



TEEKARTE

my
tea

ENGELBERG

Kanne Tee klein: CHF 7.80



Inhaltsverzeichnis

Schwarzer Tee

N° 1 PHUGURI k.b.A.	3
N° 2 SELIMBONG k.b.A.	3
N° 3 MANGALAM (SPL.).....	3
N° 4 JUN CHIYABARI k.b.A.	3
N° 5 KAPRORET	4
N° 6 Honey Black	4

Weisser Tee

N° 7 SHANGRI-LA k.b.A.	4
N° 8 White Cui Min (Spring) Qingshan k.b.A.	4

Gelber Tee

N° 9 Huang Ya Yellow Tips.....	5
--------------------------------	---

Grüner Tee

N° 10 SHANGRI-LA Green Pearl k.b.A.	5
N° 11 OP Jasmin · Chung Hao	5
N° 12 Lung Ching k.b.A.	5
N° 13 Silvery Pearl Mountain (Tai Mu Long Zhu) k.b.A.	6
N° 14 Sencha · FUJI	6
N° 15 Genmaicha	6
N° 16 Matcha Ujicha k.b.A.	6
N° 17 Gyokuro Hiki	7
N° 18 Dragon Phoenix Pearl k.b.A.	7

Aromatisierter Schwarztee

N° 19 Orange · Entkoffeinierte	7
N° 20 Pfirsich/Erdbeer	7
N° 21 Earl Grey Excelsior	7
N° 22 Earl Grey Cream	8

Aromatisierter Grüntee

N° 23 Sonnige Passion	8
N° 24 Ananas Mango	8
N° 25 Sencha für Jung und Alt · Entkoffeinierte	8

Aromatisierte Früchteteemischung

N° 26 Apfel-Walnuss-Sahne-Torte	9
N° 27 Mango n' Friends	9
N° 28 Sanfter (Kürbis)engel	9
N° 29 Palais Royal	9
N° 30 Himbeer/Zimt	10
N° 31 Türkischer Apfeltee	10
N° 32 Türkischer Apfeltee Joghurt-Limette	10
N° 33 Wolkenschieber	10
N° 34 Kirmes-Mandel	11
N° 35 Merry Cranberry	11
N° 36 Rhabarberschorle	11



Inhaltsverzeichnis

Aromatisierte Rotbuschmischung

N° 37 Crème de la Crème	12
N° 38 Ananas-Zitronen-Sorbet	12
N° 39 Süße Sünde	12

(Aromatisierter) Kräutertee

N° 40 Kamille	12
N° 41 Pfefferminze, ganz	13
N° 42 Ruhige Stunde	13
N° 43 Goldener Herbst	13
N° 44 Honig-Perle	13
N° 45 Ayurveda Macis-Kurkuma	14
N° 46 Kurkuma Gold	14
N° 47 Yoga-Tee	14
N° 48 Black Chai	14
N° 49 Black Tea k.b.A.	15
N° 50 Milky Oolong.....	15
N° 51 Bitterlimonade	15
N° 52 Ananas Pure & Fresh.....	15
N° 53 Blumengarten.....	16
N° 54 Erdbeer/Lavendel Macaron	16
N° 55 Fang mich doch	16
N° 56 Funny Flamingo	17
N° 57 Piña Colada	17
N° 58 Wassermelone/Minze.....	17
N° 59 Blaubeere-Cassis.....	18
N° 60 Ingwer-Basilikum-Zitrone	18

Teekarte

N°01

SCHWARZER TEE · DARJEELING · FTGFOP1 · PHUGURI K.B.A.

In der Nähe der Kanchenjanga Bergkette gelegen, erstreckt sich diese Plantage über eine Fläche von mehr als 400 Hektar. In der winterlichen Vegetationspause sammeln die in 1.400 und 2.400 m Höhe kultivierten Pflanzen Kraft, um uns wie in jedem Jahr mit ihren außerordentlichen first und second flush- Qualitäten zu überzeugen. Sehr großes, regelmäßiges Blatt, mit klassisch-schönem first flush-Aussehen und großen Anteilen silberfarbener Tips. Mit eigenständigem, blumig-würzigem Charakter, süßem Körper; hocharomatisch duftend. Steht hell-orange leuchtend in der Tasse.

Zutaten: schwarzer Tee.

N°02

SCHWARZER TEE · DARJEELING · TGFOP1 · SELIMBONG K.B.A.

Dieser populäre Garten wurde im Jahr 1886 gegründet und wird in der Landessprache auch „Silbung“ genannt. Selimbong ist für second flush-Produktionen allererster Güte bekannt und wurde hierfür auch schon häufiger prämiert. Aus diesen Pflückungen haben wir uns eine wunderbare Qualität in Blatt und Geschmack ausgesucht: Hervorragend ebenmäßig gearbeitetes, dunkles Sinensisblatt, mit vielen weiß-silbernen Tips, eine leuchtend-kupferfarbene Tasse, im Geschmack hocharomatisch-würzig, mit weicher, aromatischer Blume!

Zutaten: schwarzer Tee.

N°03

SCHWARZER TEE · ASSAM · FTGFOP1 · MANGALAM (SPL.)

Ein Assamtee allererster Güte! Ermutigt durch außergewöhnlich gute Produktionsergebnisse auf der Teeplantage „Manjushree“, entschied die Inhaber im Jahre 1973, einen weiteren Teegarten zu gründen: das Mangalam Tea Estate. Dank der konzeptionell sehr dichten Bepflanzung mit ausgesuchten Assamicahybriden entstehen so wertvollste orthodoxe als auch CTC-Qualitäten. Liebevoll verarbeiteter, großblättriger Tee mit vielen goldenen Tips. Sehr lieblich-malzig und würzig im Geschmack, mit dunkler bernsteinfarbener Tasse. Der Höhepunkt jedes Assam-Sortimentes.

Zutaten: schwarzer Tee.

N°04

SCHWARZER TEE · FEINSTER NEPAL · HIB · JUN CHIYABARI K.B.A.

Wieder eine neue Spezialität aus dem Land des Himalayas, hier aus dem Teegarten Jun Chiyabari, der schwarze Tee Himalayan Black. Diese Qualität ist nicht nur schwarz, sondern von besonderer Macht. Handgefertigt und präzise fermentiert präsentiert sich ein Oolong-artiges Blattwerk, lang und leicht gedreht mit vielen kupferfarbenen Tips. Nach dem Aufguss entfaltet sich ein kräftig würziger Duft. Der Geschmack besticht durch einen vollen Körper, ausdrucksvolle, mild-süße Karamell- und Kakao-Noten und einen Spritzer Malz.

Zutaten: schwarzer Tee.

Detailed botanical illustration of various tea plant parts, including leaves, stems, and buds, scattered across the page. The style is a fine-line black and white drawing.

