

Frisch gebrühter Superpremium Eistee in 3 Minuten



Nichts ist nun einfacher als sich einen frisch gebrühten Eistee zuzubereiten. Man gebe 1 Portion unserer neuen Pyrapacks > Blatttee in Top Qualität in einer durchsichtigen Pyramide , die das volle Aroma durchlässt , in einen Mug , überbrühe diesen zur Hälfte des Glases mit frisch aufgekochtem , kurz abgestandenem Wasser , gebe 1 langen Teelöffel mit Zucker dazu , 1 x umrühren , und nach knapp 2 Minuten das Glas mit Eiswürfeln auffüllen (diese Zeit braucht man meistens um diese zu holen !) mit einem Minzeblatt garnieren & sofort servieren.

So bleibt der Geschmack schön frisch.

Der Gast kann den Beutel im Glas lassen , da kaltes Wasser den Beutel nicht mehr auslaugt , Der Wareneinsatz beträgt 32 Cent , & bei 3-4 Euro im Gastgarten passt auch der Wareneinsatz perfekt !


Eine Auswahl an 10 Sorten , schwarz , grün , Kräuter & Früchtetees stehen zur Auswahl .

>Brauner Zucker und Limette schmecken zusammen mit einem guten Japan Sencha. Ist sozusagen eine alkoholfreie Caipirinha Variante.

>Eine weitere Variante wäre mit einigen Ingwerscheiben.

>100% Cranberrysaft mischt man im Verhältnis 1:10 mit kaltem Tee. Schmeckt grandios! Diesen Unterschied zu einem Industrieprodukt kann man schmecken & vor allem auch sehen , frischer & gesünder geht es nicht .

Hier einige tolle Sommer Cocktails :

Name / Ingredients	Zubereitung	Getränk
<p><i>Vanilla , Apple Sunrise</i> «Lemon Mint», 1 Beutel - Torani Vanilla syrup, 2 x pumpen - Apfelstücke, 30 g - Eiswürfel</p>	<p>Tee im Althaus Mug zur Hälfte aufbrühen , 2-3 Minuten ziehen lassen Vanille Flavor dazu mit Eiswürfeln auffüllen mit den Äpfeln garnieren</p>	
<p><i>Alkoholfreier Caipirinha</i> «Sencha» - Torani Grüner Mint syrup, 2 x - Limetten, 50 g - Minzblätter, 3 g - brauner Zucker 5 g - Eiswürfel <u>«Geht auch mit English Breakfast »</u></p>	<p>Tee im Althaus Mug zur Hälfte aufbrühen , 2-3 Minuten ziehen lassen Mint Flavor , Zucker, Minzeblätter , Limetten dazu ,kurz umrühren mit Eiswürfeln auffüllen</p>	
<p><i>Romeo and Juliet</i> - Grüner Tee «Lung Ching» - Blue Curacao syrup, 3 ml - Limetten, 50 g - Eiswürfel</p>	<p>Tee im Althaus Mug zur Hälfte aufbrühen , 2-3 Minuten ziehen lassen Limetten dazu , mit Eiswürfeln auffüllen , dann mit Curacao garnieren</p>	
<p><i>Berry Paradise</i> - «Fruit Berry» - Grenadine Syrup, 3 ml - Kirschsafft, 30 ml - 1 Zimtstange - 3-4 Kirschen</p>	<p>Tee & Zimtstange im Althaus Mug zur Hälfte aufbrühen , 2-3 Minuten ziehen lassen Grenadine & Kirschsafft mit Eiswürfeln auffüllen , dann mit den Kirschen garnieren</p>	
<p><i>Orange Dreams</i> - Jasmine Tee «Jasmine Deluxe» - Torani Orangen Syrup 2 x pumpen - ½ Orange in Filets - Orangensaft 30 ml</p>	<p>Tee im Althaus Mug zur Hälfte aufbrühen , 2-3 Minuten ziehen lassen Orangensyrup & Saft mit Eiswürfeln auffüllen , dann mit den Orangenfilets garnieren</p>	