



# EISTEE

... jeder feine Tee ist als EISTEE geeignet,  
Sie können aus jedem Teebereich wählen,  
nur der gesunde EISTEE  
bringt Ihnen die richtige Erfrischung ...

*feine Eisteevariationen lassen sich mit  
folgenden Tees zubereiten und genießen :*

<b>schwarzer Tee:</b>	<b>Assam Keyhung TGFOP1</b>	<b>8,50 €</b>
	<b>Blutorange</b>	<b>6,10 €</b>
<b>grüner Tee:</b>	<b>Sencha Indian Green</b>	<b>5,70 €</b>
	<b>Grüner Magnolientraum</b>	<b>7,70 €</b>
<b>Früchtetee:</b>	<b>Blutorange/Grapefruit</b>	<b>5,60 €</b>
	<b>Palais Royal</b>	<b>6,20 €</b>
<b>Kräutertee:</b>	<b>Mittelmeerkräutermischung</b>	<b>5,60 €</b>
	<b>Vitaknall</b>	<b>5,60 €</b>

DIE PREISE BEZIEHEN SICH AUF 100G

## **Zubereitung – EISTEE:**

Sie erstellen einen Extrakt Ihrer gewünschten Teesorte, Sie nehmen bei schwarzen und grünen Tee ca. 4 Teelöffel auf 1l, aufbrühen und 10 Minuten ziehen lassen, bei Früchtetee, Kräutertee und Rotbuschtee ca. 4 Teelöffel auf 1l und 30-40 Minuten ziehen lassen. Dann geben Sie ein paar Eiswürfel in ein Glas und gießen den heißen Tee (Extrakt) über die Eiswürfel, die Gläser gehen nicht kaputt ! die Aroma- und Duftstoffe des Tees entfalten sich sehr gut an den Eiswürfeln, so wirkt der EISTEE dann besonders erfrischend. Sie können auch den abgekühlten Tee, mit einem Teil Tee und zwei Teilen Mineralwasser oder Fruchtsaft oder Sekt/Champagner auffüllen. Der Extrakt hält sich einige Tage im Kühlschrank, jetzt nur noch genießen !