N°05

SCHWARZER TEE · KENIA · GFOP · KAPRORET

Orthodoxe Tees aus Afrika gehören mittlerweile zu den absoluten Raritäten. Heutzutage dominieren CTC-Qualitäten das Exportgeschäft und nur die Hochlandplantagen Kaporet, Saramek und Chemase kultivieren noch Kreuzungen chinesischer Büsche. Die Nachfrage übersteigt bei weitem die geringen Ernteerträge, doch dank langjähriger Geschäftsverbindungen konnten wir uns bislang immer beste Qualitäten sichern. Wegen der auffällig goldbraunen Blattspitzen, der leuchtend-orangefarbenen Tassenfarbe und dem kräftigen, leicht blumigen Aroma, werden diese häufig mit Yunnan-Tees verwechselt.

Zutaten: schwarzer Tee.

N°06

SCHWARZER TEE · FORMOSA · HONEY BLACK

Honey Black ist eine Spezialität, für deren Anbau der Hualien-Distrikt an der Ostküste Taiwans berühmt ist. Die jungen Blätter werden von kleinen Grashüpfern angefressen. Die Blätter stellen daraufhin ihr Wachstum ein und kräuseln sich auf. Gleichzeitig reagiert der Speichel des Grashüpfers mit den Säften der Pflanze und führt letztendlich zu einer leichten Honignote. Ein Ergebnis, das sowohl wohlschmeckend wie namensgebend ist. Ein sehr gut gemachtes längliches, dunkelbraunes Blatt mit einigen kupferfarbenen Tips, leicht curly. Die kräftige, in bronzefarbenen Tönen leuchtende Tasse entfaltet einen an Oolong erinnernden Duft. Florale Noten mit einem Spritzer Honig und malzigen Anklängen verwöhnen den Gaumen.

Zutaten: schwarzer Tee.

N°07

WEISSER TEE · NEPAL · SHANGRI-LA K.B.A.

Dieses prächtige Kleinod wird in Höhenlagen von 1.200 bis 2.100 Metern kultiviert und in Handarbeit produziert. Im Gegensatz zu vielen anderen sehr „leichten“ weißen Tees, überrascht dieser weiße Tee nach dem Aufguss mit etwas Körper und wartet mit außergewöhnlichen Geschmacksnuancen auf. Leichte Anklänge eleganter floraler Noten spielen mit weichen, fruchtigen Zitrus-Texturen. Superb! Das Blatt, sehr ausdrucksvoll, anthrazitfarben mit vielen flauschigen silbernen Blattknospen. Nur etwas für Tee Gourmets.

Zutaten: weißer Tee.

N°08

WEISSER TEE · CHINA · WHITE CUI MIN (SPRING) QINGSHAN K.B.A.

Auf der Qingshan Tea Farm im Hinterland der Provinz Hunan, auf einer Höhe von ca. 750 m, wird dieser Tee noch handverlesen. Unsere Qualität stammt aus der Frühjahrsproduktion, gepflückt zwischen Ende März und Anfang Mai. Nur ungeöffnete Knospen werden hierfür geerntet und weiterverarbeitet. Der Aufguss ist von mild-aromatischem, leicht heuartigen Geschmack.

Zutaten: weißer Tee.

Detailed botanical illustration of tea plants, showing various leaf shapes, branches with buds, and large, flat, fan-shaped tea leaves. The drawings are in black ink on a white background, scattered around the central text.

N°09

GELBER TEE · CHINA · HUANG YA YELLOW TIPS

Dieser gelbe Tee stammt aus der Simao-Region in Yunnan. Die Produktion beginnt mit dem sogenannten „Pan-Firing“. Hierbei wird der Tee in einer Art Wok leicht geröstet, damit die Enzyme, die für die Fermentation verantwortlich sind, zerstört werden. Anschließend wird das noch warme Blatt sanft in Tücher eingewickelt, um es dadurch auf natürliche Weise schonend über mehrere Stunden zu trocknen. Dieser Prozess wird solange wiederholt, bis das Blattgut den richtigen Reifegrad erreicht hat. Die gelben Blattspitzen entfalten in der Tasse eine einzigartige würzige Süße mit einem frisch-duftigen Nachhall.

Zutaten: gelber Tee.

N°10

GRÜNER TEE · NEPAL · SHANGRI-LA GREEN PEARL K.B.A.

Die Shangri-La Green Pearls werden im Teeanbaugebiet Ilam auf einer Höhe von 1.700 Metern über dem Meeresspiegel kultiviert. Circa 96 % aller Nepal Tees werden in dieser populären, im Osten des Landes gelegenen Region angebaut. Das Blatt wird ausschließlich nach dem Qualitätsmerkmal „One leaf and a bud“ gepflückt. Nach der Ernte wird das frische Blattgut sorgfältig und schonend eine sehr kurze Zeit gewelkt. Die Blätter werden danach per Hand leicht angerollt und anschließend maschinell in die für diesen Tee typische Form gebracht. Trotz der charakteristischen markanten Grünteenteenote überraschen die grünen Perlen mit weicher floraler Frische im Nachhall. Der Aufguss schimmert Smaragd-silberfarben.

Zutaten: schwarzer Tee.

N°11

GRÜNER TEE · CHINA OP JASMIN · CHUNG HAO

Diese Spezialität war damals nur dem kaiserlichen Hof vorbehalten: Ein Jasmin-Tee gehobener Qualitäts- und Preisklasse mit einem erstklassigen, grünen Tee als Grundlage. Die frisch beigefügten Jasminblüten wurden mühevoll wieder ausgelesen, nachdem die frischen Blätter den Jasminduft aufgenommen haben. Deutlich sind auch die kostbaren, nur leicht anfermentierten, silbrigen Blattspitzen erkennbar. Diese äußern sich auch in dem wunderbar leichten Geschmack. Eine runde Harmonie von zartem, blumigen Jasmin-Aroma.

Zutaten: grüner Tee, Jasminblüten.

N°12

GRÜNER TEE · CHINA · LUNG CHING K.B.A.

östliche Provinz Zhejiang ist berühmt für den Lung Ching Tee, der seit der Tang-Dynastie am Westsee Xihu bei der Stadt Lonjing angebaut wird. Auch bekannt als „Drachenbrunnentee“, der einer Legende über einen Regen bringenden Drachen folgt, erhielt er die Auszeichnung „Tee des Kaisers“, was an Huldigung nicht zu überbieten ist. Sehr leicht, ein wenig süßfruchtig, ohne Verlust des klassischen Grüntee-Charakters, besitzt er ein wahrlich königliches Temperament. Die Spitzenqualität wird nach dem Welken schonend von Hand in Pfannen getrocknet und kommt so zu seinem flachen, smaragdgrünen Blatt.

Zutaten: grüner Tee.

Detailed botanical illustrations of tea plants, including various leaf shapes, buds, and branches, are scattered throughout the page, framing the central text.

N° 13

GRÜNER TEE · CHINA · SILVERY PEARL MOUNTAIN (TAI MU LONG ZHU) K.B.A.

Wir freuen uns, Ihnen diese Sorte jetzt auch als Bio-Qualität anbieten zu können! Diese Spezialität, auch bekannt als Tai Mu Long Zhu, ist in China ähnlich populär wie sein Pendant Jasmin Dragon Pearls. Seine feinen Blätter werden per Hand zu einer engen Kugel gedreht. Die Infusion gibt nach Aufguss der Kugeln das Geheimnis um die „two leaves and a bud“-Pflückung auf beeindruckende Weise frei. Die edle Tasse imponiert durch einen eleganten Champagnerton. Der Geschmack hält, was Blatt und Tassenduft versprechen: Eine einmalige, sehr leichte, milde Note. Ein süßlicher Hintergrund rundet den weichen, milden Geschmack ab. Für Grüntee-Einsteiger kann das die erste „Droge“ sein.

