



Gastrodokumentation

ICE TEA

Die ICE TEA- Mischungen sind speziell von uns kreierte Teemischungen, die sich als Eistee eignen. Sehr erfrischend und durstlöschend.

Die ICE TEA-Mischung mit kochendem Wasser übergießen, ziehen lassen, absieben und kühl stellen.



ICE TEA Ginger

Frisch, zitronig und scharf. Diese interessante Mischung mit Zitronengras (aus kontrolliert biologischem Anbau) und getrockneten Ingwerstücken eignet sich hervorragend als Eistee. Serviert mit Eiswürfeln und frischen Früchten eine echte Erfrischung für heisse Sommertage.

Gastropreis: 500gr. / Fr. 40.98 bzw. 1kg / Fr. 81.95 (exkl. MwSt)



ICE TEA Berry

Eine Früchtekomposition der Extra-Klasse: Papaya, Korinthen, Holunderbeeren, Schwarze und Rote Johannisbeeren, Erdbeeren und Himbeeren.

Zubereitung Konzentrat: 100 gr. Tee mit $\frac{3}{4}$ Lt. kochendem Wasser übergießen, 25 Min. ziehen lassen, absieben und kühlstellen.

Das Konzentrat ist 10 Tage im Kühlschrank haltbar.

Gastropreis: 500gr. / Fr. 34.73 bzw. 1kg / Fr. 69.46 (exkl. MwSt)



ICE TEA Mint

Eine erfrischende Mischung aus Minze, Hibiskusblüten, Hagebuttenschale, Apfel, Grüntee, Orangenschale und Kornblumenblüten. Die fruchtige Erfrischung eignet sich besonders als Ice Tea an heissen Sommertagen.

Gastropreis: 500gr. / Fr. 34.73 bzw. 1kg / Fr. 69.46 (exkl. MwSt)



Alusäcke / Zipper Bag

Für unsere Gastrobetriebe füllen wir die zubereitungsfertigen ICE TEA-Mischungen in Alusäcke oder Zipper Bags ab, etikettieren diese mit der Zutatenliste und unserem Zubereitungsvorschlag. Auf Wunsch mischen wir für Sie Ihre individuelle ICE TEA-Kreation (mit oder ohne Zucker) und etikettieren diese mit Ihrem betriebs-eigenen Zubereitungsrezept.

Gerne beraten wir Sie dazu persönlich!