

20
25

TEA
COFFEE
CONFISERIE
ACCESSORIES

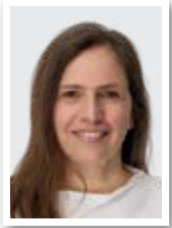


SOMMER KATALOG

DETHLEFSEN & BALK

Vertriebsleitung/
Vertriebsorganisation**Peter Röhrs**Vertriebsleiter
+49 (0)40 73 10 73-40
P.Roehrs@db-hh.de**Francesca Cardin**Vertriebsorganisation
+49 (0)40 73 10 73-84
F.Cardin@db-hh.de

Bayern/Polen

**Roman Polap**+49 (0)40 73 10 73-60
R.Polap@db-hh.de**Olga Erschow**+49 (0)40 73 10 73-30
O.Erschow@db-hh.deHamburg/Bremen/Mecklenburg-Vorpommern/Berlin/Brandenburg/
Thüringen/Rheinland-Pfalz/Hessen/Saarland**Sabine Richter**+49 (0)40 73 10 73-33
S.Richter@db-hh.de**Susanne Zbinden**+49 (0)40 73 10 73-77
S.Zbinden@db-hh.de**Isabel Martinez**+49 (0)40 73 10 73-108
I.Martinez@db-hh.deNordrhein-Westfalen/Schleswig-Holstein/Sachsen/
Baden-Württemberg/Sachsen-Anhalt**Lena Hölsche**+49 (0)40 73 10 73-27
L.Hoelsche@db-hh.de**Julia Ewald**+49 (0)40 73 10 73-47
J.Ewald@db-hh.de**Frederic Statkiewicz**+49 (0)40 73 10 73-41
F.Statkiewicz@db-hh.deNiedersachsen/
Osteuropa/Asien/Arabien**Leo Roemmling**+49 (0)40 73 10 73-31
L.Roemmling@db-hh.de**Mira Schowe**+49 (0)40 73 10 73-98
M.Schowe@db-hh.de

Skandinavien/Niederlande

**Marianne Karlsson**+49 (0)40 73 10 73-87
M.Karlsson@db-hh.de**Line Poulsen**+49 (0)40 73 10 73-49
L.Poulsen@db-hh.de

Spanien/Portugal/Lateinamerika

**Judy Fernández**+49 (0)40 73 10 73-11
J.Fernandez@db-hh.de**Claudia Osorio**+49 (0)40 73 10 73-66
C.Osorio@db-hh.de

Frankreich/Belgien/frz. Schweiz/Afrika

**Osias Koundjo**+49 (0)40 73 10 73-63
O.Koundjo@db-hh.de**Seydou Coulibaly**+49 (0)40 73 10 73-75
S.Coulibaly@db-hh.de**Koffi William Viani**+49 (0)40 73 10 73-93
W.Viani@db-hh.de**Sophie Lempicki**+49 (0)40 73 10 73-48
S.Lempicki@db-hh.de

Italien/Kroatien/Griechenland

**José Gutierrez**+49 (0)40 73 10 73-54
J.Gutierrez@db-hh.de**Luca Martinello**+49 (0)40 73 10 73-43
L.Martinello@db-hh.deGroßbritannien/Irland/Österreich/Schweiz/
Ozeanien/China/Taiwan**Stephan Mai**+49 (0)40 73 10 73-16
S.Mai@db-hh.de**Max Becker**+49 (0)40 73 10 73-42
M.Becker@db-hh.de**Max Schröder**+49 (0)40 73 10 73-61
M.Schroer@db-hh.deKey Account
Manager**Sandra Haase**+49 (0)40 73 10 73-58
S.Haase@db-hh.de

Anschrift & Geschäftszeiten

Dethlefsen & Balk GmbH
Hermann-Wüsthof-Ring 16
21035 HamburgTelefon: +49 (0)40 73 10 73-0
Telefax: +49 (0)40 73 10 73-20
E-Mail: Office@db-hh.de
Homepage: www.dethlefsen-balk.deMontag – Donnerstag: 9.00 – 18.00 Uhr
Freitag: 9.00 – 15.30 Uhr
Außerhalb der Geschäftszeiten sprechen
Sie bitte auf unseren Anrufbeantworter.

INHALT

VIVID NATURE	6 – 23
SOMMER SPRITZ	6 – 7
FLOWERY INFUSION	8 – 9
ORANGE-GRAPEFRUIT ICED TEA	10 – 11
FRESH & TASTY	12 – 13
FRUITY ICED TEA	14 – 15
WEITERE TEES	16 – 17
SÜßES & ACCESSORIES	18 – 23
SUMMER BREEZE	26 – 37
MANGO TAJIN EIS	26 – 27
PASSION KISS	28 – 29
APPLE SMASH	30 – 31
EARL GREY ICED TEA	32 – 33
WEITERE TEES	34 – 35
SÜßES & ACCESSORIES	36 – 37
REFRESHING SUMMER	40 – 55
ORIENTALISCHER MILK TEA	40 – 41
MANGO N´ FRIENDS ICED TEA	42 – 43
HOLY MELONEY	44 – 45
BITTER SWEET LEMONADE	46 – 47
PIÑA COLADA	48 – 49
RHABARBERSCHORLE	50 – 51
SÜßES & ACCESSORIES	52 – 55
PURE COLOUR	58 – 69
SWEET CHERRY ICED TEA	58 – 59
PINK DRINK	60 – 61
MOJITEA	62 – 63
FRUCHTIGER SALAT MIT TEEDRESSING	64 – 65
SÜßES & ACCESSORIES	66 – 69
RELAXED MOMENTS	72 – 81
PEACH PASSION CHEESE TEA	72 – 73
PEACH ICED TEA	74 – 75
CREAMY & ICED	76 – 77
ROTES FRUCHTSORBET	78 – 79
SÜßES & ACCESSORIES	80 – 81
COFFEE & CACAO	84 – 103
ORIENTALISCHES PISTAZIEN TIRAMISU	84 – 85
KAFFEE KARAMELL	86 – 87
WEITERE KAFFEES	88 – 89
COLD BREW TONIC	90 – 91
ICED COFFEE	92 – 93
ESPRESSO MARTINI	94 – 95
TIRAMISU TRAUM	96 – 97
AFFOGATO AL CAFFÈ	98 – 99
SCHOKO FRAPPÉ	100 – 101
SÜßES & ACCESSORIES	102 – 103
SPECIALS	106 – 121
MATCHA MINT	106 – 107
TEAMOTIONS®	108 – 109
SYRUP DROPS	110 – 111
TEE-BÄREN®	112 – 114
ABGEPACKTER TEE UND KAFFEE	115 – 118
ACCESSORIES	119
COLD BREW TEE	120 – 121

VIVID *NATURE*







SOMMER SPRITZ

ZUTATEN

10 TL Früchteteemischung Sommer Spritz | 500 ml Tonic | ½ Bio-Orange

ZUBEREITUNG

Die Früchteteemischung mit 300 ml kochendem Wasser aufgießen und 30 Minuten ziehen lassen. Eine große Kanne mit Eis füllen und den Tee darüber abgießen. Abkühlen lassen, bis der Tee ganz kalt ist. Mit 500 ml Tonic aufgießen und mit den Orangenscheiben dekorieren.



EXTRA-TIPP *LONGDRINK*

Mit den alkoholfreien Zusätzen wie Sanbitter oder Crodino intensiviert sich der Longdring-Charakter! Die alkoholische Longdrink-Variante wird mit der Zugabe von Gin erreicht.

