lžíce chia semínek

1 banán nakrájený

Ořechy a ovoce na ozdobu

Postup: Smíchejte všechny ingredience ve sklenici, nechte přes noc v lednici. Ráno ozdobte čerstvým ovocem a ořechy.

15. Chocolate Chia Pudding

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

3 lžíce chia semínek

250 ml kokosového mléka

1 lžíce javorového sirupu

Čerstvé ovoce (maliny, jahody)

Postup: Rozmíchejte Sweet Cocoa Kiss v mléce, přidejte chia a sirup. Nechte 4 hodiny nebo přes noc v lednici. Ozdobte ovocem.

16. Chocolate Protein Pancakes

Ingredience:

1 lžička Sweet Cocoa Kiss BIO

1 vejce (nebo lněné vejce)

1 banán

50 g ovesných vloček

1 dávka vanilkového proteinu

Kypřící prášek (špetka)

Postup: Rozmixujte všechny ingredience. Smažte na pánvi jako lívance. Servírujte s jogurtem a ovocem.

17. Chocolate Quinoa Breakfast Bowl

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

100 g vařené quino

150 ml mandlového mléka

1 lžíce mandlového másla

Banán, granola, kakao boby

Postup: Zahřejte quinou s mlékem a Sweet Cocoa Kiss. Přidejte mandlové máslo a ozdobte banánem, granolou a kakao boby.



DEZERTY A SLADKOSTI

18. Chocolate Mousse

Ingredience:

3 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

1 plechovka kokosového mléka (chlazená přes noc)

2 lžíce javorového sirupu

1 lžička vanilkového extraktu

Čerstvé ovoce

Postup: Odeberte ztužený kokosový krém, ušlehejte s Sweet Cocoa Kiss, sirupem a vanilkou. Nechte 2 hodiny v lednici. Servírujte s ovocem.

19. Chocolate Avocado Pudding

Ingredience:

3 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

2 zralá avokáda

4 lžíce javorového sirupu

100 ml rostlinného mléka

Vanilkový extrakt

Mořská sůl (špetka)

Postup: Rozmixujte všechny ingredience do hladké krémové konzistence. Dejte do misek a ozdobte čerstvým ovocem. Superpotravina v dezertové podobě!

20. Chocolate Nice Cream

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

3 zmrzlé banány

2 lžíce kakaa

50 ml mandlového mléka

Čokoládové kousky

Postup: Rozmixujte zmrzlé banány s Sweet Cocoa Kiss a mlékem. Servírujte okamžitě jako soft-serve nebo zmrazte pro tužší konzistenci.

21. Chocolate Energy Balls

Ingredience:

3 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

200 g datlí (bez pecek)

100 g ořechů (vlašské, mandle)

2 lžíce kokosového oleje

Kokos nebo kakao na obalení

Postup: Rozmixujte datle a ořechy, přidejte Sweet Cocoa Kiss a olej. Vytvarujte kuličky a obalte v kokosu nebo kakau. Uchovávejte v lednici.

22. Chocolate Brownies

Ingredience:

3 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

200 g fazolí (černé nebo červené, vařené)

2 vejce

100 ml javorového sirupu

50 ml kokosového oleje

1 lžička prášku do pečiva

Čokoládové kousky

Postup: Rozmixujte fazole s vejci, sirupem a olejem. Přidejte Sweet Cocoa Kiss a prášek do pečiva. Vmíchejte čokoládové kousky. Pečte na 180°C 25 minut.

23. Chocolate Chia Jam Cups

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

100 g hořké čokolády

2 lžíce kokosového oleje

Chia džem (maliny + chia)

Mořská sůl

Postup: Rozpusťte čokoládu s olejem a Sweet Cocoa Kiss. Do košíčků nalijte polovinu, zmrazte, přidejte chia džem, přelijte zbytkem čokolády. Zmrazte a servírujte.