Zutaten: grüner Tee.

N° 14

GRÜNER TEE · JAPAN · SENCHA · FUJI

Der Sencha-Tee ist mit Abstand der beliebteste Tee in Japan und macht einen Großteil der dortigen Produktion aus. Dieser Tee von gehobener Qualität wurde im Frühjahr geerntet und vor dem Rollen leicht gedämpft. Das Blatt wirkt aufgrund seines spannungsreichen Charakters leicht brüchig. Nach dem Aufguss ist die feine Blattstruktur deutlich erkennbar. Die Infusion schimmert tief olivgrün und gibt eine hell-grüne Tasse ab. Im Geschmack ist dieser Sencha deutlich milder als seine Mitstreiter. Durch die angenehm sanfte Note mit leichter Süße empfiehlt sich dieser Tee besonders für zarte Gaumen.

Zutaten: grüner Tee.

N° 15

GRÜNER TEE · JAPAN · GENMAICHA

„Genmai“ heißt Naturreis. Diese Spezialität besteht aus Bancha-Tee, dem etwa 50 % gerösteter oder gepuffter Reis beigemischt werden. Der unvergleichliche Geschmack wird geprägt von der Sanftheit des Bancha-Tees und einer angenehmen, leicht süßlichnussigen und karamelligen Note. Durch seine feine Milde eignet sich dieser Tee hervorragend zum ganztägigen Genuss. Auch hier können Grüntee-Neulinge ihre ersten Erfahrungen sammeln, nicht zuletzt dann, wenn sie aus dem aromatisierten Bereich wechseln.

Zutaten: grüner Tee, geschälter Reis.

N° 16

GRÜNER TEE · JAPAN · MATCHA UJICHA K.B.A.

Mit Freude präsentieren wir der immer stärker wachsenden Matcha Fangemeinde eine weitere Topqualität aus biologischem Anbau. Ende des 16. Jahrhunderts soll im Uji Distrikt hier das erste mal Matcha produziert worden sein. Höhenlagen von 250 m, kalziumhaltige Böden, sowie häufig auftretende Bodennebel bieten die Grundlagen für exzellente, komplexe Grüntees. Während der Zubereitung entwickelt der leuchtend smaragdgrüne Matcha in der Schale kräftige, matt-grüne Schattierungen, gekrönt von gras-grünem, cremigen Schaum. Der Duft süßlich, fruchtig, von aromatischer und vollmundiger im Uji-Distrikt Geschmackskomposition.

Zutaten: grüner Tee.

A detailed botanical illustration of tea plants, showing various types of leaves and buds. Some leaves are large and fan-shaped, while others are smaller and more delicate. The drawing is done in a fine-line, etched style.

N° 17

GRÜNER TEE · PREMIUM · JAPAN · GYOKURO · HIKI

Diese von Hand hergestellte Rarität stammt aus einem Garten nahe des Flusses Hiki im Wakayama-Distrikt und besticht durch ihre langen, nadelförmigen, tannengrünen Blätter. Im Abguss hellgelb und leuchtend-klar mit der typisch frischen Grasnote und dem intensiven, vollaromatischen Geschmack. Aufgrund der sehr kleinen Gesamtproduktion leider nur in begrenzten Mengen verfügbar.

Zutaten: grüner Tee.

N° 18

GRÜNER TEE · CHINA JASMIN SPECIAL · DRAGON PHOENIX PEARL K.B.A.

Eine der schönsten Kostbarkeiten aus der Welt des Tees aus den Bergen Südost-Chinas. Seit über 100 Jahren bilden nur die feinsten und jüngsten Blätter bester Grünteequalitäten die Basis dieser Rarität. Das noch feuchte, frische Blattgut wird bis zu sechsmal mit frischen, fein duftenden Jasminblüten vermengt, gesiebt und per Hand zu kleinen Perlen gerollt. Das Blatt „umschließt“ so das feine Jasmin-Aroma und lässt es erst während des Aufgusses wieder frei. Dass hier ausschließlich „two leaves and a bud“ verarbeitet wurden, beweist die Infusion. Die Tassenfarbe führt einen geheimnisvollen champagnerfarbenen Ton.

Zutaten: grüner Tee.

N° 19

ENTKOFFEINIERTER SCHWARZTEEMISCHUNG, AROMATISIERT · ORANGE

Eine neue Variante des gepflegten, entkoffeinierten Tees für alle Freunde dieser hochwertigen Basis. Ausgezeichnet wird dieser durch eine runde und süße Orangenote, welche als Zugabe mit Orangenblüten dekoriert ist.

Zutaten: entkoffeinierter schwarzer Tee (90 %), Orangenschalen, Aroma, Orangenblüten.

N° 20

SCHWARZTEE, AROMATISIERT · PFIRSICH/ERDBEER

Der fruchtig-liebliche Geschmack dieser Mischung erinnert an einen sonnenverwöhnten, rotbäckigen, reifen Pfirsich und fruchtig-süße, pralle Erdbeeren. Beide Noten ergeben eine ideale Geschmackskombination. Ein Lieblingstee für die tägliche Portion gute Laune.

Zutaten: schwarzer Tee, natürliches Aroma, Sonnenblumenblüten.

N° 21

SCHWARZTEE, AROMATISIERT · EARL GREY · EXCELSIOR

Das bekannte Aroma der apfelsinenartigen Südfrucht finden Sie hier auf ganz besondere Weise präsentiert: Die Basis aus einem Ceylon-Tee mit harmonischer Fülle vereint gekonnt verschiedene Teenoten miteinander. Eine stattliche Beigabe von lieblichem Keemun und eine feine Nuance von edelstem Yunnan, mit leicht erdigem Touch, offeriert eine brillante, englische Mischung. Die außergewöhnliche Schwarzteemischung mit etwas „body“ und der Aromenklassiker nach englischer Art, lassen nicht nur das Herz eines jeden Earl Grey-Fans höher schlagen!

Zutaten: schwarzer Tee, Aroma.

Detailed botanical line drawings of various tea plant parts, including leaves, stems with buds, and large fan-shaped leaves, are scattered throughout the page, framing the central text.

N° 22

SCHWARZTEE, AROMATISIERT · EARL GREY · CREAM

Die hochwertige Mischung schwarzer Tees aus China und Ceylon erlangt durch eine bedeutende Menge Yunnan die Ergänzung zu einer perfekten, vollmundigaromatischen Schwarzteebasis. Der erdige Charakter des Yunnans, in Verbindung mit einer Spur von leicht cremigem Aroma, bildet eine harmonische Grundlage für das beliebte, fruchtige Bergamotte-Aroma. Die Fan-Gemeinde dieses weicherben „Heißgetränks“ wächst stetig!

Zutaten: schwarzer Tee, Aroma.