NEUHEIT

NEW



SOMMER SPRITZ

Früchteteemischung • aromatisiert
Blutorangen-Mango-Passionsfrucht Note

Was kann es schöneres geben, als heiße Sommertage mit einem **exotisch-fruchtigem** Spritz ausklingen zu lassen. Vorbild dieser Komposition war das neue Trendgetränk Sarti Spritz aus dem wunderschönen Italien. So vereinen sich **säuerlich-spritzige** Noten der Blutorange mit den **fruchtig-süßen** Aromen von Mango und Passionsfrucht zu einer Geschmacksexplosion, die sich sowohl heiß als auch eisgekühlt herrlich genießen lässt.

Zutaten: Apfelstücke, gesäuerte Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Citronensäure), Hibiskusblüten, Aroma, Rote Bete, Mangoflocken, süße Brombeerblätter, Orangenschalen, Kornblumenblüten, gefr.-getr. Maracujagranulat (Glukosesirup, Maracujasaftkonzentrat, Aprikosenpulpe, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel Natriumalginat).

Superfruit: Mango

 10-12 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

21709

/ 1 kg

NEUHEIT

NEW



HONIG/ZITRUS/ TYP PERLWEIN

Kräuterteemischung • aromatisiert
Honig-Zitrus-Perlwein Note

Dieser leichte Kräutertee mit hohem Apfelanteil, Zitronengras, gefrier-getrockneten, großen Zitronenschalen und leckerem Zitronengranulat bietet eine perfekte Basis für die tolle Geschmacks-kombination von **spitzigen, frischen** Noten und der typischen **Süße** des Honigs. Süße Brombeerblätter unterstützen diese Noten erstklassig.

Zutaten: Apfelstücke, Orangenschalen, Zitronengras, Walderdbeerblätter, Silberlindenblüten, süße Brombeerblätter, Aroma, gefr.-getr. Zitronengranulat (Maltodextrin, Frucht (Zitronensaft), nat. Zitronenöl, Geliermittel: Natrium - Alginat), gefr.-getr. Zitronenschalen.

 5-10 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

21713

/ 1 kg



BLUTORANGE

Früchteteemischung • aromatisiert
Blutorangen Note

Diese hauptsächlich aus Italien stammende Frucht gelangt nur zwischen Dezember und März in unsere heimischen Gefilde. Mit unserem Früchtetee gelingt der Genuss dieser herrlich **erfrischenden, leicht herben** Blutorangennote nun jederzeit. Ein charakterstarker, klarer Geschmack, der sich deutlich von der gewohnten und beständigen Süß-Orange abhebt. Sorgfältig ausgesuchte Fruchtstückchen wurden mit farblich abgestimmten, rostrot-leuchtenden Färberdistelblüten angereichert. Eine **fruchtig-spritzige** Mischung, die in wirklich jedem Sortiment ihren Platz finden sollte.

Zutaten: Apfelstücke, Hibiskusblüten, Hagebutten-schalen, Färberdisteln, natürliches Blutorangenaroma.

Aufgrund von Marktnapheit von Färberdisteln und den daraus resultierenden Lieferengpässen behalten wir uns vor, den Anteil zu reduzieren oder die Zutat zu ersetzen.

 10-12 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

22644

/ 1 kg



FLOWERY *INFUSION*

ZUTATEN

7-8 TL Früchteteemischung Blumengarten | 50 ml Holunderblütensaft | 1 Bio Limette | 100 g Erdbeeren | Crushed Eis oder Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Die Früchteteemischung mit 1 Liter kochendem Wasser aufgießen und mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Eine große Kanne mit Eis füllen und den Tee darüber abgießen. Abkühlen lassen, bis der Tee ganz kalt ist. Den Holunderblütensaft hinzufügen und gut verrühren. Die Bio-Limette in schmale Scheiben schneiden. Limette auspressen und den Saft zu dem Tee geben. Erdbeeren auf Gläser verteilen, mit dem Tee aufgießen und mit den Scheiben dekorieren.



EXTRA-TIPP *FÜR HUGO*

Aufgefüllt mit Prosecco und garniert mit Minzblättern ist dieses Rezept die beste Basis für den bekannten Hugo... mit Tee!



BLUMENGARTEN

Früchteteemischung • aromatisiert
Erdbeer Note

Wenn die ersten Bienen unseren heimischen Garten erobern, die Sonne immer länger strahlt und die Natur erwacht, haben wir alle diesen süßen Geruch des Frühlings in der Nase. Saftige und leicht **säuerliche** Apfel- und Birnenstücke lassen unseren Gaumen in Verückung geraten. Die leuchtend bunten Blüten und Fruchtstücke in dieser homogenen Früchteteemischung erstrahlen und werden durch eine **saftige** Erdbeernote ergänzt. Auch eisgekühlt ein Genuss!

Zutaten: gesäuerte Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Citronensäure), Birnenstücke, Rosenknospen, gefr.-getr. Erdbeerstücke, gefr.-getr. Himbeerstücke, Aroma, Brombeerblätter, Kornblumenblüten, Ringelblumenblüten, Rosenblüten, Römische Kamille.

 10-12 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

22969

/ 1 kg

NEUHEIT



SONNENKUSS

Früchteteemischung • aromatisiert
Wildbeeren Note

Angelehnt an einen **hippen** Cocktail, macht diese Früchteteemischung ihrem Namen alle Ehre: Hibiskusblüten und gesäuerter Apfel schenken den **erfrischenden** Spritz, ein wenig Rosmarin schenkt einen besonderen Touch. **Leckere kräftige** Beeren-Noten kommen auf dieser Mischung hervorragend zur Geltung. Auch kalt ein Muß!

Zutaten: Apfelstücke, Hibiskusblüten, weiße Hibiskusblüten, Ananaswürfel (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), gesäuerte Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Citronensäure), Fliederbeeren, Aroma, Rosmarinblätter, gefr.-getr. rote Johannisbeeren, gefr.-getr. Himbeerstücke, gefr.-getr. Heidelbeeren.

Superfruit: Johannisbeere, Heidelbeere

 10-12 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

21710

/ 1 kg

NEW



KRÄUTERBEUTE

Kräuterteemischung • ohne Zusatz von Aroma

Der beste Sommertag: Die Sonne scheint, eine leichte Sommerbrise weht, man sitzt auf einer Wiese und genießt ein Stück Kuchen mit diesem **erfrischenden** Kräutertee. Diese Kreation sieht nicht nur wie eine fröhliche Sommerwiese aus, sondern versprüht auch eine angenehme Frische durch Apfelminze und Eukalyptus. Durch die leichte **Schärfe** des Ingwers und den Zusatz von **süßem** Apfel wird dieser Tee perfekt abgerundet.

Zutaten: Apfelstücke, Brombeerblätter, Ingwerstücke, süße Brombeerblätter, Eukalyptusblätter, Apfelminze, Kornblumenblüten.

 5-10 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

21660

/ 1 kg



ORANGE-GRAPEFRUIT *ICED TEA*

ZUTATEN

10 TL Kräuterteemischung Orange-Grapefruit | 500 ml Tonic Water | 1 Grapefruit | Thymian | Crushed Ice oder Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Die Kräuterteemischung mit 1 Liter kochendem Wasser aufgießen, mindestens 15 Minuten ziehen lassen und anschließend abkühlen lassen, bis der Tee ganz kalt ist. Die Grapefruit in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Tonic Water in den Tee geben. Auf Eis servieren und mit Thymian garnieren. Dieser herbe Drink ist eine spritzige Erfrischung.

ABGEPACKTER TEE



ORANGE GRAPEFRUIT

Kräuterteemischung • aromatisiert • Orangen-Grapefruit Note

Zutaten: Apfelstücke, Karottenflocken, Brombeerblätter, Eukalyptusblätter, Rote Bete, Hibiskusblüten, Zitronengras, Aroma, gefr.-getr. Mandarinorangenfruchtstücke, Orangenschalen.