☕ KÁVOVÉ KOMBINACE

24. Mocha Sweet Kiss

Ingredience:

1 lžička Sweet Cocoa Kiss BIO

1 espresso nebo 100 ml silné kávy

150 ml napěněného mléka

Kakao na posypání

Postup: Smíchejte espresso se Sweet Cocoa Kiss, přidejte napěněné mléko. Posypte kakaem. Dokonalý ranní rituál!

25. Iced Mocha Latte

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

100 ml studeného espressa

150 ml mandlového mléka

Led

Šlehačka (volitelně)

Postup: Smíchejte espresso se Sweet Cocoa Kiss, přidejte mléko a led. Ozdobte šlehačkou. Osvěžující kofeinový nápoj!



☀ SEZÓNŇÍ SPECIALITY

26. Pumpkin Spice Hot Chocolate *(podzim)*

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

2 lžíce dýňového pyré

250 ml ovesného mléka

1/2 lžičky pumpkin spice koření

Šlehačka a skořice

Postup: Zahřejte mléko s dýňovým pyré, přidejte Sweet Cocoa Kiss a koření. Ozdobte šlehačkou a skořicí.

27. Gingerbread Hot Chocolate *(zima)*

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

250 ml horkého mléka

1/4 lžičky zázvoru

1/4 lžičky skořice

Špetka muškátového oříšku

Mini perníčky na ozdobu

Postup: Smíchejte Sweet Cocoa Kiss se všemi kořením a horký m mlékem. Ozdobte mini perníčky. Vánoční pohoda v šálku!

28. Mint Chocolate Delight *(léto)*

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

250 ml studeného mléka

5 lístků čerstvé máty

Led

Čokoládové hoblinky

Postup: Rozmixujte mátu se Sweet Cocoa Kiss a mlékem. Přidejte led a ozdobte čokoládovými hoblinkami. Osvěžující letní zážitek!

