



KOKOSOVÁ REVOLUCE VE VAŠÍ KÁVĚ



Objevte lahodný svět Bewit Kokosového krémového mléka v prášku

<https://bewit.love/produkt/bio-kokosove-kremove-mleko-prasek?i=MiroslavTumpach>

ÚVOD: Vaše káva si zaslouží to nejlepší

Představte si, že si nalijete šálek své oblíbené kávy. Přidáte do ní něco jemného, krémového, co jí dodá nádhernou chuť a zároveň vašemu tělu poskytne mnoho zdravotních benefitů. To není sen – to je realita s **Bewit Kokosovým krémovým mlékem v prášku BIO.**

Tento e-book vám odhalí, proč je toto kokosové zlatíčko tou nejlepší volbou pro vaši ranní kávu a jak může obohatit celou vaši kuchyni.



KAPITOLA 1: Proč přejít na kokosové krémové mléko v prášku?

✨ Co dělá Bewit Kokosové krémové mléko výjimečným?

100% BIO kvalita (certifikace CZ-BIO-002)

Sametově jemná konzistence – žádné hrudky!

Intenzivní kokosová vůně a chuť – skutečný zážitek

Přirozeně sladké – bez přidaného cukru

Rychlé rozpouštění – v horké i studené tekutině

Dlouhá trvanlivost – praktické balení 300 g nebo 1 kg

Ideální na cesty – lehké, kompaktní, nekápne vám to

🌟 Proč milujeme prášek více než tekuté kokosové mléko?

Vlastnost	Kokosové mléko v prášku	Tekuté kokosové mléko
Trvanlivost	✓ Několik měsíců	✗ 3-5 dní po otevření
Skladování	✓ Pokojová teplota	✗ Musí do lednice
Dávkování	✓ Přesné dle potřeby	✗ Často zbyde
Přenosnost	✓ Do kanceláře, na cesty	✗ Těžké, může vytéct
Plýtvání	✓ Zero waste	✗ Často se vyhodí



KAPITOLA 2: Kokosové krémové mléko vs. Klasické mléko

 Zdravotní porovnání

Kritérium	🥥 Bewit Kokosové mléko	🐄 Klasické kravské mléko
Laktóza	✅ 100% bez laktózy	❌ Obsahuje laktózu
Trávení	✅ Snadné i pro citlivé žaludky	⚠️ Může způsobovat nadýmání, křeče
Energie	✅ MCT tuky = rychlá energie	⚠️ Standardní energetická hodnota
Imunita	✅ Antibakteriální účinky	— Neutrální
Pro vegany	✅ 100% rostlinné	❌ Živočišný produkt
Mikroživiny	✅ Vápník, hořčík, mangan, železo, zinek, vitamin C, E, B	✅ Vápník, B12, bílkoviny
Chuť v kávě	✅ Jemně sladká, exotická	— Standardní

👉 Proč je kokosové mléko zdravější volbou?

1. Bez laktózy = šťastné zažívání

Až 70% dospělé populace má problémy s trávením laktózy

Kokosové mléko je ideální pro každého, kdo pociťuje po klasickém mléce nadýmání, křeče nebo nevolnost

2. MCT tuky – turbo pro vaše tělo

Středně dlouhé řetězce mastných kyselin (MCT) se rychle mění na energii

Podporují metabolismus a pomáhají udržet energii po celé dopoledne

Ideální pro aktivní životní styl a mentální výkon

3. Imunitní systém

Kokosové tuky mají přirozené antibakteriální a antivirové vlastnosti

Obsahují kyselinu laurovou, která podporuje imunitu

4. Bohatý na minerály

Vápník pro zdravé kosti

Hořčík pro nervový systém

Železo pro tvorbu krvinek

Mangan pro metabolismus a antioxidační ochranu



KAPITOLA 3: Kokosové mléko vs. Klasická "mlíčka" do kávy

VS Co je vlastně v běžných mlíčkách?

Běžná mlíčka do kávy z obchodu často obsahují:

✗ Hydrogenované rostlinné tuky (trans-tuky)

✗ Přidané cukry a sirupy

- ✗ Umělá sladidla
- ✗ Emulgátory a stabilizátory
- ✗ Kasein (mléčnou bílkovinu)
- ✗ Konzervační látky

✔ **Co najdete v Bewit Kokosovém mléku?**

100% čistý kokos. Tečka.