21159

Faltschachtel mit 15
Pyramidenbeuteln à 3,5 g

VE 6 /



21159-G50

Karton mit 50 Pyramiden-
beuteln im Sack à 3,5 g

VE 1 /





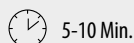
ORANGE/ GRAPEFRUIT

Kräuterteemischung • aromatisiert

Orangen-Grapefruit Note

Diese milde, abgestimmte Kreation gewinnt **fruchtig** Süße aus Apfelstücken und Karottenflocken und einen Hauch **Frische** von Eukalyptusblättern, Zitronengras, Mandarinorangenfruchtfleisch und einer Nuance Hibiskus. Rote-Bete-Stücke sorgen für die satte Tassenfarbe mit **leicht erdiger** Geschmacksnote. Orangenspalten mit getrocknetem Fruchtfleisch verweisen dezent auf die geschmacklichen Aromennoten von frischen Zitrusfrüchten. Alles in allem eine perfekte Komposition.

Zutaten: Apfelstücke, Karottenflocken, Brombeerblätter, Eukalyptusblätter, Rote Bete, Hibiskusblüten, Zitronengras, Aroma, gefr.-getr. Mandarinorangenfruchstück, Orangenspalten.



5-10 Min.



100 °C



3-4 TL/1 Ltr.

22338

/ 1 kg

PREMIUM



ORANGE OOLONG

Halbfermentierter Tee • aromatisiert

Orangen Note

Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art vermittelt der Oolongtee. Hierbei handelt es sich um einen Tee, der durch seine sehr aufwändige Produktionsart nur zum Teil fermentiert wird. Dieser Tee beeindruckt schon allein durch sein langes, leicht gedrehtes Blatt und betört durch sein **sanft-blumiges** Aroma, das an **reife** Pfirsiche erinnert. So finden Sie hier das vollkommene Zusammenspiel von weichem Oolongtee und **fruchtig-spritzigem, natürlichem** Orangenaroma.

Zutaten: halbfermentierter Tee, Orangenblüten, natürliches Aroma.

Aufgrund von Marktnapheit von Orangenblüten und den daraus resultierenden Lieferengpässen behalten wir uns vor, den Anteil zu reduzieren oder die Zutat zu ersetzen.

Highlight: Halbfermentierter Tee Oolong



2-3 Min.



80-90 °C



4-5 TL/1 Ltr.

22427

/ 1 kg

SÄUREARM



ORANGENEIS

Früchteteemischung • aromatisiert

Orangeneis Note

Schon beim Hineinschnuppern zeigt sich: Der Name ist Programm! Die **fruchtig-sahnigen** Noten von Orangen, Vanille und Creme werden von den **süßlich-frischen** Nuancen der Krauseminze ummantelt. Exzellenter kann das kühle Gefühl von Eiscreme kaum suggeriert werden. Statt Hibiskus und Hagebutten sorgt ein kleiner Anteil an gesäuerten Apfelstücken für die **prickelnde** Grundlage in dieser Kreation. Es läuft einem das Wasser im Munde zusammen!

Zutaten: Apfelstücke, gesäuerte Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Citronensäure), gefr.-getr. ganze Physalis, Krauseminze, Aroma, Ringelblumenblüten, Färberdisteln.

Aufgrund von Marktnapheit von Färberdisteln und den daraus resultierenden Lieferengpässen behalten wir uns vor, den Anteil zu reduzieren oder die Zutat zu ersetzen.

Superfruit: Physalis



10-12 Min.



100 °C



5-6 TL/1 Ltr.

22162

/ 1 kg



FRESH & TASTY

ZUTATEN

5-6 TL Grüntee Sencha Sakura | 1 Bio-Zitrone | 1 Handvoll Minze | Ingwerscheiben | 1 Liter Mineralwasser | 3 TL Rohrzucker | Crushed Eis oder Eiskwürfel

ZUBEREITUNG

Den Grüntee zusammen mit dem Zucker mit 1 Liter ca. 80 °C heißem Wasser aufgießen und 2-3 Minuten ziehen lassen. Eine große Kanne mit Eis füllen und den Tee darüber abgießen. Abkühlen lassen, bis der Tee ganz kalt ist. Zitrone auspressen und den Saft in den Tee geben. Mineralwasser und Minze hinzugeben und mit Ingwer und Zitronenscheiben garnieren. Ein perfektes, erfrischendes Sommergetränk!

ABGEPACKTER TEE



SAKURA

Grüntee Sencha • aromatisiert • Kirsch Note

Zutaten: grüner Tee, Aroma, Rosenblüten.

21284

Faltschachtel mit 15
Pyramidenbeuteln à 3 g

VE 6 /



21284-G50

Karton mit 50 Pyramiden-
beuteln im Sachet à 3 g

VE 1 /



22560-D24

Schachtel mit
24 Langbeutel à 3,5 g

VE 1 /





SENCHA SAKURA

Grüntee • aromatisiert

Kirsch Note

Wer kennt nicht das berühmte Kirschblütenfest? Der mit **köstlichen** Kirsch-Aromen angereicherte Grüntee ist ein Klassiker unter den aromatisierten Tees. Unsere **exquisite** Grünteebasis wird durch Rosenblüten und einem **aromatischen** Sakura-Kirsch-Aroma veredelt. Allein der Duft dieses Klassikers entführt uns in das Land der japanischen Kultur und lädt zum Träumen ein. Ein Muss für jedes Grünteesortiment.

Zutaten: grüner Tee, Aroma, Rosenblüten.

 2-3 Min.

 75-80 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

22560

/ 1 kg



HIMBEERE-KIRSCH-KOMP(L)OTT

Früchteteemischung • aromatisiert

Himbeer-Kirsch Note

Ein kräftiger und vollmundiger Früchtete mit herrlichen Noten von frischen Himbeeren und **knackigen, prallen** Kirschen. Cremig-nussige und **fruchtig-süße, exotische** Aromen runden den Geschmack harmonisch ab. Ebenso verleiht eine ordentliche Portion gefriergetrockneter Bananestückchen dem Tee eine leichte, fruchtige Süße.

Zutaten: Apfelstücke, Sultanas, Hibiskusblüten, Fliederbeeren, Kokoschips, gefr.-getr. Bananenstücke, Aroma, Rosenblüten, gefr.-getr. Sauerkirschstücke, gefr.-getr. ganze Himbeeren, Heidelbeeren, schwarze Johannisbeeren.

Superfruit: Heidelbeere, Johannisbeere

 10-12 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

22355

/ 1 kg



SENCHA KIRSCH EISTEE (TYP GIN-THYMIAN)

Grünteeemischung • aromatisiert

Kirsch-Wacholder Note

Nicht nur ein Muss in jeder Bar: der Geschmack von Wacholder, der an die Trendspirituose Gin erinnert. Auch auf Tee inzwischen ein absolutes Must-have. So vereinen sich **angenehm würzige** Noten von Wacholder mit **fruchtig-süßer** Kirsche auf mildem grünen und weißen Tee. Ein Hauch von Thymian und Koriandersamen sorgen für besondere Würze.

Zutaten: grüner Tee (50 %), Apfelstücke, weißer Tee (7 %), Aroma, Wacholderbeeren, Sauerkirschen, Thymian (4 %), gefr.-getr. Sauerkirsch Drops (Apfelpüreekonzentrat, Sauerkirchpulver, Kokosnussmilch), Süßholzwurzel, Koriander, gefr.-getr. Sauerkirschstücke, Rosenblüten.

Highlight: Weißer Tee Pai Mu Tan

 2-3 Min.

 75-80 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

21602

/ 1 kg



FRUITY ICED TEA

ZUTATEN

10 TL Früchtetee Mischung Bora Bora | 50 g Erdbeeren | 1 Handvoll frische Minze | Mineralwasser | Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Die Früchtetee Mischung mit 1 Liter kochendem Wasser aufgießen und mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Den abgekühlten Tee über einer mit Eiswürfeln gefüllten Kanne abgießen und die in Stücke geschnittenen Erdbeeren dazugeben. Nach Belieben mit Mineralwasser auffüllen. Mit frischen Minzblättern garniert servieren und genießen!