29. Orange Chocolate Kiss *(jaro)*

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

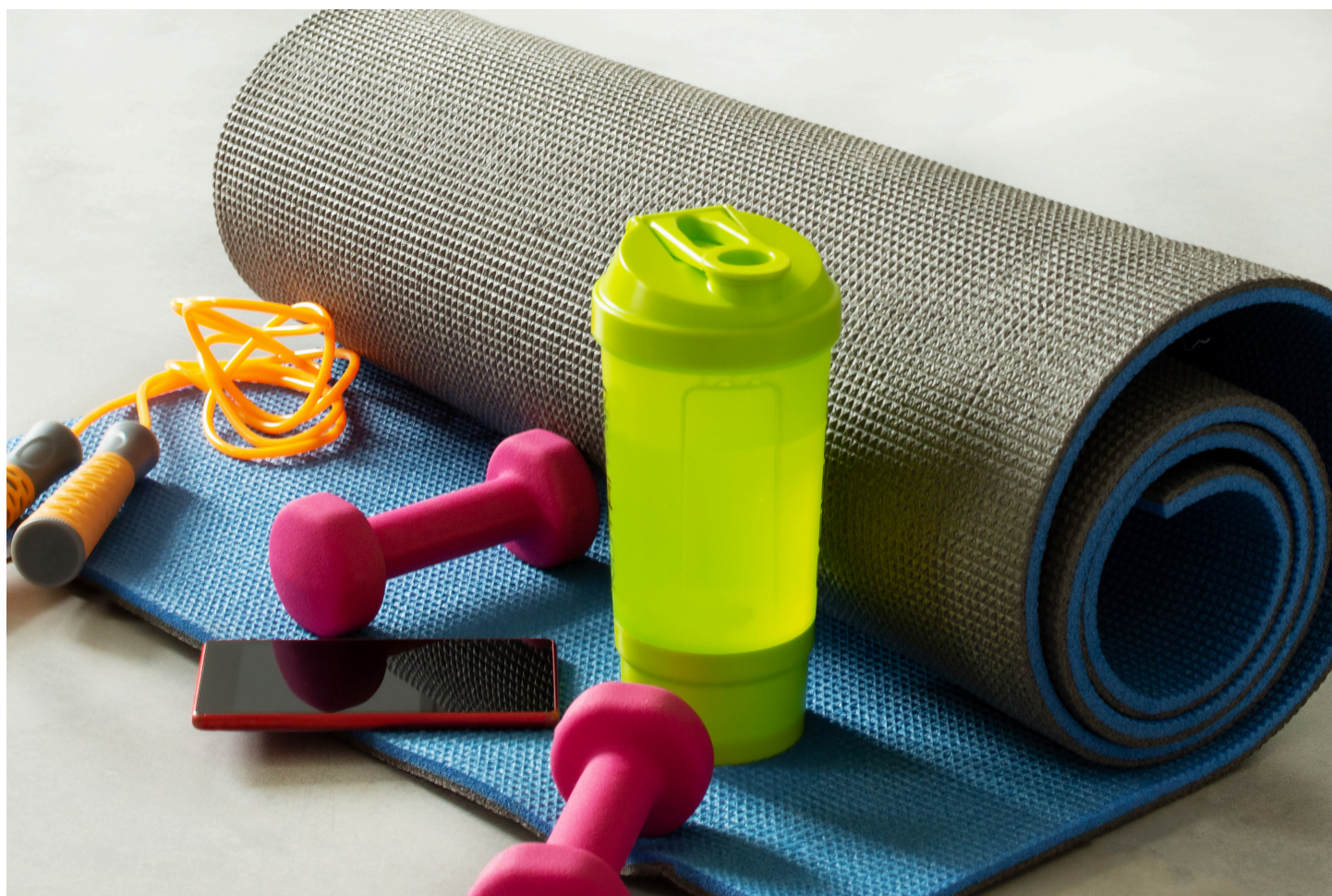
200 ml mandlového mléka

Kůra z 1 pomeranče

50 ml čerstvé pomerančové šťávy

Pomerančový plátek na ozdobu

Postup: Zahřejte mléko s pomerančovou kůrou, přidejte Sweet Cocoa Kiss a šťávu. Servírujte s plátkem pomeranče.



🏃 FITNESS & SPORTOVNÍ NÁPOJE

30. Chocolate Protein Power Shake

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

1 dávka čokoládového proteinu

1 banán

1 lžíce arašídového másla

250 ml mandlového mléka

Led

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

31. Pre-Workout Chocolate Boost

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

1 lžička maca prášku

1 lžíce MCT oleje

250 ml kokosového mléka

1/2 kávy espresso (volitelně)

Postup: Smíchejte všechny ingredience a protřepejte. Vypijte 30-45 minut před tréninkem.

32. Post-Workout Chocolate Recovery

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

1 dávka vanilkového proteinu

1 banán

100 g špenátu

1 lžíce chia semínek

300 ml mandlového mléka

Postup: Rozmixujte všechny ingredience. Vypijte do 30 minut po tréninku pro optimální regeneraci.



 **KOKTEJLY PRO DOSPĚLÉ**



33. Chocolate Martini Kiss

Ingredience:

1 lžička Sweet Cocoa Kiss BIO

50 ml vodky

25 ml Baileys

25 ml krému

Led

Čokoláda na ozdobu okraje

Postup: Protřepejte všechny ingredience s ledem. Přecedte do sklenice s čokoládovým okrajem.

34. Chocolate White Russian

Ingredience:

1 lžička Sweet Cocoa Kiss BIO

50 ml vodky

25 ml Kahlúa

50 ml smetany

Led

Postup: Smíchejte vodku a Kahlúa s ledem, přidejte smetanu smíchanou se Sweet Cocoa Kiss. Jemně promíchejte.

35. Hot Chocolate Rum

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

200 ml horkého mléka

40 ml tmavého rumu

Šlehačka

Skořice

Postup: Připravte horké kakao, přidejte rum. Ozdobte šlehačkou a skořicí. Zahřívací zimní nápoj!



👤 PRO DĚTI

36. Chocolate Banana Milkshake

Ingredience:

1 lžička Sweet Cocoa Kiss BIO

2 banány

250 ml mléka

1 kopeček vanilkové zmrzliny

Med (volitelně)

Postup: Mixujte všechny ingredience do hladka. Zdravější verze fast-foodového milkshaku!

