

Cold Brew

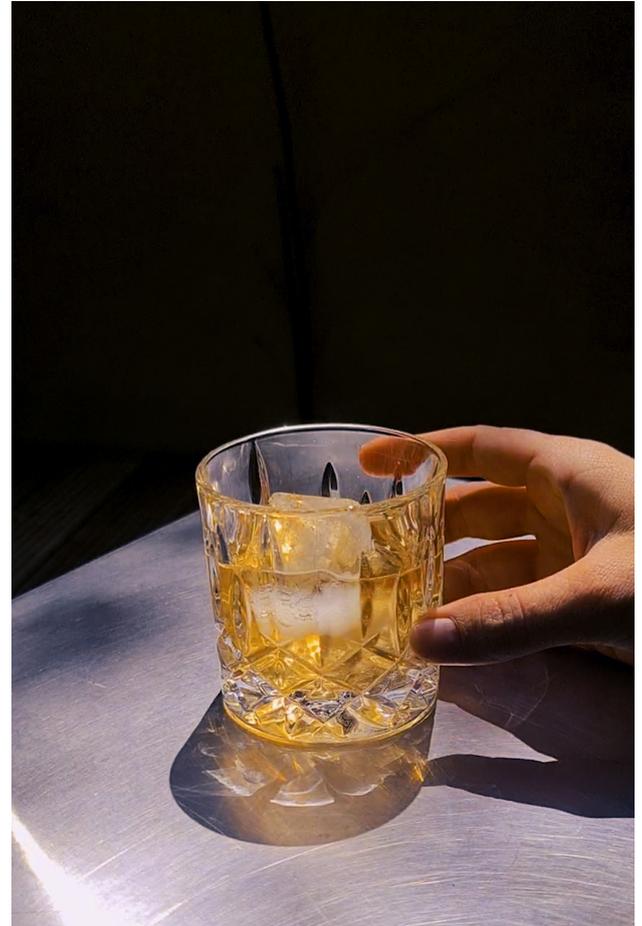
- 1) 12g Tee oder 4 Sélection-Teebeutel in den Behälter füllen
- 2) Behälter mit 1 L kaltem Wasser auffüllen
- 3) 3-6 Stunden gut verschlossen im Kühlschrank ziehen lassen
- 4) Direkt ins Glas absieben oder in einen separaten Behälter abgiessen, falls du ihn später servieren möchtest

Serviervorschlag: Longdrinkglas

Verhältnis: Grundsätzlich ist das Verhältnis von Tee und Wasser 12g/L. Falls du keine Waage hast, orientiere dich an der TL-Angabe auf der Teeverpackung.

Haltbarkeit: ungeöffnet 7 Tage, geöffnet 2-3 Tage

Hinweis: Die Farbe des Tees kann sich während der Aufbewahrung verändern.



Tee Konzentrat

- 1) 12g Tee oder 4 Sélection-Teebeutel mit 250ml kaltem Wasser aufgiessen
- 2) 3-6 h gut verschlossen im Kühlschrank ziehen lassen
- 3) Das Konzentrat absieben, in eine Flasche abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren
- 4) Das Konzentrat für Sparkling Tea, Tea 'n' Tonic oder Cold Brew ad hoc verwenden, siehe weitere Rezeptkarten

Tipp: Bei grösseren Mengen das Konzentrat auf mehrere kleine luftdichte Flaschen aufteilen. Das Konzentrat funktioniert auch perfekt als Cocktailzutat.

Haltbarkeit: ungeöffnet 7 Tage, geöffnet 2-3 Tage

Hinweis: Die Farbe des Tees kann sich während der Aufbewahrung verändern.



Cold Brew

mit Konzentrat

2-3 Eiswürfel

1/3 Teekonzentrat

2/3 stilles Wasser



Serviervorschlag: Im Weinglas oder Tumbler

Sparkling Tea

2-3 Eiswürfel

1/3 Teekonzentrat

2/3 Sprudelwasser



Serviervorschlag: Im Weinglas

Tea 'n' Tonic

2-3 Eiswürfel

1/3 Teekonzentrat

2/3 Tonic



Servivorschlag: Im Weinglas, Tumbler oder Longdrink
Tonic separat dazu stellen oder direkt ins Glas

Maccha Tonic

- 1) Eiswürfel ins Glas
- 2) Glas zu 3/4 mit Tonic füllen
- 3) 1cl Sirup dazugeben
- 4) In einen Schale drei Chasen/2TL Maccha sieben und mit 50cl heissem Wasser aufschäumen
- 5) Maccha langsam übers Eis ins Glas giessen

Serviervorschlag: Tumbler
Sirup: Wir empfehlen Holunderblüten oder Zitrone



Tee auf Eis

- 1) Ein Kännchen mit Tee und kochendem Wasser füllen
- 2) Ein Glas mit Eiswürfel füllen und zusammen mit dem Teekännchen servieren
- 4) Die Gäste können nun den Tee selbst ziehen lassen und ihn dann über das Eis ins Glas gießen

Serviervorschlag: Longdrinkglas

Verhältnis: Grundsätzlich ist das Verhältnis von Tee und Wasser 12g/L.
Falls du keine Waage hast, orientiere dich an der TL-Angabe auf der Teeverpackung.