N° 23

GRÜN-WEISSTEEMISCHUNG, AROMATISIERT · SONNIGE PASSION

Diese edle Mischung verschiedener grüner und weißer Tees besticht durch den typischen, auffälligen Pai Mu Tan und einem Yunnan mit dominanten, hellen, flauschigen Tips. Gelbe Rosenknospen, Ananasflocken und Mangowürfel verweisen auf die zarte und doch aussagekräftige Frische der Aromenvielfalt. Geschmacklich im Vordergrund steht das Teeblatt mit feinen, weichen, leicht herben Noten. Ein zarter Hauch saftiger Birne und cremig-süße Exotennoten umspielen den Grünteecharakter.

Zutaten: grüner Tee (81 %) (Sencha, Lung Ching und Yunnan), weißer Tee (8 %) Pai Mu Tan, Aroma, Mangowürfel (Mango, Zucker), Ananasflocken, gelbe Rosenknospen.

N° 24

GRÜNTEEMISCHUNG, AROMATISIERT · SENCHA · ANANAS MANGO

Sommer, Sonne, Ananas, Mango! Was fällt Ihnen zu diesen Stichwörtern ein? Vielleicht Urlaub, Strand, Palmen? Wir waren der Meinung, auf alle Fälle Mee(h)r und haben ein nachhaltiges Ambiente geschaffen – ein echt tropisches Biotop. Spritzig-reife Ananas trifft auf golden-süße Mango. In Kombination mit unserem Bio-Grüntee ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Auch gekühlt ein Genuss.

Zutaten: grüner Tee (93 %), gefr.-getr. Ananasstücke, natürliches Aroma, gefr.-getr. Mangowürfel, Sonnenblumenblüten.

N° 25

ENTKOFFEINERTER GRÜNTEE, AROMATISIERT · SENCHA FÜR JUNG UND ALT

Wohl kaum eine andere Frucht auf diesem Planeten schmeckt Jung und Alt so gut wie die Erdbeere. Daher möchten wir Ihnen an dieser Stelle eine entkoffeinierte und aromatisierte Grünteevariation von besonderem Charakter vorstellen. Seinen milden und zugleich intensiven Geschmack verdankt dieser Tee einem natürlichen Erdbeer-Aroma, welches im Zusammenspiel mit der weichen Teebasis schlichtweg begeistert.

Zutaten: entkoffeiniertes grüner Tee, natürliches Aroma, gefr.-getr. Erdbeerstücke.

Detailed botanical illustrations of various plants, including leaves with prominent veins, clusters of small berries, and large, fan-shaped leaves, all rendered in a fine-line, hatched style.

N° 26

FRÜCHTETEEMISCHUNG, AROMATISIERT · APFEL-WALNUSS-SAHNE-TORTE

Eine ganz besondere und sanfte Früchteteemischung mit einer Apfel-Walnuss-Note, die an einen köstlichen, saftigen Kuchen mit karamellisierten Walnüssen und leckeren, gebackenen Apfelspalten unter einer Zuckerguss-Schicht erinnert. Das Marshmallow-Topping unterstreicht diesen süßen „Apfelbäckchen-Tee“ und ist ein echter Eyecatcher. Zutaten: Apfelstücke, Marshmallows (Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Wasser, Gelatine, Maisstärke, natürliches Vanillearoma), Apfelspalten, *Walnusskerne*, Aroma.

N° 27

FRÜCHTETEEMISCHUNG, AROMATISIERT · MANGO N° FRIENDS

Ein Früchteteer der Extraklasse! Extra große Flocken und Würfel von saftigen, ausschließlich exotischen Früchten bilden diese säurearme Basis. Der bereits durch diese Fruchtzutaten raffinierte, typische Geschmack wird durch eine besondere süß-frische Aromenkombination wunderbar ergänzt. Als Eistee ein Hochgenuss, der so manches Saftgetränk in den Schatten stellen kann. Auch ein nachträgliches Süßen will wohl überlegt werden.

Zutaten: Ananaswürfel (Ananas, Zucker) und Mangowürfel (Mango, Zucker), Ananas und Mangoflocken, Orangenspalten, Aroma, gefr.-getr. Mandarinenorange Fruchtstücke, Färberdisteln, Ringelblumenblüten, gefr.-getr. Erdbeerscheiben.

N° 28

FRÜCHTETEEMISCHUNG, AROMATISIERT · SANFTER (KÜRBIS)ENGEL

Kürbisrund, orangefarben und süß: Unser sanfter (Kürbis)engel stellt sich vor. Mit dem beliebten Geschmack einer cremigen Kugel Vanilleeis, die elegant in einen Kelch mit frisch gepresstem Orangensaft gleitet, begrüßen wir den goldenen Herbst. Mal aus anderer Perspektive betrachtet: Wenn die Sonne tiefer steht, ist sie uns näher!

Zutaten: Kürbisstücke, Apfelstücke, Orangenschalen, Apfelwürfel, natürliches Aroma, Vanillestücke, Färberdisteln, gefr.-getr. Mandarinenorange Fruchtstücke.

N° 29

FRÜCHTETEEMISCHUNG, AROMATISIERT · PALAIS ROYAL

Die Königin unter den Früchteteemischungen. Edel, schlicht und elegant! An warmen Sommertagen bietet es sich an, einen kräftigeren Aufguss herzustellen und diesen erkaltet mit etwas Sekt oder Mineralwasser und mit einem Minzblatt dekoriert als Eistee zu genießen. Für diesen intensiven und exotischen Hochgenuss haben wir auf Apfelstücke verzichtet. Kräftige Ergiebigkeit bieten leckere Papayawürfel, fruchtig-saure Hibiskusblüten und vollmundige Beeren.

Zutaten: Hibiskusblüten, Korinthen, Papayawürfel (Papaya, Zucker), Fliederbeeren, Aroma, gefr.-getr. Himbeerstücke, gefr.-getr. Erdbeerstücke, schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren.

Detailed botanical illustrations of various plants, including leaves with prominent veins, clusters of small berries, and large, fan-shaped leaves, are scattered throughout the page, framing the central text.

N° 30

FRÜCHTETEEMISCHUNG, AROMATISIERT · HIMBEER/ZIMT

Der Geschmack von süßen, heißen Himbeeren mit winterlichen Gewürznuancen, getoppt mit einem cremigen Sahnehäubchen - natürlich, klassisch, unwiderstehlich! Das war der Gedanke, der uns hier inspiriert hat. Kandierter Ingwer und eine sanfte Vanillenote verleihen dieser fruchtigen Kreation noch einmal einen ganz besonderen Touch. Heute mal ganz ohne Waffel... oder doch mit einer Kugel Zimteis serviert? Zutaten: Sultaninen, Hibiskusblüten, Ingwerwürfel (Zucker, Ingwer, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Fliederbeeren, Zimtstücke, Zimtstangen, natürliches Aroma, gefr.-getr. Himbeerstücke, gefr.-getr. ganze Himbeeren, schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren.