37. Chocolate Bear Smoothie

Ingredience:

1 lžička Sweet Cocoa Kiss BIO

1 banán

100 g jahod

200 ml ovesného mléka

1 lžíce mandlového másla

Postup: Rozmixujte všechny ingredience. Nalijte do zábavného hrnku s brčkem. Děti to milují!

38. Chocolate Porridge

Ingredience:

1 lžička Sweet Cocoa Kiss BIO

50 g ovesných vloček

250 ml mléka

1 banán nakrájený

Kokosové vločky

Postup: Uvařte ovesnou kaši s mlékem, přidejte Sweet Cocoa Kiss. Ozdobte banánem a kokosem. Výživná čokoládová snídane pro školáky!



 **PEČENÍ S SWEET COCOA KISS**

39. Chocolate Banana Bread

Ingredience:

3 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

3 zralé banány

2 vejce

100 ml kokosového oleje

200 g celozrnné mouky

1 lžička prášku do pečiva

Čokoládové kousky

Postup: Rozmačkejte banány, přidejte vejce a olej. Vmíchejte mouku, Sweet Cocoa Kiss a prášek do pečiva. Přidejte čokoládové kousky. Pečte na 180°C 50 minut.

40. Chocolate Muffins

Ingredience:

3 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

200 g hladké mouky

2 vejce

100 ml rostlinného mléka

80 ml javorového sirupu

80 ml kokosového oleje

1 lžička prášku do pečiva

Čokoládové kousky

Postup: Smíchejte suché ingredience. Přidejte mokré ingredience a promíchejte. Naplňte košíčky a pečte na 180°C 20 minut.



POMAZÁNKY A KRÉMY

41. Chocolate Nut Spread (domácí Nutella)

Ingredience:

4 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

200 g pražených lískových ořechů

3 lžíce kokosového oleje

3 lžíce javorového sirupu

Špetka mořské soli

Vanilkový extrakt

Postup: Rozmixujte ořechy v silném mixéru do krémové konzistence. Přidejte Sweet Cocoa Kiss, olej, sirup, sůl a vanilku. Mixujte do hladka. Uchovávejte ve sklenici.

42. Chocolate Coconut Butter

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

200 g kokosového másla

2 lžíce kokosového oleje

2 lžíce javorového sirupu

Vanilkový extrakt

Postup: Rozpusťte kokosové máslo a olej, přidejte Sweet Cocoa Kiss, sirup a vanilku. Promíchejte a nechte ztuhnout v lednici.



ZMRZLINOVÉ SPECIALITY

43. Chocolate Banana Ice Cream

Ingredience:

3 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

4 zmrzlé banány

100 ml kokosového mléka

1 lžíce arašídového másla

Čokoládové kousky

Postup: Rozmixujte zmrzlé banány s Sweet Cocoa Kiss a mlékem. Vmíchejte arašídové máslo a čokoládové kousky. Servírujte okamžitě nebo zmrazte.

44. Chocolate Coconut Popsicles

Ingredience:

3 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

400 ml kokosového mléka

2 lžíce javorového sirupu

50 g kokosových vloček

Formičky na nanuky

Postup: Smíchejte všechny ingredience, nalijte do formiček a zmrazte přes noc. Zdravá čokoládová zmrzlina!

45. Fudge Chocolate Pops

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

1 banán

100 ml mandlového másla

2 lžíce kakaa

2 lžíce medu

Formičky

Postup: Rozmixujte všechny ingredience, nalijte do formiček a zmrazte. Bohaté a krémové čokoládové nanuky!



MEZINÁRODNÍ INSPIRACE

46. Mexican Hot Chocolate

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

250 ml horkého mléka

1/4 lžičky chilli

1/4 lžičky skořice

Vanilkový extrakt

Špetka mořské soli

Postup: Zahřejte mléko s kořením, přidejte Sweet Cocoa Kiss. Šlehejte do pěny. Pikantní mexická klasika!

