



Unsere Geschichte

Yogi Bhajan, ein Meister des Kundalini Yoga, kam Ende der 60er Jahre aus Indien in den Westen. In den Yoga-Stunden gab er sein spirituelles Wissen an seine Schüler weiter und servierte ihnen einen aromatischen Gewürztee, den sie liebevoll „Tee des Yogi“ nannten. Dieser Name formte später die Grundlage für die Marke YOGI TEA®. Der Genuss des Tees mit seinem wohligen Geruch und Geschmack führte die Schüler zu innerer Ruhe und Gelassenheit und eröffnete Ihnen die Welt der Philosophie des Ayurveda. Yogi Bhajan inspirierte sie, ihr spirituelles Gleichgewicht in der täglichen Praxis dieser indischen Weltanschauung zu suchen. Diese umfasst auch „Achtsamkeit“ den Mitmenschen, der Natur und auch sich selbst gegenüber.



Yogi Bhajan lud seine Schüler ein, innezuhalten, sich auf sich selbst zu besinnen und Inspiration für ihre Seele zu finden. Mit den yogischen Weisheiten an jedem Teebeutel und den Yoga-Übungen auf der Unterseite jeder einzelnen YOGI TEA®-Packung laden wir Sie zu einem Lebensstil der Achtsamkeit und dem Genuss einer leckeren Tasse YOGI TEA® ein.

Serve your spirit.



YOGI TEA GmbH
Burchardstraße 24 • D-20095 HAMBURG
DE-ÖKO-005
yogitea.com

facebook.com/yogitea

YOGI TEA®
BIOLOGISCH

Nach dem Essen

Ayurvedische Kräuterteemischung mit Kardamom, Fenchel, Ingwer



17 TEEBEUTEL (à 1,8g) 30,6g



STOM V4 P80100h f-S05-a

PZN 11297492

Mindestens haltbar bis:

Nach dem Essen

Ayurvedische Kräuter- und Gewürzteeemischung
Zutaten: Kardamom* (17%), Fenchel* (17%), Koriander*, Gerstenmalz*, Süßholz*, Pfefferminze*, Ingwer* (6%), Zimt*, schwarzer Pfeffer*, Nelken*. *kontrolliert ökologischer Anbau

Lecker, süß, leicht.

YOGI TEA® Nach dem Essen ist inspiriert von der Küchen-Kunst indischer Frauen. Sie zaubern die besten Gewürzmischungen (Massalas), die so herrlich schmecken und duften. Entstanden ist eine leckere ayurvedische Kräuter- und Gewürzteeemischung mit Kardamom, Fenchel, Ingwer und Koriander, fein abgerundet mit Süßholz, Pfefferminze und einem Hauch schwarzem Pfeffer.

Die subtile Botschaft dieses Tees ist: „Ein Mensch ist, was er verdauen kann“.

„Iss um zu leben, lebe nicht um zu essen.“



IT-BIO-006
Nicht-EU-Landwirtschaft



€ 30,6g

YOGI TEA®
BIOLOGISCH

Nach dem Essen

Ayurvedische Kräuterteemischung mit Kardamom, Fenchel, Ingwer



17 TEEBEUTEL (à 1,8g) 30,6g



Vajrasana
(angenehm auch nach dem Essen)
Sitze mit gerader Wirbelsäule und leicht gestrecktem Nacken auf den Fersen. Ziehe das Kinn leicht zur Brust und lasse Deine Hände auf den Oberschenkeln ruhen. Atme in dieser Haltung lang und tief durch die Nase in den Bauch. Erfreue Dich an Deinem Atem für 3-11 Minuten. Bitte frage Deinen Arzt, ob diese Übung für Dich geeignet ist.

Wir bei YOGI TEA® verpflichten uns zu partnerschaftlichem und fairem Umgang mit den Erzeugern der in unseren Tees verwendeten Zutaten. Für weitere Informationen besuchen Sie uns auf yogitea.com

Unser soziales Engagement:

Zubereitung für einen sicheren Verzehr:
250 ml 100°C
5-6 Min.
Genießen!

Nach dem Essen
Ayurvedische Kräuterteemischung mit Kardamom, Fenchel, Ingwer



Nach dem Essen
Ayurvedische Kräuterteemischung mit Kardamom, Fenchel, Ingwer

STOM V4 P80100h f-S05-a