N° 31

FRÜCHTETEEMISCHUNG, AROMATISIERT · TÜRKISCHER APFELTEE

Eine unserer geschmackvollen und leichten Mischungen, die ohne säurehaltige Früchte auskommt. Stücke von süßem Apfel und lieblicher Ananas bilden die Grundlage dieses beliebten Aufgussgetränkes mit dem knackig-süßen Charakter des Apfel-Aromas und einer ganz besonderen Frische. Der Genuss dieser Kreation gleicht mit ein wenig Phantasie einer Kurzreise in die heißen Regionen des sonnigen Südens. So ist es auch leicht zu verstehen, dass diese Sorte nach kürzester Zeit einen festen und hohen Rang in unserem erlesenen Sortiment erklommen hat. Ein Trendsetter unter den Früchtetees. Zutaten: Apfelstücke, Ananaswürfel (Ananas, Zucker), Säuerungsmittel: Ascorbinsäure, Aroma, gefr.-getr. Apfelstücke.

N° 32

FRÜCHTETEEMISCHUNG, AROMATISIERT · TÜRKISCHER APFELTEE JOGHURT-LIMETTE

Eine weitere, überzeugende Kreation unseres Hauses. Der bereits erstklassige Bruder mit dem frischen Geschmack von Apfel und Zitrone hat Verstärkung bekommen. Dieser Türkische Apfeltee zählt auch auf die reine Kraft von süßen Apfel- und Ananasstücken, bekommt jedoch zusätzliche aromatische Unterstützung durch eine Kombination von leckeren, süß-weichen, fast etwas kuchigen Aromennoten. Der frische und süßliche Joghurt geschmack ergänzt sich prächtig mit dieser besonderen Zitrusfrucht. Zutaten: Apfelstücke, Ananaswürfel (Ananas, Zucker), Aroma, Zitronengras.

N° 33

FRÜCHTETEEMISCHUNG, AROMATISIERT · WOLKENSCIEBER

Wer kennt sie nicht, diese Sehnsucht, düstere, graue Wolkendecken beiseite schieben zu können, so dass ein goldener Sonnenstrahl hervor bricht? Diese wahrhaftig gelungene und vor allem dekorative Kreation wird sich auch in Ihrem Teesortiment zu behaupten wissen und einen Sonnenstrahl auf Ihre Genusswelt werfen. Die säurearme Mischung wird unterstützt von gefriergetrockneten Kiwi- und Sauerkirschstücken. Unterstrichen wird diese edle, königliche Mischung von saftigen Cranberryscheiben. Knackige Kokoschips lassen das sonnige Geschmacksgeheimnis erahnen. Zutaten: Apfelstücke, Sauerkirschen, Kokoschips, gefr.-getr. Kiwi- und Sauerkirschstücke, gefr.-getr. Cranberryscheiben, Aroma.

Detailed botanical line drawings of various plants, including leaves with prominent veins, clusters of small berries on thin stems, and large, fan-shaped leaves with intricate vein patterns. The drawings are scattered across the page, framing the central text.

N° 34

FRÜCHTETEEMISCHUNG, AROMATISIERT · KIRMES-MANDEL

Eine säurearme Basis, die von dem hohen Anteil der süßen Apfelstücke geprägt wird und ihre rote Farbnuance durch die zugefügte Rote Beete erhält. Die Aromennote wird von verlockend süßen, in Karamell gewendeten und gerösteten Mandeln bestimmt. Ein Geschmackserlebnis, das Nase und Gaumen von Frühlings-Dom und Sommer-Kirmes, Oktoberfest und Weihnachtsmarkt kennen und lieben. Unser Tipp: Einfach selbst probieren und ... nicht zu lange ziehen lassen. Der Tee hat bereits nach 10 Minuten ein ausgeprägtes Volumen und eine perfekte Geschmackswirkung.

Zutaten: Apfelstücke, gehobelte und gehackte *Mandeln*, Zimtstücke, Rote-Beete-Stücke, Aroma.

N° 35

FRÜCHTETEEMISCHUNG, AROMATISIERT · MERRY CRANBERRY

Diese Cranberry fängt bereits im Herbst an so richtig fröhlich zu werden, läutet sie doch auch ein klein wenig das Festtagsglöckchen. Nicht zuviel ..., aber ein Schluck Eierpunsch, selbstverständlich kombiniert mit herbstlich fruchtig-herber Note, darf es ruhig schon mal sein. Leuchtend-rote Cranberryscheiben, Zimtstangen und Anissternechen versüßen gerne die immer länger werdenden Nächte und einen versteckten Kuss unter dem Mistelzweig kann man doch ruhig schon mal vorziehen, oder?

Zutaten: Cranberrystücke (Cranberries, Zucker, Sonnenblumenöl), Apfelwürfel, Mistelkraut, ganzer Sternanis, Zimtstangen, Aroma, Brombeerblätter, Färberdisteln, gefr.-getr. Cranberryscheiben.

N° 36

FRÜCHTETEEMISCHUNG, AROMATISIERT · RHABARBERSCHORLE

Hier haben wir uns von dem beliebten Trendgetränk inspirieren lassen. Prickelnder Rhabarbersaft, besonders eiskühlt ein wahrer Hochgenuss. Ein kleiner Hibiskusanteil verleiht dieser säurearmen Früchteteekreation genau die richtige Tassenfarbe, die sich auch in den rosafarbenen Kornblumenblüten widerspiegelt. Holen Sie sich die Sonne in die Tasse und machen Sie einen Kurzurlaub mit uns.

Zutaten: Apfelstücke, Apfelwürfel, Hibiskusblüten, Fliederbeeren, Aroma, Hagebuttenschalen, gefr.-getr. Rhabarberstücke, rosa Kornblumenblüten.


N° 37**ROTBUSCHTEEMISCHUNG, AROMATISIERT · CRÈME DE LA CRÈME**

Auf einer Welle der Verführung und Harmonie schleicht sich der weihnachtlich, wohlriechende Geruch dieser Festtagsmischung beim Öffnen der Tüte direkt in Ihre Nase. Die gelungene Komposition aus hochwertigem Rotbusch, würzigem Koriander, süßlich-scharfem Kardamom und aromatischer Nelke trägt hierbei die köstliche Orangen-Note auf Händen. Im Zusammenspiel mit einer Nuance von weicher, cremiger Sahne entfaltet diese Kreation ihr winterliches Geschmacksgeheimnis. Einklang für Ihre Sinne!

Zutaten: Rotbuschtee, Apfelstücke, Zimtstücke, Koriander, ganzer Sternanis, Aroma, Orangenspalten, ganzer Kardamom, rosa Pfefferkörner, Nelken.


N° 38**ROTBUSCHTEEMISCHUNG, AROMATISIERT · ANANAS-ZITRONEN-SORBET**

Was der Name verspricht ist Programm! Wie eine frisch aufgelockerte und geeiste Fruchtwassercreme aus Zitronen und Sahne, mit zarter und sehr angenehmer Süße, verheißt der Grundgeschmack dieser Kreation wahre Freude. Zutaten, wie Mandarinen-orangenfruchtstücke und Zitronenfruchtgranulat, tragen hierzu charaktervoll bei und sorgen für einen außergewöhnlich hellen Abguss. Spritzig-cremige Ananas-Vanille-Noten tragen zur perfekten Erfrischung bei.

