

Neu: Teavelope®  
Copa Cabana®



SimpliciTea® - Eistee-  
Erlebnisse auf Knopfdruck



**1** Ein Eistee Glas (ca. 0,5 l) komplett mit Eiswürfeln befüllen. Die Zutaten gemäß Rezept hinzugeben.



**2** Wählen Sie zwei **SImpliciTea®** Teekapseln Ihrer Wahl aus. Entfernen Sie jeweils das Aromasiegel von der Teekapsel.



**3** Kapseln nacheinander in die Maschine einlegen. Je Teekapsel einmal die Lungo-Taste drücken und damit jeweils das Eistee Glas befüllen (2 x ca. 110 ml).



**4** Mit frischen Früchten dekorieren und servieren.



### Green Tea.Passion

- Eistee Glas mit Eiswürfeln füllen. Mangosirup dazu geben.
- Wählen Sie zwei **SImpliciTea®** Teekapseln **My Tropical Green Tea Float** aus.
- Jeweils Aromasiegel entfernen.
- Beide Teekapseln aufbrühen, umrühren.
- Frische Mangospalten hinzugeben.



### Ginger & Lemon

- Eistee Glas mit Eiswürfeln füllen. Mit Ginger Ale oder Ginger Beer auffüllen (ca. 0,25 l).
- Wählen Sie zwei **SImpliciTea®** Teekapseln **My Ginger & Lemon Breeze** aus.
- Jeweils Aromasiegel entfernen.
- Beide Teekapseln aufbrühen, umrühren.
- Mit Zitronenscheiben dekorieren.

Joy of Tea® - Großer  
Genuss, kleiner Aufwand



### Black Lemon



**1** Brühen Sie zwei **Joy of Tea®** Ihrer Wahl in einem geeigneten Gefäß mit 0,25 l kochendem Wasser auf. Bitte Ziehzeit beachten – je nach Teesorte 2–5 Min.



**2** In der Zwischenzeit: Ein Eistee Glas (ca. 0,5 l) komplett mit Eiswürfeln befüllen. Die Zutaten gemäß Rezept hinzugeben.



**3** Den heißen Tee darüber gießen, umrühren, fertig.



**4** Mit frischen Früchten dekorieren und servieren.

### Refreshing Berries

- Brühen Sie zwei **Joy of Tea® Earl Grey** in einem geeigneten Gefäß (ca. 0,25 l) auf.
- 3–4 Minuten ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit: Eistee Glas mit Eiswürfeln füllen. Limetten- oder Zitronensirup dazu geben.
- Den heißen Tee darüber gießen, umrühren.
- Frische Limettenviertel hinzugeben und mit Limettenscheiben dekorieren.

- Brühen Sie zwei **Joy of Tea® Fruit Power** in einem geeigneten Gefäß (ca. 0,25 l) auf.
- 5 Minuten ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit: Eistee Glas mit Eiswürfeln füllen. Erdbeer- und Zuckersirup dazu geben.
- Den heißen Tee darüber gießen, umrühren.
- Frische Erdbeeren hinzugeben.

Cooler Ideen  
für heiße Tage

Köstliche Eistee-Kreationen  
eiskalt genießen



Ronnefeldt

TEA EXCELLENCE SINCE 1823



## Eiskalter Genuss, kleiner Aufwand

**1** Der Tee wird heiß aufgebrüht und sofort nach der Ziehzeit über Eiswürfel gegossen, sozusagen schock-gekühlt. Das sorgt dafür, dass Schwarze und Grüne Tees nicht nachbittern. Der Tee ist sofort trinkfertig kalt und behält sein frisches Aroma und seine klare Farbe.