ABGEPACKTER TEE



BORA BORA

Früchtetee Mischung • aromatisiert • Erdbeer-Mango Note

Zutaten: Hibiskusblüten, Apfelstücke, Papayawürfel (Papaya, Zucker), Fliederbeeren, Korinthen, Aroma, gefr.-getr. Himbeerstücke, gefr.-getr. Erdbeerstücke, Sonnenblumenblüten, blaue Kornblumenblüten.

21286

Faltschachtel mit 15
Pyramidenbeuteln à 4 g

VE 6 /



x 15

21286-G50

Karton mit 50 Pyramiden-
beuteln im Sack à 4 g

VE 1 /



x 50

22555-D24

Schachtel mit
24 Langbeutel à 5,5 g

VE 1 /



x 24



BORA BORA

Früchteteemischung • aromatisiert
Erdbeer-Mango Note

Als „Perle Polynesiens“, wie die gleichnamige Vulkaninsel genannt wird, überzeugt diese Kreation mit ihrem tropisch-fruchtigen Look. Viele erlesene Früchte **heimischen** und **exotischen** Ursprungs haben wir mit leuchtender Blütenpracht in Blau und Gelb angereichert und schlussendlich mit den feinsten Aromen südländischer Früchte veredelt. Hier verstehen sich **Süß** und **Herb** einfach glänzend. Rotfrucht und Gelbfrucht ergänzen sich prächtig! Ein absoluter Renner in unserer sehr vielfältigen Produktpalette.

Zutaten: Hibiskusblüten, Apfelstücke, Papayawürfel (Papaya, Zucker), Korinthen, Fliederbeeren, schwarze Johannisbeeren, Aroma, gefr.-getr. Himbeerstücke, gefr.-getr. Erdbeerstücke, Sonnenblumenblüten, Kornblumenblüten.

Superfruit: Johannisbeere

 10-12 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

22555

/ 1 kg



GAUMENFREUDE

Früchteteemischung • aromatisiert
Walderdbeer Note

Intensiv, **satt-beerig**, viel Gehalt! Diese Variante unserer wohlschmeckenden Beerenmischungen begeistert durch die Präsenz verschiedener Geschmacksnoten. Der Basistee schenkt **fruchtig**, **leicht-herbe** Säure mit üppig-intensiver Beerennote. Im Aroma überzeugt vollfruchtige Süße mit leichten Bonbon-Nuancen. Üppige Beeren und leuchtend-grüne Blätter auf der tiefdunklen Beerenmischung locken den Genießer!

Zutaten: Sultaninen, Hibiskusblüten, Fliederbeeren, Aroma, gefr.-getr. ganze Brombeeren, gefr.-getr. ganze Himbeeren, gefr.-getr. Erdbeerstücke, Brombeerblätter, Heidelbeeren, schwarze Johannisbeeren.

Superfruit: Heidelbeere, Johannisbeere

 10-12 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

22254

/ 1 kg



WALDBEERE

Früchteteemischung • aromatisiert
Walderdbeer Note

Im Hochsommer leuchten die scharlachroten, dunkelblauen und violetten Früchte an sonnigen Waldrändern, Böschungen und Heiden, im Flachland bis hinauf in die Gebirgsregionen, wo sie ihr Aroma mit den warmen Sonnenstrahlen voll tanken! Der erste Schluck dieser mit **lieblichen** Waldbeeraromen veredelten Früchteteemischung suggeriert den Geschmack und Duft eines großen Korbes voller **reifer** Beeren, gesammelt an einem lauen Sommerabend. Dieser Genuss verlangt nach mehr!

Zutaten: Fliederbeeren, Hibiskusblüten, Apfelstücke, Hagebuttenschalen, Aroma, gefr.-getr. ganze Brombeeren, gefr.-getr. ganze Himbeeren, Walderdbeerblätter, gefr.-getr. Erdbeerstücke.

 10-12 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

22651

/ 1 kg

NEUHEIT

NEW



BIRNE/APFEL/ DATTEL

Schwarzteemischung • aromatisiert
Birnen-Apfel-Dattel Note

Ein wahrlich paradiesischer Tee. Mit seinen **erfrischenden**, verführerischen Apfelnoten, kombiniert mit dem Geschmack **süßer** Birnen und verfeinert durch milde, **exotische** Dattelnancen, macht er definitiv Lust auf mehr. Ganze Zitronenverbene und süße Brombeerblätter verleihen zusätzliche Raffinesse, während leuchtende Karottenflocken einen langen Spätsommer und einen herrlichen, goldenen Herbst voraussagen. Top Aussichten!

Zutaten: schwarzer Tee (51 %), Dattelstücke (Datteln, Reismehl) (16 %), Apfelstücke, Birnenstücke, Karottenflocken, Aroma, süße Brombeerblätter, Zitronenverbenablätter, Apfelwürfel.

⌚ 3-5 Min.

🌡 100 °C

🍵 4-5 TL/1 Ltr.

21703

/ 1 kg



LIMONCINO

Rotbuschteemischung • aromatisiert
Zitronen-Creme Note

Ciao! Wer kennt den Limoncello nicht!? Wir haben uns durch diesen italienischen Klassiker inspirieren lassen und einen köstlichen Limoncello Tee auf einer Rotbuschbasis kreiert. **Herrlich-prickelnder** Zitronengeschmack, ausgewogene **Süße** und eine unvergesslich **cremige** Note sorgen hier für bestes Sommerfeeling wie in Italien.

Zutaten: Rotbuschtee, Zitronenschalen, Apfelstücke, Zitronengras, gesäuerte Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Citronensäure), Aroma, Orangenschalen, gefr.-getr. Zitronengranulat (Maltodextrin, Frucht (Zitronensaft), nat. Zitronenöl, Geliermittel: Natrium - Alginat), süße Brombeerblätter.

⌚ 8-10 Min.

🌡 100 °C

🍵 4-5 TL/1 Ltr.

21659

/ 1 kg



DSCHUNGEL- FRÜCHTE

Früchteteemischung • aromatisiert
Ananas-Mango-Kiwi Note

Wir hatten den bedrohten Regenwald des Amazonas und die Gondwana Regenwälder Australiens vor Augen, als wir diesen Früchtetea kreierten. Geschmacklich sind wir bei den Früchten Brasiliens, Australiens und Neuseeland hängengeblieben.

Saftige Mangos, **erfrischende** Kiwis und **süße**, reife Ananas und sonnige Zitrusnoten sollen uns daran erinnern, dass unsere Erde voller Wunder ist, solange wir achtsam mit ihr umgehen und sie schützen. Auch eisgekühlt ein Hochgenuss.

Zutaten: Apfelstücke, Ananaswürfel (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), Papayawürfel (Papaya, Zucker), Mangowürfel (Mango, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), lila Drachenfruchtwürfel (Drachenfrucht, Reismehl), Papayaflocken, Hibiskusblüten, Orangenschalen, Himbeerblätter, Eukalyptusblätter, Zitronengras, Aroma.

Superfruit: Mango, Drachenfrucht

⌚ 10-12 Min.

🌡 100 °C

🍵 4-5 TL/1 Ltr.

21662

/ 1 kg

PREMIUM NEUHEIT

NEW



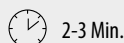
ZITRONENSAHNE & KIRSCHKE

Grün-/Weißteemischung • aromatisiert

Zitronen-Sahne-Kirsch Note

Eine sommerliche Biskuitrolle, serviert auf einer Picknickdecke unter Kirschbäumen, diente hier als Inspiration für diese premium Grünteemischung aus grünem und weißem Tee. Mit unwiderstehlich **sahnigen** Zitronen-Noten und **fruchtig-saftiger** Kirscheinlage hält diese Kreation für einen Moment die Zeit an. Ganze Zitronenverbene sorgt hier für die extra Portion Frische und garantiert auch eisgekühlt perfekte Sommerlaune.