47. Italian Bicerin

Ingredience:

2 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

100 ml horkého espressa

100 ml horkého mléka

Šlehačka

Čokoládové hoblinky

Postup: Do sklenice nalijte vrstvami: Sweet Cocoa Kiss s mlékem, espresso, šlehačku. Neměchejte! Turínská specialita.

48. French Chocolat Chaud

Ingredience:

3 lžičky Sweet Cocoa Kiss BIO

50 g hořké čokolády

250 ml plnotučného mléka

Vanilkový lusk

Šlehačka

Postup: Zahřejte mléko s vanilkou, přidejte čokoládu a Sweet Cocoa Kiss. Šlehejte do hustého krému. Servírujte se šlehačkou. Luxusní francouzská horká čokoláda!



💡 TIPY A TRIKY

Pro nejlepší výsledky:

Teplota: Ideální teplota pro přípravu je 70-80°C, ne vroucí voda

Mixování: Pro pěnlivé nápoje použijte tyčový mixér nebo šejkr

Skladování: Uchovávejte v suchu a temnu v uzavřené nádobě

Dávkování: Začněte s 1-2 lžičkami a upravte dle chuti

Kombinace: Sweet Cocoa Kiss skvěle funguje s ořechy, ovocem a superfoody

Zdravotní benefity:

🍫 **Nealkalické kakao** – zachovává maximum živin a antioxidantů

🌴 **Přírodní datlový prášek** – přírodní sladidlo bez rafinovaného cukru

🥥 **Jemná kokosová nota** – přidává krémovou texturu

🌟 **BIO kvalita** – bez umělých přísad, GMO a konzervantů

👨‍👩‍👧 **Pro celou rodinu** – vhodné i pro děti díky přírodním ingrediencím

Kdy pít Sweet Cocoa Kiss:

Ráno: Čokoládová snídaně pro skvělý start

Odpoledne: Zdravá svačina pro děti i dospělé

Večer: Uklidňující nápoj před spaním (bez kofeinu)

Po tréninku: S proteinem pro regeneraci

Při relaxaci: Jako odměna za náročný den

NUTRIČNÍ TIPY

Jak maximalizovat benefity:

Pro hubnutí:

Připravujte s nenaslázeným rostlinným mlékem

Přidejte protein pro nasycení

Kombinujte s chia nebo lněnými semínky

Pro děti:

Míchejte do ovesné kaše nebo jogurtu

Připravujte smoothie s ovocem

Dělejte domácí čokoládové nanuky

Pro sportovce:

Přidávejte protein a MCT olej

Kombinujte s adaptogeny (maca, ashwagandha)

Pijte před nebo po tréninku

Pro seniory:

Zahřívá a podporuje imunitu

Obsahuje antioxidanty

Snadná příprava

ZÁVĚR

Sweet Cocoa Kiss BIO od Bewit Naturale Medicine je mnohem více než jen kakao – je to zdravý základ pro nekonečné množství lahodných receptů! S přírodním datlovým práškem místo cukru a nealkalickým kakaem plným živin je to dokonalá volba pro celou rodinu.

Experimentujte, tvořte a užívejte si čokoládové chvíle každý den! 🍫🌟

Poznámka: Všechny recepty jsou inspirativní. Množství a ingredience upravte podle své chuti, zdravotních potřeb a preferencí. Sweet Cocoa Kiss BIO je vhodný i pro vegany a děti.

🌐 KAKAO :: vonicidomov

SWEET COCOA KISS BIO V E-SHOPU ZDE:

[https://bewit.love/produkt/sweet-cocoa-kiss?](https://bewit.love/produkt/sweet-cocoa-kiss?i=MiroslavTumpach)
[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 užitečných informací naleznete na:

<https://www.vonicidomov.cz>



**KÁVA KTERÁ
VÁS NABIJE!**

www.vonici-domov.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

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

Stáhněte si také: ♦ KNIHA RECEPTŮ: COFFEE KING DELUXE na: <https://www.vonici-domov.cz/kava>

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 jejich 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.