



Reichhaltiger Lippenbalsam Hinterlässt ein weiches & pflegendes Hautgefühl Mit natürlichem Kokosduft

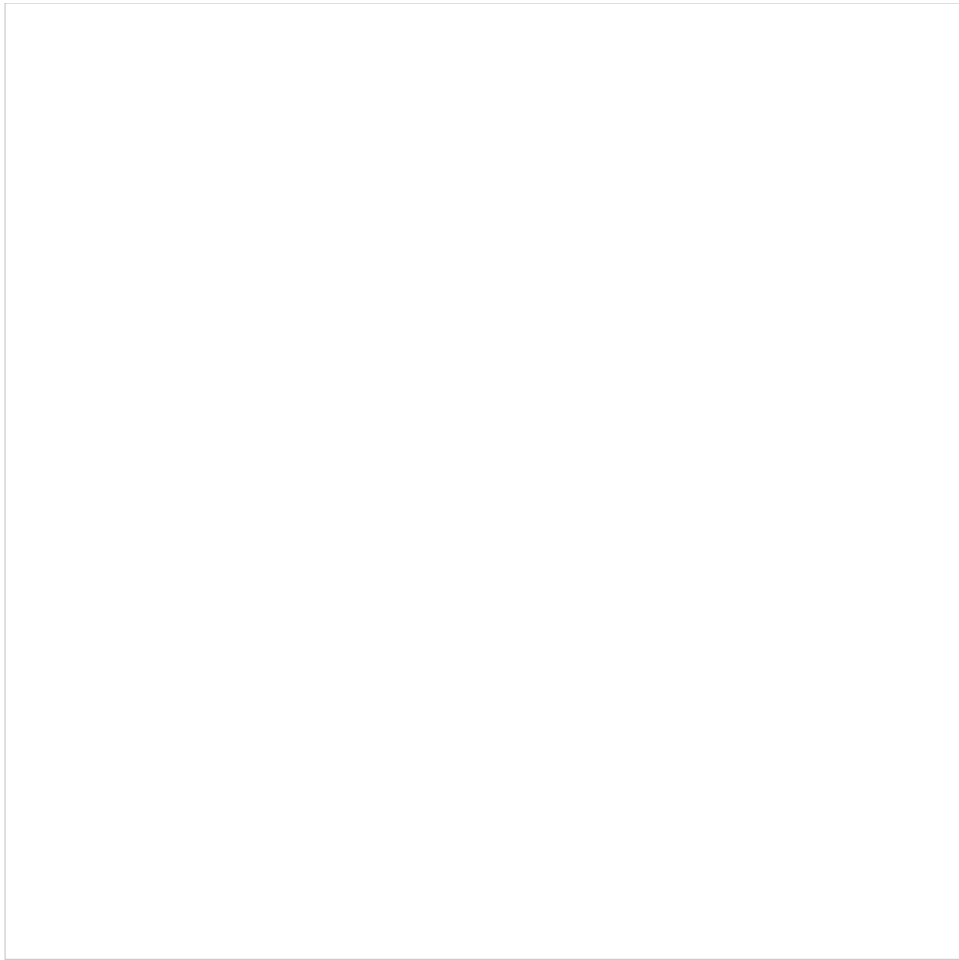
**„Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung. Rühren Sie Ihr Rezept immer mit einer Extraportion Liebe.“**

### ZUBEREITUNG

1. Messen Sie das Kokosöl und das Bienenwachs ab und füllen Sie diese zusammen in ein feuerfestes Becherglas.
  2. Stellen Sie das Becherglas in einen flachen Topf ins Wasserbad und erhitzen Sie es auf 70°C. Rühren Sie die Rohstoffe der Fettphase dabei vorsichtig um bis alles geschmolzen ist. Wenn die Rohstoffe flüssig sind, nehmen Sie das Becherglas aus dem Wasserbad und rühren Sie die Sheabutter ein, bis sich alles aufgelöst hat.
  3. Gießen Sie die flüssige Fettmasse in die gereinigte Lippenhülle.
  4. Versehen Sie die Lippenhülle mit einem Etikett, auf dem der Name des Produktes, sowie das Herstellungs- und Haltbarkeitsdatum stehen. Der Lip Balm hält sich ca. 6 Monate.
- i** Damit sie nicht lange suchen müssen, haben wir für Sie Etikettenvorlagen in vielen verschiedenen Größen vorbereitet, passend für unsere unterschiedlichen Verpackungen. [Zu den Etikettenvorlagen.](#)

### ROHSTOFFE

Fettphase	
Kokosöl nativ, kalt gepresst, kbA	88 Tropfen / 2,5 g
Sheabutter, raffiniert	2,5 g
Bienenwachs weiß	2,5 g / 2,5 Messlöffel
Rezeptmenge	
Die Herstellung des Grundrezeptes ergibt eine Menge von ca. 8 g	



Haben Sie neue Rezeptideen oder Verbesserungsvorschläge für unsere bestehenden Rezepturen? Oder benötigen Sie Hilfe bei der Herstellung? Dann schreiben Sie uns gerne an unter [rezepte@spinnrad.de](mailto:rezepte@spinnrad.de), damit Ihr Endprodukt auch immer gelingsicher ist.



## KLEINES ROHSTOFFLEXIKON



### **Kokosöl nativ, kalt gepresst, kbA**

DE-ÖKO-039 kbA (kontrolliert biologischer Anbau)  
zum Backen und Kochen cholesterinfrei frei von  
Gluten und Laktose



### **Sheabutter, raffiniert**

In 20, 50 und 250 g Für glatte und samtige Haut  
Mit natürlichem Lichtschutzfaktor



### **Bienenwachs weiß**

Konsistenzgeber Besonders für trockene, spröde  
Haut

Wir hoffen, dass Sie viel Freude an Ihrem ausgewählten Rezept haben und wünschen Ihnen gutes Gelingen bei der Herstellung! Für Rückfragen und Anmerkungen stehen wir Ihnen gerne unter der kostenlosen Service Hotline 0800-808 60 06 oder per Mail unter [rezepte@spinnrad.de](mailto:rezepte@spinnrad.de) zur Verfügung. Besuchen Sie uns auch unter [www.spinnrad-gut-fuer-mich.de](http://www.spinnrad-gut-fuer-mich.de) und unter [www.spinnrad.de](http://www.spinnrad.de).