Zutaten: grüner Tee (57 %), weißer Tee (10 %), Zitronenschalen, Ananaswürfel (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), Aroma, Zitronenverbeneblätter, gefr.-getr. Sauerkirsch Drops (Apfelpüreekonzentrat, Sauerkirchpulver, Kokosnussmilch), gefr.-getr. Zitronenschalen, gefr.-getr. Sauerkirschstücke, Sauerkirschen.

Highlight: Weißer Tee Pai Mu Tan

2-3 Min.



75-80 °C



4-5 TL/1 Ltr.

21704

/ 1 kg



MANGO LA®SSI

Grünteemischung • aromatisiert

Mango-Joghurt Note

Was gibt es **erfrischenderes** als sich an einem heißen Sommertag mit einem Mango Lassi abzukühlen? Das hat sich auch unser Tea Taster Lars gedacht und doch glatt mal das klassisch indische Getränk zum Grüntee umfunktioniert. Ein Highlight ist hier die Teebasis, für die wir hochwertige Grüntees aus dem Norden Indiens verwendet haben. Diese wissen durch ihr schönes, drahtiges Blatt und einen **vollmundigen** Geschmack zu überzeugen. Die etwas herbe Grüntee Note wird perfekt durch das weiche, **leicht cremige** Mango Aroma abgerundet.

Zutaten: grüner Tee (51 %), Mangowürfel (Mango, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), Zitronenschalen, Aroma, Mangoflocken, gefr.-getr. Joghurtgranulat (**Magermilchjoghurt**, Zucker, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Rosenblüten.

Superfruit: Mango • Highlight: Grüner Tee Steintal

2-3 Min.



75-80 °C



4-5 TL/1 Ltr.

21614

/ 1 kg



SENCHA KUSS DER KARIBIK

Grünteemischung mit schwarzem Tee • aromatisiert

Grapefruit-Pfeffer Note

Wie schmeckt wohl der Kuss eines Karibik-Piraten auf stürmischer See? Bestimmt **weich, leicht herb** und garantiert nicht so ganz ohne ... Pfeffer! Wir haben dieses aufregende Erlebnis in der Aromenkombination Grapefruit/Pfeffer mit einem **Hauch Süße** wiedergegeben. Entdecken Sie verborgene Schätze, gebettet in edler Grün-Schwarzteemischung: rote Pfefferperlen, goldene Orangenschalen und, als Krönung, **exotische**, leuchtende Pomelospalten – alles andere als ein Fluch!

Zutaten: grüner Tee (44 %), schwarzer Tee (20 %), Zitronengras, Karottenraspeln, Orangenschalen, rosa Pfeffer, Pomelospalten, Aroma.



2-3 Min.



100 °C



4-5 TL/1 Ltr.

22043

/ 1 kg



HINA

36554 Kanne

Steinzeug mit Relief, Inhalt 0,9 l

VE 1 / | UK 12 /



NEUHEIT

36555 Becher

Steinzeug mit Relief, Inhalt 0,35 l

VE 6 / | UK 36 /



NEUHEIT

Cha
Cult

BLUE GARDEN

34017 Becher

New Bone China, außen einfarbig matt und innen dekoriert, 2-fach sortiert, Inhalt 0,4 l

VE 4 / | UK 24 /



71219 Dose, 100 g

Weißblech, eckig, Stülpedeckel, matt, 7,3 x 7,3 x 10 cm

VE 12 / | UK 144 /



71220 Dose, 150 g

Weißblech, rund, Stülpedeckel, matt, H 14,5 cm, Ø 8,5 cm

VE 12 / | UK 72 /

Cha
Cult

NEW



AMALIE



36552 Becher

New Bone China, 2-fach sortiert, Inhalt 0,3 l

VE 6 / | UK 36 /



NEUHEIT

DESIGN



DESIGN



FORID



34016 Becher

New Bone China, matt, 3-fach sortiert, Inhalt 0,3 l

VE 6 / | UK 48 /



NEW



ANNIKI



36553 Becher

New Bone China, matt mit Relief, 2-fach sortiert, Inhalt 0,4 l

VE 6 / | UK 36 /



NEUHEIT



AMRIA



34058 Becher

Steinzeug, matt, 2-fach sortiert, Inhalt 0,35 l

VE 6 / | UK 36 /



teamug



LIARA



33386 Teamug Kräuterteetasse
New Bone China, matt, 3-teilig mit Deckel und Edeltahlsieb, in attraktiver Geschenkbox, Inhalt 0,4 l
VE 4/ | UK 24/



SMILLA



33398 Teamug Kräuterteetasse
New Bone China, matt, 3-teilig mit Deckel und Edeltahlsieb, in attraktiver Geschenkbox, Inhalt 0,4 l
VE 4/ | UK 24/



SHORTBREAD
TRADITIONAL RECIPE



52400 Inhalt 125 g
VE 12/ €

HANDGEFERTIGT
NICHT RABATTFÄHIG



NAVA



33396 Teamug Kräuterteetasse
New Bone China, matt mit Goldauflage und Fuß in Betonoptik, 3-teilig mit Deckel und Edeltahlsieb, in attraktiver Geschenkbox, 2-fach sortiert, Inhalt 0,4 l
VE 4/ | UK 24/



MEDEA

33351 Teamug Kräuterteetasse

New Bone China, matt, 3-teilig mit Bambusdeckel und Edelstahlsieb, in attraktiver Geschenkbox, 2-fach sortiert, Inhalt 0,4 l

VE 4 / | UK 24 /



*Deckel ausgenommen.

SHORTBREAD
EARL GREY

52401 Inhalt 125 g

VE 12 /

HANDGEFERTIGT

NICHT RABATTFÄHIG



PEONIA

33392 Teamug Kräuterteetasse

New Bone China, matt, 3-teilig mit Deckel und Edelstahlsieb, in attraktiver Geschenkbox, 2-fach sortiert, Inhalt 0,4 l

VE 4 / | UK 24 /





FRITZI



30258 Tea-for-one Set

Steinzeug, Kanneninhalt 0,4 l, Tasseninhalt 0,2 l

VE 1 / | UK 12 /



30259 Becher

Steinzeug, 2-fach sortiert, Inhalt 0,4 l

VE 4 / | UK 32 /



HONIG

54210 mit Kurkuma

Ein ideales Geschenk für Kurkuma Liebhaber und für alle, die sich dem Trend anschließen wollen. Süßer Honig kombiniert mit würzigem Kurkuma. Absolut harmonisch und voll im Trend!

Glas à 250 g

VE 6 /

GLUTENFREI



HONIG

54212 mit gesalzenem Karamell

Süßer Honig mit gesalzenem Karamell! Diese Kombination ist absolut gelungen und ist ein echter Gaumenschmaus!