Žádné chemikálie, žádné náhražky, žádné přidané cukry. Jen přírodní kokosová dobrota!

Vlastnost	 Bewit Kokosové mléko	 Klasická mlíčka
Složení	✔ 100% kokos BIO	✗ Směs tuků, cukrů, aditiv
Trans-tuky	✔ Žádné	⚠ Často přítomné
Přidaný cukr	✔ Žádný (přírozeně sladké)	✗ Často ano
Přírodní původ	✔ 100% přírodní	✗ Průmyslově vyrobené
Chuť	✔ Autentická, krémová	⚠ Umělá, chemická
Zdravotní přínos	✔ Vysoký	✗ Minimální až negativní



KAPITOLA 4: Dokonalá káva s Bewit Kokosovým mlékem

☕ Jak připravit perfektní šálek

Základní návod:

Uvařte si oblíbenou kávu (espresso, filtrovanou, french press)

Přidejte 1-2 čajové lžičky Bewit Kokosového krémového mléka

Zamíchejte – prášek se rychle a dokonale rozpustí

Vychutnejte si krémovou, jemně sladkou kávu s exotickou chutí

Tip: Prášek lze přidat i do studené kávy – cold brew nebo ledové kávy!

☀ Kreativní kávové recepty s kokosovým mlékem

1. Kokosové Cappuccino Deluxe

1 espresso

2 lžičky Bewit Kokosového mléka

150 ml horké vody

Špetka skořice

Kokosové lupínky na ozdobu

Postup: Smíchejte kokosové mléko s horkou vodou a espressem. Posypte skořicí a kokosovými lupínky.

2. Ledový kokosový latte s vanilkou

1 dvojité espresso (vychlazené)

2 lžičky Bewit Kokosového mléka

200 ml studené vody

1/2 lžičky vanilkového extraktu

Led

Kapka Bewit esenciálního oleje Vanilka food (volitelně)

Postup: Rozmíchejte kokosové mléko ve studené vodě, přidejte led, espresso a vanilku.

3. Kokosové Bulletproof Coffee

1 šálek silné kávy

2 lžičky Bewit Kokosového mléka

1 lžička kokosového oleje Bewit

1 lžička másla ghee (volitelně)

Postup: Všechny ingredience vložte do mixéru a mixujte 20 sekund. Vznikne krémová, pěnivá káva plná energie!

4. Kokosové Chai Latte

1 šálek horkého chai čaje

2-3 lžičky Bewit Kokosového mléka

Špetka kardamomu

Med dle chuti

Postup: Do horkého chai čaju vmíchejte kokosové mléko, dochutit medem.



KAPITOLA 5: Kokosové krémové mléko v kuchyni – nekonečné možnosti

Kde všude využijete Bewit Kokosové mléko?

Snídaně:

- ✓ Kaše a ovesné vločky
- ✓ Smoothie a smoothie bowls
- ✓ Chia pudink
- ✓ Proteínové koktejly
- ✓ Horká čokoláda nebo kakao

Obědy a večeře:

- ✓ Krémové polévky (dýňová, rajská, batátová)
- ✓ Thajské a indické kari
- ✓ Krémové omáčky k těstovinám
- ✓ Rizoto
- ✓ Asijské polévky (Tom Kha, Laksa)

Dezerty:

- ✓ Domácí zmrzlina
- ✓ Panna cotta
- ✓ Koláče a muffiny
- ✓ Pudinky a krémy
- ✓ Veganské dezerty

Nápoje:

- ✓ Zlaté mléko (Golden milk)
- ✓ Matcha latte
- ✓ Proteinové shake
- ✓ Ovocné smoothie



KAPITOLA 6: Vyzkoušené recepty s Bewit Kokosovým mlékem

1. KOKOSOVÁ KAŠE S OVOCEM A OŘECHY

Ingredience:

50 g ovesných vloček

250 ml vody

2 lžičky Bewit Kokosového krémového mléka

1 lžíce kokosových lupínků

Ovoce dle chuti (banán, borůvky, mango)

Kapka Bewit esenciálního oleje Pomeranč

Med nebo javorový sirup

Postup:

Vařte vločky ve vodě 5 minut

Vmíchejte kokosové mléko

Ozdobte ovocem, lupínky, přidejte med

Vychutnejte si krémovou snídani plnou energie!