Zutaten: Rotbuschtee, Aroma, Ananaswürfel (Ananas, Zucker), Zitronenschalen, gefr.-getr. Zitronengranulat (Maltodextrin, Frucht (Zitronensaft), nat. Zitronenöl, Geliermittel: Natrium-Alginat), gefr.-getr. Mandarinenorangenfruchtstücke, Ringelblumenblüten.


N° 39**ROTBUSCHTEEMISCHUNG, AROMATISIERT · SÜSSE SÜNDE**

Eine große Portion vollmundiger und spritzig-fruchtiger Himbeeren ist frisch vom Strauch gepflückt worden. Ein Klecks leichter Vanillecreme, die echte Bourbon-Vanille ahnen lässt, krönt die ausdrucksvolle Frucht. Ein Versprechen, das sich in den ganzen Himbeeren und Vanillestückchen wiederfindet. Rosige und beerig-süße Momente, die nicht nur die romantischen Naturen unter uns erfreuen!

Zutaten: Rotbuschtee, Aroma, gefr.-getr. ganze Himbeeren, Rosenblüten, Vanillestücke.


N° 40**KAMILLE**

Die Kamille als getrocknete Blüte bietet sich in jeder Jahreszeit als koffeinfreies Heiß- oder Kaltgetränk an. Gerne darf auch das Gesicht mit dem heißen Dampf eines Kamillenbades verwöhnt werden. Wir bieten hier eine qualitativ sehr hochwertige Kamille an. Der Aufguss gibt seinen typischen Kamillecharakter besonders intensiv frei. Die größere und optisch auffälligere Schwester der Kamille, die römische Kamille, steht ihr geschmacklich in nichts nach, wird aber bevorzugt zu Dekorationszwecken verwendet. Übrigens ist die Kamille ein so genannter „Alteinwanderer“, der die Kulturgeschichte schon seit der jüngeren Steinzeit begleitet.

Zutaten: Kamille.

Detailed botanical line drawings of various plants, including leaves with serrated edges, clusters of small berries, and large, fan-shaped leaves with prominent veins. The drawings are scattered across the page, framing the central text.

N° 41

PFEFFERMINZE, GANZ

Aufgrund zahlreicher Anfragen haben wir nun auch die ganze Minze mit in unser Standardsortiment aufgenommen. Dieses süße, milde, ganze Blatt, das den beliebten Minzgeschmack so wunderbar einzigartig in der Tasse entfaltet, ist bestimmt Österreichs ganzer Kräuterstolz, ja, denn dort ist sein Ursprung. Halten Sie inne, schließen Sie die Augen und genießen Sie diese crisper Bergfrische mit ihrem einzigartigen Aroma das ganze Jahr über.

Zutaten: Pfefferminze.

N° 42

KRÄUTERTEEMISCHUNG · RUHIGE STUNDE

In einer ruhigen Stunde am lauschigen Abend vor dem offenen Kaminfeuer den Lärm und Stress des Alltags vergessen und relaxen! Hierzu empfehlen wir diese imposante Mischung feinsten Beeren und Kräuter. Durch den hohen Anteil von Apfelstücken bereits leicht gesüßt, umspielt der Aufguss Nase und Gaumen mit einer zart-fruchtigen Würze. Die dezente Säure des anteiligen Hibiskus rundet das Geschmacksprofil perfekt ab. Ein gleichsam wärmender und entspannender Tee genuss pur, mit dessen Hilfe aus jedem grauen Alltag ein ganz besonderer Wohlfühltag wird.

Zutaten: Walderdbeereblätter, Apfelstücke, Orangenschalen, Malvenblüten, Sonnenblumenblüten, Fliederbeeren, Heidelbeeren, Hibiskusblüten.

N° 43

KRÄUTERTEEMISCHUNG, AROMATISIERT · GOLDENER HERBST

Wer kennt sie nicht, diese feste Überzeugung: „noch ist es Sommer..!“? Doch irgendwann werden die Tage wieder kürzer und kühler, morgens wallt auch schon mal Nebel auf ... Dennoch möchte man es sich noch nicht ganz eingestehen, dass die zweite Jahreshälfte eingeläutet wurde. Aber mal ganz ehrlich, ein goldener Herbst ist doch auch wunderschön mit all seiner Farbenpracht und Erntevielfalt und bunten, raschelnden Blättern auf Bäumen und Wegen. Diese Kräuterkombination mit der Geschmackskombination von sonniger, saftiger Kirsche, süßer Feige und einem Hauch von leuchtendem Kürbis und herblichen Gewürzen ist für alle, die noch nicht bereit für den Winter sind.

Zutaten: Apfelstücke, Karottenflocken, Brombeerblätter, Zitronengras, Hibiskusblüten, Aroma, Apfelwürfel, süße Brombeerblätter, gefr.-getr. Acerolakirschen, gefr.-getr. Feigenviertel, gefr.-getr. Kürbisstücke, Nelken, Bauernrosenblüten.

N° 44

KRÄUTERTEEMISCHUNG, AROMATISIERT MIT WEISSEM TEE · HONIG-PERLE

Wer nun einen Kräutertee mit Honiggeschmack erwartet, wird überrascht sein: Eine tolle, süß-fruchtige Geschmackskombination von leckeren Erdbeeren, frischen Orangen und lieblichem Honig. Besonderes Highlight: die Zugabe von „Cui Min Quingshan“ und „Yunnan Silver Bud Ya Bao“. Zwei edle, chinesische, weiße Teesorten, von denen gerade die wunderschönen und außergewöhnlichen Silver Buds verzaubern.

Zutaten: Fenchel, Ananaswürfel (Ananas, Zucker), Apfelstücke, Melissenblätter, Brombeerblätter, weißer Tee (10 %), natürliches Aroma, Bauernrosenblüten, Malvenblüten.



N° 45

KRÄUTERTEEMISCHUNG · AYURVEDA MACIS-KURKUMA

Früher war die Muskatnuss unglaublich teuer, heute ist sie in jedem Gewürzregal heimisch. Die „Muskatblüte“, auch Macis oder Mazis, ist die rötliche Hülle der Frucht des Muskatbaums und erhielt ihren Namen dadurch, dass sie ursprünglich fälschlicherweise für die getrocknete Blüte des Muskatbaums gehalten wurde. Der feine, aromatische Geschmack ist milder als der der Muskatnuss und prägt, genau wie die Kurkumawurzel, die Ayurvedische Lehre und deren Küche.

Zutaten: Ingwerstücke, Süßholzwurzeln, Zimtstücke, Zitronengras, ganzer Kardamom, Kurkumascheiben (6 %), Muskatblüten (5 %).

N° 46

KRÄUTERTEEMISCHUNG, AROMATISIERT · KURKUMA GOLD

Hier haben wir zweierlei Goldsorten kombiniert: das der Azteken in Form reiner Kakao schalen und das der Kurkumawurzel: goldenes Curcumin. Die Kurkumawurzel, auch unter den Namen Gelbwurz oder Safranwurzel bekannt und wichtiger Bestandteil der indischen Küche und Ayurvedischen Lehre erfreut sich zunehmender Beliebtheit in der Getränke welt. Veredelt wird der Tee durch die Zugabe einer weiteren sehr bekannten Wurzel, der Ingwerknolle. Verfeinert mit Fenchel, Anis sowie Vanille und abgerundet durch cremige Nuancen wird der Wert dieses Goldes noch gesteigert. Probieren Sie diese mild-würzige Kreation doch gerne mal mit einem Schuss Milch.