**2** Brühen Sie den Tee doppelt stark auf (1 L Wasser mit ca. 7 EL Tee).

**3** Füllen Sie ein geeignetes Behältnis mit Eiswürfeln und gießen Sie den Tee darüber.

**4** Für die anschließende Zubereitung der Rezepte empfehlen wir die Verwendung von Longdrinkgläsern (ca. 300 ml).



**Hinweis:** Bitte verwenden Sie ausschließlich temperaturbeständiges Glas.

## Rooibos Kirschlorbete®

- 2–3 große Eiswürfel
- 6 EL Kirschsafte
- 6 EL Bananensaft
- Mit doppelt stark aufgebrühtem Tee **Rooibos Kirschlorbete®** auffüllen



## Sommermärchen® 2019 Lucky Star

-  **REZEPT 1:**
- 2–3 große Eiswürfel
- 3 EL Birnensaft
- 3 EL naturrüber Apfelsaft
- Mit doppelt stark aufgebrühtem Tee **Sommermärchen® 2019** auffüllen

-  **REZEPT 2:**
- 2–3 große Eiswürfel
- Glas zu ca. 2/3 mit doppelt stark aufgebrühtem Tee **Sommermärchen® 2019** befüllen
- Mit Bionade Zitrone-Bergamotte auffüllen



## Scharfes Bienchen



### REZEPT 1:

- 2–3 große Eiswürfel
- Glas zu ca. 2/3 mit doppelt stark aufgebrühtem Tee **Scharfes Bienchen** befüllen
- 1 TL Ronnefeldt Akazienhonig
- Mit MIO MIO Mate + Ginger auffüllen



### REZEPT 2:

- 2–3 große Eiswürfel
- Glas zu ca. 2/3 mit doppelt stark aufgebrühtem Tee **Scharfes Bienchen** befüllen
- Mit Schweppes Ginger Ale auffüllen



Honig als  
natürliche Süsse



## Tropensonne®

- 2–3 große Eiswürfel
- 2 TL Blue Curacao Sirup (Monin)
- 1 großer Spritzer frischer Zitronensaft
- Optional: ein Hauch Zitronenabrieb oder Zitronen-Zeste (BIO-Zitrone)
- Glas zu ca. 2/3 mit doppelt stark aufgebrühtem Tee **Tropensonne®** befüllen
- Mit Mangosaft auffüllen

## Schwarze Johannisbeere

- 2–3 große Eiswürfel
- 1 TL Agavendicksaft
- Glas zu ca. 2/3 mit doppelt stark aufgebrühtem Tee **Schwarze Johannisbeere** befüllen
- Mit Guavensaft auffüllen

TURN  
SUMMERTIME  
INTO  
TEATIME

Schnell kalt – die köstlichen,  
neuen Cocktails

### In nur wenigen Minuten zu Ihrem Lieblings-Eistee!

Süß oder ungesüßt, intensiv oder leicht. Mit diesen fünf sommerlich frischen Teesorten und leckeren Rezepten sind Sie schnell dabei.

Alle Eisdrinks sind alkoholfrei. Sie können sie jedoch auch mit etwas Alkoholischem aufmischen. Wir empfehlen Wodka, weißen Rum oder Prosecco.

### WICHTIGER HINWEIS:

Kräuter- und Früchtetees immer mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und die empfohlenen Ziehzeiten einhalten. Nur so erhalten Sie ein sicheres und wohlschmeckendes Lebensmittel.

Teavelope® Copa Cabana®:  
köstlicher Cocktail-Genuss

Leckere und einfache Eistee-Kreationen mit dem tropischen Teavelope® Copa Cabana®.

## Basisrezept

- 2 Teavelope® mit ca. 120 ml kochendem Wasser in einer Tasse aufbrühen.
- 2–3 große Eiswürfel in ein geeignetes Glas (ca. 300 ml) geben.
- Fertig aufgebrühten Tee über die Eiswürfel gießen.



## Coco Beach

- 6 EL Weißer Pfirsichsaft und 2 TL Kokosnuss-Sirup (Monin) dem Basis-Rezept beimischen.

## Tropical Passion

- 6 EL Maracujasaft und 2 TL Vanillesirup (Monin) dem Basis-Rezept beimischen.