Glas à 250 g

VE 6 /

GLUTENFREI



HONIG SORTIMENT

51811

9-fach sortiert: Akazien-, Tropenblüten-, Rosmarin-, Lavendel-, Thymian-, Dattel-, Avocado-, Orangenblüten- und Eichenwaldhonig

9 Gläser à 50 g im Set

VE 1 /

€ / Stück

NICHT RABATTFÄHIG



PRÄGUNG

**CARLA****70604 Dose, 100 g**

Weißblech, eckig, Stülpdeckel, matt, geprägt,
7,3 x 7,3 x 10 cm

VE 12/ | UK 144/

41475 Tee-Ei

Edelstahl mit Kunststoff-Anhänger, Ø 5 cm

VE 12/ | UK 144/

**30674 Becher**

New Bone China, Inhalt 0,35 l

VE 4/ | UK 24/

**MANUKA HONIG****52355**

MGO 250

aus den Bergen Neuseelands

Glas à 50 g

VE 6/

GLUTENFREI NICHT RABATTFÄHIG



TROCKENBLUMEN

**EDITHA****40219 Cup**

doppelwandiges, hitzebeständiges Glas, mit Trockenblumenfüllung, 2-fach sortiert, Inhalt 0,25 l

VE 6/ | UK 36/



SUMMER BREEZE







MANGO TAJIN *EIS*

ZUTATEN

10 TL Früchteteemischung Hot Mango | 500 g gefrorene Mango | ½ Limette | 1 TL Tajin Gewürz

ZUBEREITUNG

Die Früchteteemischung mit 400 ml kochendem Wasser aufgießen und 30 Minuten ziehen lassen.

Den Tee in Eiswürfelbehälter gießen und über Nacht in den Gefrierschrank geben. Die Tee-Eiswürfel zusammen mit dem Saft der Limette und der gefrorenen Mango in einen leistungsstarken Mixer geben und solange durchmischen, bis eine homogene Eismasse entsteht. Mit der ausgedrückten Limette die Ränder der Gläser einreiben und diese mit dem Gewürz bestreuen. Das restliche Gewürz auf dem Eis verteilen. Ein exotischer, vollfruchtiger, leicht salziger und eiskalter Genuss!

NEUHEIT SÄUREARM

NEW



HOT MANGO

Früchteteemischung • aromatisiert
Mango-Chili Note

„Swicy“ ist DER Trend der Geschmackswelt: Sweet meets Spicy. Diese **fruchtig-scharfe** Neuheit überzeugt ab dem ersten Schluck! In Anlehnung an das mexikanische „Tajin“ Gewürz, verfeinert durch den Geschmack sonnengereifter Mango, ist dieser Tee ein wahres Geschmackserlebnis: Von fruchtiger **Süße**, über einen Hauch von Salz, bis hin zu einer feurigen Schärfe hat diese neue Kreation wirklich alles zu bieten.

INFO: Der Schärfegrad des Tees kann durch die Zugabe der Chili-Schoten selbst reguliert werden. Empfehlung: Für Chili-Einstiger erst einmal ohne Schote probieren.

Zutaten: Apfelstücke, Honigmelonenwürfel (Honigmelone, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), Mangowürfel (Mango, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), Papayawürfel (Papaya, Zucker), Ananaswürfel (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), Orangenschalen, Aroma, Färberdisteln, Chili-Schoten, Perlensalz.

Aufgrund von Marktknappheit von Färberdisteln und den daraus resultierenden Lieferengpässen behalten wir uns vor, den Anteil zu reduzieren oder die Zutat zu ersetzen.

Trendzutat: Perlensalz • Superfruit: Mango

 10-12 Min.

 100 °C

 5-6 TL/1 Ltr.

21707

/ 1 kg



FEURIGE SCHOTE

Rotbuschteemischung • aromatisiert
Chili-Kirsch Note

Der Name spricht für sich: Echt **scharf** und definitiv nichts für sanfte Gemüter. Die **fruchtig-intensive** Wildkirsche mit **leicht blumiger** Note bietet eine hervorragende Basis zur Entfaltung des scharfen Chili-Pfeffers. Und der zeigt seine Durchschlagskraft. Eigentlich benötigt dieser Tee einen Waffenschein. Auf Ihren Wunsch verschärft.

INFO: Der Schärfegrad kann durch Zugabe der Chili-Schoten selbst reguliert werden. Für Chili-Einsteiger am besten ohne Schote!

Zutaten: Rotbuschtee, Rosenknospen, Aroma, Färberdisteln, Chili-Schoten (4%), Bauernrosenblüten, Karottenflocken.

Aufgrund von Marktknappheit von Färberdisteln und den daraus resultierenden Lieferengpässen behalten wir uns vor, den Anteil zu reduzieren oder die Zutat zu ersetzen.

 8-10 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

22025

/ 1 kg



CHAI FIRE

Gewürzteeemischung • ohne Zusatz von Aroma

Natürlich scharf! Diese Gewürzkomposition heizt richtig ein! Die ganzen Chilischoten steigern den **süßen** Schärfegrad des Ingwers für die etwas mutigeren Liebhaber des Gewürz-Klassikers. Zimt, Nelken, Kardamom und Sternanis runden das Geschmacksfeuerwerk ab. Ob pur oder mit Milch genossen – wir empfehlen Mut zur Schote!

INFO: Der Schärfegrad kann durch Zugabe der Chili-Schoten selbst reguliert werden.

Zutaten: Ingwerstücke, Zimtstücke, ganzer Kardamom, Kardamomsaat, Nelken, Sternanis, ganze Chilischoten.

 5-10 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

22601

/ 1 kg



PASSION KISS

ZUTATEN

6-7 TL Grün-/Weißteemischung Engelskuss | 2-3 Maracujas | 2 Zimtstangen | Kardamompulver | frische Minze | 200 ml Maracujanektar | Crushed Eis oder Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Die Grün-/Weißteemischung Engelskuss mit 1 Liter 75-80 °C heißem Wasser in einer Kanne aufgießen, die Zimtstangen dazugeben und ca. 3 Minuten ziehen lassen. Eine große Kanne mit Eis füllen und den Tee darüber abgießen. Abkühlen lassen, bis der Tee ganz kalt ist. Aus den Maracujas das Fruchtfleisch mit den Kernen herauskratzen und ebenfalls in den Tee geben. Kardamompulver zugeben und umrühren. Die Grünteemischung mit Maracujanektar und Mineralwasser auffüllen und mit frischer Minze garnieren. Herrlich köstlich!

ABGEPACKTER TEE



ENGELSKUSS

Weiß-/Grünteemischung • aromatisiert • Maracuja Note

Zutaten: grüner Tee (70 %) Sencha, weißer Tee (16 %) Pai Mu Tan, Papayawürfel (Papaya, Zucker), Ananaswürfel (Ananas, Zucker), Aroma, Rosenblüten, gefr.-getr. Erdbeerstücke.

21044

Faltschachtel mit 15
Pyramidenbeuteln à 3 g

VE 6 /



21044-G50

Karton mit 50 Pyramiden-
beuteln im Sachet à 3 g

VE 1 /



22556-D24

Schachtel mit
24 Langbeutel à 2,5 g

VE 1 /



PREMIUM



ENGELSKUSS

Weiß-/Grünteemischung • aromatisiert

Maracuja Note

Diesen himmlischen Tee muss man gesehen und genossen haben... eine **leichte** Mischung aus **hochwertigen** grünen Tees bildet in dieser Kreation eine **hervorragende, blumige** Grundlage, die auch in ihrer Optik einmalig ist. Harmonisch, in perfekter Symbiose, fungieren die Aromen von Passionsfrucht, Ananas und Erdbeere mit der Basis und finden eine perfekte Ergänzung in den zugefügten Fruchtstückchen und Blüten. Ein Tee für Engel gemacht.

Zutaten: grüner Tee (56 %) Sencha, Lung Ching (20 %), weißer Tee (10 %) Pai Mu Tan, Papayawürfel (Papaya, Zucker), Ananaswürfel (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), Aroma, Rosenblüten, gefr.-getr. Erdbeerstücke.

Highlight: Grüner Tee Lung Ching, Weißer Tee Pai Mu Tan

⌚ 2-3 Min.

🌡 75-80 °C

🍵 4-5 TL/1 Ltr.