Zutaten: Kurkumascheiben (20 %), Ingwerstücke, Kakaoschalen, Anissamen, Fenchel, Brombeerblätter, natürliches Aroma, Vanillestücke.

N° 47

KRÄUTERTEEMISCHUNG · YOGA-TEE

Der Klassiker schlechthin unter den ayurvedischen Teesorten entspricht einem alten indischen Rezept. Ein „Durchwärmer“ an kalten Tagen und zu jeder Zeit. Klassische Zubereitung: 11 g Yoga-Tee in ca. 1 Liter Wasser etwa 30 Minuten köcheln lassen, durchsieben und mit 1/4 Liter Milch verfeinern. Nach Belieben mit Honig süßen.

Zubereitung mit schwarzem Tee: 11 g Yoga-Tee in ca. 1 Liter Wasser 30 Minuten köcheln lassen, danach 6 g schwarzen Tee (wir empfehlen hier unseren Ceylon Highgrown, Art. Nr. 22453 auf Katalogseite 55) zusetzen und weitere 3 – 5 Minuten ziehen lassen. Durchsieben und ebenfalls mit Milch verfeinern oder auch süßen. Zutaten: grüner Tee (32 %), Kardamomsaat, Ingwerstücke, Nelken, schwarze Pfefferkörner, Zimtstücke, Krauseminze, Aroma.

Zutaten: Zimt, Ingwerstücke, Brennnesselblätter, Nelken, süße Brombeerblätter, Kardamomsaat, weiße Pfefferkörner.

N° 48

GEWÜRZTEEMISCHUNG MIT SCHWARZEM TEE · BLACK CHAI

Der Chai-Tee erfreut sich einer stetig steigenden Nachfrage. Wir bieten auf starken Wunsch eine Chai-Schwarzteevariante an, die ohne zusätzliche Aromen auskommt. Diese Kreation ist lieblicher und weicher als ihr aromatisierter Bruder und doch sehr aussagekräftig.

Zutaten: schwarzer Tee (44 %), Zimtstücke, Anissamen, Ingwerstücke, schwarze Pfefferkörner, Nelken, Zichorienwurzeln, Kardamomsaat, ganzer Kardamom.

Detailed botanical line drawings of tea plants, including various leaf shapes, stems with buds, and clusters of small flowers, framing the central text.

N° 49

SCHWARZER TEE · CHINA · SPECIAL GOLDEN BLACK TEA K.B.A.

Yunnan, im Südwesten Chinas, ist die Heimat dieser außergewöhnlichen Schwarztee-Qualität. Dieser Tee wird nur Ende März bis Mitte April gepflückt und unter Beachtung spezieller Produktionsmethoden hergestellt. Höhenlagen von 1.800 bis 2.100 m, natürliche, bewaldete Umgebung und ein kühles Klima, bilden die Grundlage für die Kultivierung dieser Spezialität. Das große, fein gedrehte, tabakartige Blatt, mit einem sehr hohen Anteil goldener Blattknospen, entwickelt in der kupferfarbenen Tasse einen kräftigen, würzig-malzigen Geschmack, in Kombination mit dem typisch weich-erdigen Yunnan-Charakter.

Zutaten: schwarzer Tee.

N° 50

HALBFERMENTIERTER TEE, AROMATISIERT · CHINA · MILKY OOLONG

In der Provinz Fujian entsteht noch weitestgehend in Handarbeit eine der wohl ungewöhnlichsten Spezialitäten unserer Teewelt, und das sowohl in punkto Herstellung als auch Charakter. Unmittelbar nach dem Welken werden die noch feuchten Teeblätter kurzzeitig mit Milchwasserdampf erhitzt, wodurch die schöne helle, olivgrüne Blatt- und Tassenfarbe konserviert und der markant cremige Duft und Geschmack erzeugt wird. Anschließend wird das Blattgut manuell gerollt und getrocknet. Ein äußerst lieblich anmutender Tee, der sicherlich schnell viele neue Liebhaber für sich gewinnen dürfte.

Zutaten: halbfermentierter Tee, Aroma (Laktose).

N° 51

FRÜCHTETEEMISCHUNG, AROMATISIERT · BITTERLIMONADE

Eine großartige, frische Kombination aus kandierten Ananaswürfeln, gesäuerten Apfelstücken, Zitronengranulat und großen, gefriergetrockneten Zitronenschalen bietet geschmacklich eine feine, herb-saure und auch etwas süße Grundlage – wie eine leckere Bitterlimonade. Gefriergetrocknete Johannisbeeren leuchten darin als kleine rote Tupfer. Die saftigen Zitronen-Noten haben wir entsprechend veredelt.

Zutaten: Ananaswürfel (Ananas Zucker), Apfelstücke gesäuert (Apfel, Säuerungsmittel: Zitronensäure), gefr.-getr. Zitronengranulat (Maltodextrin, Frucht (Zitronensaft), nat. Zitronenöl, Geliermittel: Natrium-Alginat), gefr.-getr. Zitronenschalen, gefr.-getr. rote Johannisbeeren, Aroma.

N° 52

FRÜCHTETEEMISCHUNG, AROMATISIERT · ANANAS PURE & FRESH

Diese facettenreiche Früchteteemischung ist ein echter Geheimtipp. Im Geschmack überrascht die Tasse mit einer wunderbar süßen und cremigen Ananas mit perfekt abgestimmten, leichten Noten von kühler Minze und frischer Gurke. XL-Ananasstücke und Gurkenscheiben dominieren das Erscheinungsbild dieser wunderbaren Mischung.

Zutaten: Ananaswürfel (Ananas, Zucker), Gurkenscheiben, Ananasflocken, Pfefferminze, Aroma, ganze Pfefferminze, gefr.-getr. Zitronenschalen.



N° 53

FRÜCHTETEEMISCHUNG, AROMATISIERT · BLUMENGARTEN

Wenn die ersten Bienen unseren heimischen Garten erobern, die Sonne immer länger strahlt und die Natur erwacht, haben wir alle diesen süßen Geruch des Frühlings in der Nase. Saftige und leicht säuerliche Apfel- und Birnenstücke lassen unseren Gaumen in Verückung geraten. Die leuchtend bunten Blüten und Fruchtstücke in dieser homogenen Fruchtteteemischung erstrahlen und werden durch eine saftige Erdbeernote ergänzt. Auch eisgekühlt ein Genuss!

Zutaten: Apfelstücke gesäuert (Apfel, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Birnenstücke, pinke Rosenknospen, gefr.-getr. Erdbeerstücke, gefr.-getr. Himbeerstücke, Aroma, Brombeerblätter, blaue Kornblumenblüten, Ringelblumenblüten, Rosenblüten, römische Kamille.