2. ENERGETICKÉ KOKOSOVÉ SMOOTHIE "TROPICAL BOOST"

Ingredience:

1 zralý banán

1/2 manga

2 lžíce Bewit Kokosového krémového mléka

200 ml vody nebo kokosové vody

1 lžíce chia semínek

Hrst špenátu (volitelně)

Led

Postup:

Všechny ingredience vložte do mixéru

Mixujte do hladka

Nalijte do sklenice a ozdobte kokosovými lupínky

Výsledek: Krémové, osvěžující smoothie plné vitamínů!

3. THAJSKÉ KOKOSOVÉ KARI S KVĚTÁKEM

Ingredience:

1 květák

1 cibule

2 stroužky česneku

1 paprika

4 lžíce Bewit Kokosového krémového mléka

300 ml vody

2 lžíce kari pasty (červené nebo žluté)

1 lžíce sójové omáčky

Čerstvá koriandr

Limetka

Rýže jako příloha

Postup:

Osmažte cibuli a česnek

Přidejte kari pastu, krátce osmahněte

Přidejte květák a papriku, zalijte vodou

Vařte 10 minut

Vmíchejte kokosové mléko, dochutit sójovou omáčkou

Podávejte s rýží, ozdobte koriandrem a limetkou

Tip: Místo květáku můžete použít cizrnu, tofu, kuřecí maso nebo krevety!

4. KRÉMOVÁ DÝŇOVÁ POLÉVKA

Ingredience:

500 g dýně hokkaido

1 cibule

1 mrkev

2 brambory

3 lžíce Bewit Kokosového krémového mléka

800 ml zeleninového vývaru

Zázvor

Sůl, pepř

Dyňová semínka na ozdobu

Postup:

Osmažte cibuli, přidejte nakrájenou zeleninu

Zalijte vývarem, vařte do měkka

Rozmixujte na krém

Vmíchejte kokosové mléko, dochutit

Ozdobte dyňovými semínky

5. DOMÁCÍ KOKOSOVÁ "NICE CREAM"

Ingredience:

3 zmrazené banány

3 lžíce Bewit Kokosového krémového mléka

2 lžíce kokosových lupínků

1 lžička vanilkového extraktu

Hořká čokoláda na ozdobu

Postup:

Nakrájejte zmrazené banány

Mixujte s kokosovým mlékem do krémové konzistence

Přidejte vanilku a kokosové lupínky

Servírujte okamžitě nebo vraťte na 30 minut do mrazáku

Ozdobte strouhanou čokoládou

Výsledek: Zdravá zmrzlina bez cukru a mléčných výrobků!

6. ZLATÉ KOKOSOVÉ MLÉKO (GOLDEN MILK)

Ingredience:

2 lžíce Bewit Kokosového krémového mléka

250 ml horké vody

1/2 lžičky kurkumy

Špetka černého pepře

Špetka skořice

1 kapka Bewit esenciálního oleje Zázvor food

Med dle chuti

Postup:

Smíchejte všechny ingredience v hrnku

Dobře rozmíchejte

Pijte teplé před spaním

Účinky: Protizánětlivé, uklidňující, podporuje spánek a imunitu!

7. KOKOSOVÉ PANNA COTTA (VEGANSKÉ)

Ingredience:

4 lžíce Bewit Kokosového krémového mléka

400 ml vody

3 lžíce agaru (rostlinná želatina)

3 lžíce javorového sirupu

1 lžička vanilkového extraktu

Čerstvé ovoce na ozdobu

Postup:

Smíchejte kokosové mléko s vodou

Přidejte agar a javorový sirup

Přiveďte k varu a vařte 2 minuty

Přidejte vanilku

Nalijte do formiček a nechte ztuhnout v lednici (3-4 hodiny)

Ozdobte ovocem



KAPITOLA 7: Praktické tipy pro každodenní použití

Jak dávkovat Bewit Kokosové mléko?