22556

/ 1 kg



SÜDSEEZAUBER

Schwarztee • aromatisiert

Mango-Maracuja Note

Die Südsee – Heimat vielfältiger und **exotischer** Früchte und Düfte. Diese **extravagante** Komposition fängt den Zauber der weit entfernten, traumhaften und sonnenverwöhnten Plätze dieser Welt ein, die der Ursprung unserer lang ersehnten Träume sind! Die leuchtenden Farben der Blüten erinnern an den farbenfrohen Süden und der Geschmack **erfrischender** Säfte von Mangos, Maracujas und Papayas entlässt uns für einen Moment aus dem hektischen Alltag in die warmen Gefilde. Ein **unwiderstehliches** Geschmackserlebnis!

Zutaten: schwarzer Tee, Aroma, Rosenblüten, Sonnenblumenblüten, Kornblumenblüten.

⌚ 3-5 Min.

🌡 100 °C

🍵 4-5 TL/1 Ltr.

22302

/ 1 kg



PARADISO

Rotbuschteemischung • aromatisiert

Maracuja Note

Diese Mischung fängt den Sommer ein und ist schon optisch eine Freude und ein Verkaufsgarant. Blaue Kornblumen und gelbe Sonnenblumenblüten machen das glänzende, rostbraune Rotbuschblatt zu einem bunten Hingucker. Geschmacklich lässt sich diese Sorte nur schwer beschreiben. Neben dem **ausdrucksstarken** Maracuja-Aroma haben wir jede Menge Frucht, Frische und **exotische Vielfältigkeit** in diese Komposition gesteckt und damit eine echte Fruchtbombe kreiert.

Zutaten: Rotbuschtee, Aroma, Kornblumenblüten, Sonnenblumenblüten.

⌚ 8-10 Min.

🌡 100 °C

🍵 4-5 TL/1 Ltr.

22711

/ 1 kg



APPLE SMASH

ZUTATEN

8 TL Früchteteemischung Türkischer Apfeltee Joghurt Limette | 1 Bio-Limette | 1 Bio-Apfel (säuerlich) | Basilikum | Crushed Eis oder Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Die Früchteteemischung mit 1 Liter kochendem Wasser aufgießen und mindestens 40 Minuten ziehen lassen. Eine große Kanne mit Eis füllen und den Tee darüber abgießen. Abkühlen lassen, bis der Tee ganz kalt ist. Limette und Apfel in Scheiben schneiden und mit einer guten Handvoll Basilikumblätter zu dem kalten Tee geben und mindestens eine Stunde durchziehen lassen. Nun kann der fruchtig-würzige Eistee serviert werden.

ABGEPACKTER TEE



TÜRKISCHER APFEL JOGHURT-LIMETTE

Früchteteemischung • aromatisiert • Apfel-Joghurt-Limetten Note

Zutaten: Apfelstücke, Ananaswürfel (Ananas, Zucker), Aroma, Zitronengras.

21166

Faltschachtel mit 15
Pyramidenbeuteln à 5 g

VE 6 /



21166-G50

Karton mit 50 Pyramiden-
beuteln im Sack à 5 g

VE 1 /



22564-D24

Schachtel mit
24 Langbeutel à 5,5 g

VE 1 /



SÄUREARM



TÜRKISCHER APFELTEE

Früchteteemischung • aromatisiert

Apfel-Joghurt-Limetten Note

Eine weitere, überzeugende Kreation unseres Hauses. Der klassische Türkische Apfeltee mit dem bekannten, abgerundeten Apfelaroma wird hier innovativ erweitert. Dieser Türkische Apfeltee zählt auch auf die reine Kraft von süßen Apfel- und Ananasstücken, bekommt jedoch zusätzliche **aromatische** Unterstützung durch eine Kombination von leckeren, **süß-weichen**, fast etwas **kuchigen** Aromennoten. Der **frische** und **süßliche** Joghurtgeschmack ergänzt sich prächtig mit dieser besonderen Zitrusfrucht.

Zutaten: Apfelstücke, Ananaswürfel (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), Aroma, Zitronengras.

 10-12 Min.

 100 °C

 5-6 TL/1 Ltr.

22564

/ 1 kg

SÄUREARM



TÜRKISCHER APFELTEE

Früchteteemischung • aromatisiert

Apfel Note

Eine unserer geschmackvollen und leichten Mischungen, die ohne säurehaltige Früchte auskommt. Stücke von **süßem** Apfel und **lieblicher** Ananas bilden die Grundlage dieses beliebten Aufgussgetränkes mit dem knackig-süßen Charakter des Apfel-Aromas und einer ganz besonderen **Frische**. Der Genuss dieser Kreation gleicht mit ein wenig Phantasie einer Kurzreise in die heißen Regionen des sonnigen Südens. So ist es auch leicht zu verstehen, dass diese Sorte nach kürzester Zeit einen festen und hohen Rang in unserem erlesenen Sortiment erklommen hat. Ein Trendsetter unter den Früchtetees.

Zutaten: Apfelstücke, Ananaswürfel (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), Säuerungsmittel: Ascorbinsäure, Aroma, gefr.-getr. Apfelstücke.

 10-12 Min.

 100 °C

 5-6 TL/1 Ltr.

22297

/ 1 kg



APFEL CIDRE

Früchteteemischung • aromatisiert

Apfel Note

Ein typischer Altweibersommer: goldene Sonnenstrahlen, morgens doch schon mal der eine oder andere Nebelschleier, das Laub beginnt sich langsam zu färben ... Die Apfelernte ist vorbei und wir dürfen den ersten Most probieren! **Prickelnd-köstlicher** Apfelwein – bereits ein wenig **herbstlich** gespickt mit einem Hauch von Gewürzen. Warm dargereicht ist er genau das Richtige für all diejenigen, die noch nicht so ganz bereit sind für die dicke Jacke.

Zutaten: Apfelstücke, Zimtstangen, Hibiskusblüten, Apfelspalten, gehobelte **Mandeln**, Hagebutten-schalen, Fliederbeeren, Korinthen, ganzer Sternanis, natürliches Aroma, Zimtstücke.

 10-12 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

22702

/ 1 kg



EARL GREY *ICED TEA*

ZUTATEN

4-5 TL Schwarztee Earl Grey | 50 ml Zuckersirup | Zitronen nach Belieben | Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Den Schwarztee mit 1 Liter kochendem Wasser aufgießen und 3-5 Minuten ziehen lassen. Eine große Kanne mit Eis füllen und den Tee darüber abgießen. Den Saft einer Zitrone und 50 ml Zuckersirup in den Tee geben. Wer es intensiver und säuerlicher mag, nimmt mehr Zitronensaft. Nun den Tee abkühlen lassen, bis er ganz kalt ist. Den Eistee mit Eiswürfeln und Zitronenscheiben servieren und genießen.

ABGEPACKTER *TEE*



EARL GREY

Schwarztee • aromatisiert • Bergamotte Note

Zutaten: schwarzer Tee, Aroma.

21063

Faltschachtel mit 15
Pyramidenbeuteln à 3 g

VE 6 /



21063-G50

Karton mit 50 Pyramiden-
beuteln im Sachtel à 3 g

VE 1 /



22400-D24

Schachtel mit
24 Langbeutel à 3,5 g

VE 1 /





EARL GREY

Schwarztee • aromatisiert

Bergamotte Note

1833 hob Earl Grey, der Graf von „Howick Hall“, als britischer Premierminister das Preismonopol der East Indian Company im Teehandel mit China auf. Dem Tee standen lange Überfahrten von Übersee bis ins königliche England bevor, auf denen Moder- und Teergeschmack aus den Laderäumen in das Blattgut eindringen konnten. So wurde der ursprünglich reine Tee bereits in China mit feinen Ölen der Bergamotte, einer **Zitruspflanze**, angereichert. Dieser schützende, zusätzliche Duft sorgt bis heute für den populären Namen, der für **feinsten**, englischen Tee steht.

Zutaten: schwarzer Tee, natürliches Bergamotte-Aroma mit anderen natürlichen Aromen.