N° 54

FRÜCHTETEEMISCHUNG, AROMATISIERT · ERDBEER/LAVENDEL MACARON

Sie sind klein, bunt, französisch und unwiderstehlich. Von wem hier die Rede ist? Natürlich von kleinen Macarons. Doch extra nach Paris fahren, um diese Köstlichkeit zu probieren? Nein, das haben wir uns auch gedacht und diese bunte Fruchtteteemischung aus fruchtigen Erdbeeren, cremigen Nuancen und einer leichten, nussigen Note kreiert. Um Paris noch etwas näher zu kommen wird die Mischung durch einen floralen Hauch Lavendel abgerundet. Spüren Sie schon die Pariser Luft und riechen Sie den Duft frisch zubereiteter Macarons? Bienvenue à Paris!

Zutaten: Apfelstücke, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, gehobelte *Mandeln*, Aroma, *Mandelstücke*, gefr.-getr. Erdbeerstücke, gefr.-getr. Erdbeerscheiben, Lavendelblüten (2%), gefr.-getr. Erdbeerjoghurt-Crunchy (Zucker, *Magermilchjoghurt*, Stärke (Tapioka), Erdbeeren, natürliches Aroma, Schwarzkarottensaftkonzentrat, Säuerungsmittel: Zitronensäure).

N° 55

FRÜCHTETEEMISCHUNG, AROMATISIERT · FANG MICH DOCH

Bunte Zuckereinhörner galoppieren durch süße Ananaswürfel, lilafarbene Drachenfruchtwürfel und schillerndes Erdbeer-Joghurt-Granulat. Saftig-reife Noten von Himbeeren und die fruchtig-spritzigen Anklänge vom Granatapfel, unterstrichen von einer geringen Beigabe Hibiskus, schenken einen süßen und doch frischen Fruchtteteegenuss. Auch kalt wunderbar schmackhaft.

Zutaten: Apfelstücke, Ananaswürfel (Ananas, Zucker), lila Drachenfruchtwürfel, Hibiskusblüten, Zuckereinhörner (Zucker, Reismehl, Erdnussöl (teilweise gehärtet), Kartoffelstärke, färbendes Lebensmittel (Konzentrat aus Süßkartoffel, Apfel, Rettich, Kirsche), Farbstoff: Anthocyane, Aroma), Aroma, gefr.-getr. Erdbeerjoghurt-Crunchy (Zucker, Magermilchjoghurt, Stärke (Tapioka), Erdbeeren, natürliches Aroma, Schwarzkarottensaftkonzentrat, Säuerungsmittel: Zitronensäure).



Nº 56

FRÜCHTETEEMISCHUNG, AROMATISIERT · FUNNY FLAMINGO

Dieser auffällige Früchtetee mit Hibiskus, süßen Fruchtstücken, leuchtend lilafarbenen Drachenfruchtwürfeln, roten ganzen Kornblumen und... Trommelwirbel; den trendigen Zuckerflamingos; ist ein absolutes „Must Have“! Die Kombination aus reifen, süßen Ananas- und Himbeernoten abgestimmt mit einem Hauch Holunder und wunderbarer Creme besteht komplett aus natürlichen Aromen.

Zutaten: Hibiskusblüten, Apfelstücke, Ananaswürfel (Ananas, Zucker), Sultaninen, lila Drachenfruchtwürfel, Zuckerflamingos (Zucker, Reismehl, Erdnussöl (teilweise gehärtet), Kartoffelstärke, färbendes Lebensmittel (Rote Beete Saftkonzentrat), Aroma), Fliederbeeren, natürliches Aroma, ganze rote Kornblumenblüten, Heidelbeeren, schwarze Johannisbeeren.

Trendzutut: Flamingos

Nº 57

FRÜCHTETEEMISCHUNG, AROMATISIERT · PIÑA COLADA

Spritzig und frisch-fruchtig durch appetitliche Ananas und sämig-cremig abklingend durch eine Dosis Sahne, präsentiert sich diese wohlbekannt Komposition. Die feine, nussigsüße und exotische Kokosnote darf natürlich nicht fehlen! Nicht nur auf Früchtetee, sondern in nahezu allen Bereichen, sind feine Piña Colada-Mischungen in kürzester Zeit zu einem Verkaufsschlager geworden. Diese gewinnbringende Kreation sollte demzufolge in jedem Standardsortiment als fest etabliertes Produkt angeboten werden. Probieren Sie auch unseren Grüntee und Rotbuschtee Piña Colada!

Zutaten: Apfelstücke, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Ananaswürfel (Ananas, Zucker), Kokosraspeln, Aroma.

Nº 58

FRÜCHTETEEMISCHUNG, AROMATISIERT · WASSERMELONE/MINZE

Eine sehr beliebte Sommerkombi: erfrischend und zugleich herrlich kühlend durch Minz-Elemente herausragender Qualität. Eine großzügige Portion Melonenwürfel und Flocken dürfen hier nicht fehlen. Auf Eis serviert ein Hochgenuss. Manchmal muss es gar nicht Mee(h)r sein, Melone reicht völlig aus!

Zutaten: Apfelstücke, Honigmelonenwürfel (Honigmelone, Zucker), Hibiskusblüten, Fliederbeeren, geschnittene und ganze Pfefferminze (9%), Aroma, Hagebuttenschalen, Wassermelonenflocken.



N° 59

FRÜCHTETEEMISCHUNG, AROMATISIERT · BLAUBEERE-CASSIS

Diese leichte Früchteteemischung aus Kräutern und Fruchtstückchen besticht durch gefriergetrocknete Brombeeren, blaue Kornblumenblüten, rote Zuckerherzen und der Butterfly Pea Flower. Letztere bewirkt eine zauberhafte blaue Färbung des Teeaufgusses. Geschmacklich ergänzen sich die Noten von vollmundiger Blaubeere, Zitrus und frischer Cassis vortrefflich.

Zutaten: Apfelstücke, Zitronengras, Fliederbeere, süße Brombeerblätter, Hagebuttenschalen, Eukalyptusblätter, blaue Klitorienblüte (Butterfly Pea Flower), Zuckerherzen (Zucker, Reismehl, Rüböl teilweise gehärtet, Verdickungsmittel: Traganth, Farbstoffe: echtes Karmin, Carotin, Aroma), natürliches Aroma, gefr.-getr. Heidelbeeren, gefr.-getr. Brombeeren, Kornblumenblüten.

N° 60

FRÜCHTETEEMISCHUNG, AROMATISIERT · INGWER-BASILIKUM-ZITRONE

Reichlich Ingwerstücke und süße Ananaswürfel bilden eine abgestimmte Grundlage, die durch Zitronenschalen und -granulat perfekt unterstützt wird. Die würzig-spritzige Note einer Ingwerlimonade erhält durch Beigabe von Basilikum ihr gewisses Extra.

Perfekt geeignet als Eistee!

Zutaten: Ingwerstücke, Apfelstücke, gesäuerte Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Citronensäure), Ananaswürfel (Ananas, Zucker), gefr.-getr. Zitronenschalen, süße Brombeerblätter, natürliche Aromen, gefr.-getr. Zitronengranulat (Maltodextrin, Frucht (Zitronensaft), nat. Zitronenöl, Geliermittel: Natrium - Alginat), Moringablätter, Basilikum.