Do kávy/čaje: 1-2 čajové lžičky na šálek

Do smoothie: 2-3 lžíce

Do polévek a kari: 3-4 lžíce (nahradí 400 ml tekutého kokosového mléka)

Do kaší a dezertů: 2-3 lžíce

Jako nápoj: 2 lžíce na 250 ml vody = kokosové mléko k pití

Profi tipy:

Rozpouštění: Pro nejlepší výsledek nejprve smíchejte prášek s malým množstvím horké vody do pasty, pak přidejte zbytek tekutiny

Skladování: Po otevření uchovávejte v suchu, ideálně v uzavřené dóze

Na cesty: Prášek si naberte do malé dózičky do tašky – můžete si udělat kvalitní kávu i v kanceláři nebo na cestách

Zpěnění: Pro dokonalé "latte" napěňte kokosové mléko pomocí šlehače mléka nebo френч pressu

Chuťové variace: Kombinujte s Bewit esenciálními oleji food – vanilka, pomeranč, skořice, kardamom



KAPITOLA 8: Proč si založit uživatelský účet u Bewit?

 **Exkluzivní výhody pro registrované uživatele**

1. Slevy a bonusy

 **Věrnostní program** – sbírejte body za každý nákup

 **Exkluzivní slevy** jen pro členy

 **Narozeninové dárky** a překvapení

 **First access** k novinkám a limitovaným edicím

2. Praktické výhody

 **Rychlejší objednávání** – uložené adresy a platební údaje

 **Přehled objednávek** – víte přesně, co a kdy jste si koupili

 **Notifikace** o slevách a akcích na vaše oblíbené produkty

 **Přístup k exkluzivním receptům** a návodům

3. Komunitní benefity

 **Privátní Facebook skupina** s recepty a tipy

 **Webináře a workshopy** o aromaterapii a přírodní kosmetice

 **Osobní poradna** s odborníky Bewit

4. Doporučovací program

 **Doporučte kamarádům** a získíte slevu pro sebe i pro ně

 **Možnost přivýdělku** – staňte se Bewit partnerem

 **Výhodné balíčky** jen pro partnery

Jak se registrovat?

Navštivte <https://bewit.love/produkt/bio-kokosove-kremove-mleko-prasek?i=MiroslavTumpach>

Klikněte na ikonku na webu vlevo "**ESENCIÁLNÍ OLEJ ZDARMA**"

Vyplňte základní údaje

Aktivujte účet e-mailem

Je to zdarma a bez závazků! 🎉

ZÁVĚR: Vaše cesta ke zdravější a chutnější kávě začíná tady

 **Co jste se dozvěděli:**

✅ Bewit Kokosové krémové mléko je **100% BIO**, bez přidaných látek a s úžasnými zdravotními benefity

✅ Je to **lepší volba než klasické mléko** – bez laktózy, s MCT tuky pro energii, podporuje imunitu

✅ Je to **mnohem zdravější než mlíčka do kávy** – žádné trans-tuky, žádné chemikálie

✅ Je **praktické a ekonomické** – dlouhá trvanlivost, přesné dávkování, zero waste

✅ Je **všestranné** – káva, smoothie, polévky, kari, dezerty, Golden milk

✅ Je **snadné na přípravu** – rychle se rozpouští, krásně pění

🌟 Váš další krok:

Objednejte si Bewit Kokosové krémové mléko dnes a proměňte svou každodenní kávu v luxusní zážitek plný chuti a zdraví!

<https://bewit.love/produkt/bio-kokosove-kremove-mleko-prasek?i=MiroslavTumpach>

👉 Navštivte <https://bewit.love/produkt/bio-kokosove-kremove-mleko-prasek?i=MiroslavTumpach>

👉 Registrujte se

👉 **Objednejte si** svůj první balíček (doporučujeme 1 kg – nejlepší cena)

👉 **Vyzkoušejte** recepty z tohoto e-booku

👉 **Sdílejte** své zkušenosti s komunitou

🌟 Bonusový tip na závěr:

Kombinujte Bewit Kokosové krémové mléko s dalšími produkty Bewit:

Esenciální oleje

Kokosový olej pro bulletproof coffee

Raw kakao pro luxusní horkou čokoládu

🙏 Děkujeme, že jste si přečetli tento e-book!

Přejeme vám spoustu lahodných šálků kokosové kávy a radost z přípravy zdravých pokrmů! 🍵🍫🌟

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.