



KAKAO MISCHA

DIE KAKAOMANUFAKTUR MIT HERZ

Liebe KakaoverehrerIn,

herzlichen Glückwunsch zu der Entscheidung, dir selbst und der Welt etwas Gutes zu tun. In deinen Händen hältst du unsere Zubereitungsempfehlung für deinen zeremoniellen Trunk.

Ich, Mischa wünsche dir auf diesem Wege viele, ganz wundersame Erfahrungen mit unserem Kakao.

Herzachtungsvoll,

Dein Mischa



Das Kakao-Ritual

Damit der Kakao seine Wirkung voll entfalten kann, schenke ihm Raum und Zeit. Gebe deine Intention hinein und lasse los. Der Rest entfaltet sich von selbst.

Alles ist erlaubt! Tanzen, Singen, Meditieren, Schreiben, Ausruhen und auch Arbeiten kann zum Ritual werden. Du wirst staunen!

Du möchtest nicht alleine sein? Lade liebe Menschen ein und zelebriere gemeinsam mit deinen Liebsten den Kakao und das Leben.

Hallöchen, ich
bin's Mischa



Teile deine Freude mit
@kakaomischa und
#kakaomischa

Zubereitung

- 1. Erwärme etwa 200 ml einer Milchalternative deiner Wahl.** Mein Favorit: Haferdrink. Wichtig ist, dass die Flüssigkeit nicht kocht.
- 2. Zerkleinere die Kakaomasse** (optional) & gebe sie zärtlich hinzu.

*Trinkkakao für den Alltag: 20 - 25 g
Zeremonieller Trunk: 30 - 35 g*

- 3. Mit Gewürzen verfeinern.** Meine Favoriten: Zimt, Muskat und Tonka Bohne. Du magst es intensiv? Nimm Chili, Ingwer oder Cayennepfeffer dazu.



Hat der Kakao seine homogene und samtige Konsistenz gefunden, so ist er bereit für deine Lieblingstasse.