⌚ 3-5 Min.

🌡 100 °C

🍵 4-5 TL/1 Ltr.

22400

/ 1 kg



EARL GREY

Rotbuschteemischung • aromatisiert

Bergamotte Note

Der ursprüngliche Earl Grey-Tee wurde im 18. Jahrhundert nach Charles Grey, 2nd Earl of Grey (Adelstitel) benannt. Er bestand damals ausschließlich aus edlen chinesischen Teesorten, die mit den feinsten Ölen, der zu den Zitruspflanzen zählenden „Bergamotte“-Frucht, versetzt wurden. Heute wird nicht nur für eingefleischte Earl Grey-Liebhaber diese koffeinfreie Variante angeboten. Die Geschmacksnuancen von **feinem, mildem** und **süßlichem** Rotbusch und **frischem, charakteristischem** Bergamotte-Aroma harmonisieren wunderbar miteinander. Die Zitronenschalen erhöhen zusätzlich die Attraktivität.

Zutaten: Rotbuschtee, Zitronenschalen, natürliches Bergamotte-Aroma mit anderen natürlichen Aromen.

⌚ 8-10 Min.

🌡 100 °C

🍵 4-5 TL/1 Ltr.

22689

/ 1 kg

SÄUREARM



POPCORN/ EARL GREY

Früchteteemischung • aromatisiert

Popcorn-Bergamotte Note

Earl Grey ist nicht nur ein Evergreen, sondern aktuell auch in **spannenden** Kombinationen auf dem Süßwarenmarkt zu finden. Diese Variante hat es uns besonders angetan. **Süße** Apfelstücke, unterstützt von süßen Brombeerblättern, bilden die Grundbasis für die Aromennoten von Popcorn, Earl Grey und einem Hauch Limette. Einfach **lecker!**

Zutaten: Apfelstücke, Popcorn, süße Brombeerblätter, gefr.-getr. Zitronenschalen, Aroma, Kornblumenblüten.

⌚ 10-12 Min.

🌡 100 °C

🍵 5-6 TL/1 Ltr.

21657

/ 1 kg



BERGTEE & ZITRUS

Kräuterteemischung • aromatisiert

Zitronen-Grapefruit Note

Saftige grüne Almwiesen von lilafarbenen und gelben Blüten bewachsen... dies spiegelt die Optik dieser Kräuterteemischung wunderbar wider. **Saure** und **süße** Zitrusnoten mit dem typischen Geschmack der Grapefruit vereinen sich zu einem **spritzig-frischem** Genuss. Süße Brombeerblätter und reichlich Ingwer runden den Geschmack hervorragend ab.

Zutaten: gesäuerte Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Citronensäure), Zitronenverbena-blätter, Apfelstücke, Ingwerstücke, Brombeerblätter, Himbeerblätter, Griechischer Bergtee (5%), süße Brombeerblätter, Aroma, Malvenblüten, Sonnenblumenblüten.



5-10 Min.



100 °C



4-5 TL/1 Ltr.

21464

/ 1 kg

NEUHEIT



SWEET ANIS

Kräuterteemischung • aromatisiert

Anis Note

Inspiziert vom Pastis, einer typischen Anisspirituose aus dem Süden Frankreichs, entführt Sie diese Mischung in frischen und leuchtenden Farben für einen Moment an die Mittelmeerküste. Die **sonnengelben** Blütenblätter der Ringelblumen erinnern an die charakteristische Farbe des Getränks, die auch im Aufguss hervorsticht. Mit ihrer angenehm **süß-würzigen** Anisnote wird diese Kreation so manchen verzaubern.

Zutaten: Apfelstücke, Zitronengras, Karottenflocken, Anissamen, Birnenstücke, Fenchel, Melissenblätter, Moringablätter, Brombeerblätter, süße Brombeerblätter, Griechischer Bergtee, Aroma, Ringelblumenblüten.

Aufgrund von Marktnapheit von Moringablättern und den daraus resultierenden Lieferengpässen behalten wir uns vor, den Anteil zu reduzieren oder die Zutat zu ersetzen.

Trendzutat: Moringablätter



5-10 Min.



100 °C



4-5 TL/1 Ltr.

21715

/ 1 kg

NEW



LEMONGRAS/ ERDBEER

Kräuterteemischung • aromatisiert

Erdbeer-Zitronen Note

Dieser sanfte Kräutertee brilliert durch eine eindrucksvolle Aromenkomposition. Die **frische, angenehm duftige** Note des Zitronengrases wird durch die **Süße** der Fruchtstücke angenehm hervorgehoben. Die zugefügte Erdbeernote mit einem leicht exotischen Einfluss rundet den Geschmack beeindruckend ab. Eine Mischung, die weit mehr Geheimnisse birgt als die Nase vorab erahnen kann!

Zutaten: Zitronengras, Apfelstücke, Ananaswürfel (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), Ringelblumenblüten, Aroma, gefr.-getr. Zitronengranulat (Maltodextrin, Frucht (Zitronensaft), nat. Zitronenöl, Geliermittel: Natrium - Alginat), gefr.-getr. Erdbeerstücke.



5-10 Min.



100 °C



4-5 TL/1 Ltr.

22174

/ 1 kg



SENCHA FEIGE BEERE

Grünteemischung • aromatisiert

Feigen-Erdbeer Note

Feige, feige Beere! Und keine einzige Frucht ist beleidigt, ist es doch eine grandiose Kombination, dessen sind sich die Beeren und auch die Feige ganz sicher. Die eine Seite **süß, fruchtig** und **spritzig**, die Andere **weich** und **mild**. Beide vereint auf unserer Grünteebasis mit prallen, leuchtenden Beeren, schnittigen Feigenvierteln und Aufsehen erregenden Bauernrosenblüten – nicht nur eine Augenweide, sondern ein Geschmackserlebnis der ganz besonderen Art. Ein Verzaubern der Sinne!

Zutaten: grüner Tee (90 %), Aroma, gefr.-getr. ganze Brombeeren, gefr.-getr. ganze Himbeeren, gefr.-getr. Erdbeerstücke, gefr.-getr. Feigenviertel, Bauernrosenblüten.

🕒 2-3 Min.

🌡️ 75-80 °C

🍵 4-5 TL/1 Ltr.

22148

/ 1 kg

SÄUREARM



ANANAS/ ALOE VERA

Früchteteemischung • aromatisiert

Ananas-Aloe Vera Note

Einfach **himmlisch**: **süße** und **saftige** Noten von Ananas und Aloe Vera sind eine **verführerische** Aromen-Kombination für den Gaumen. Große Ananasflocken, Aloe Vera Stücke und gelbe Rosenknospen auf der Früchtebasis aus Apfel- und Ananasstückchen machen diesen Tee auch optisch zu etwas ganz Besonderem.

Zutaten: Apfelstücke, Ananaswürfel (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), süße Brombeerblätter, kandierte Aloe Vera (Aloe Vera, Zucker), Ananasflocken, Aroma, Färberdisteln, Rosenknospen.

Aufgrund von Marktknappheit von Färberdisteln und den daraus resultierenden Lieferengpässen behalten wir uns vor, den Anteil zu reduzieren oder die Zutat zu ersetzen.

Trendzutat: Aloe Vera

🕒 10-12 Min.

🌡️ 100 °C

🍵 5-6 TL/1 Ltr.

21655

/ 1 kg



ACAI-HIMBEERE

Früchteteemischung • aromatisiert

Acai-Himbeer Note

Und looos geht's eine neue Runde mit dem Früchte-Karussell. Während die beiden Süßen Apfel und Ananas schon mehrere Runde drehen, wartet die **süß-saure** Himbeere geduldig mit ihrer neuen Freundin, der erdig-**beerigen** Acai-Beere, auf den Einlass. Das Warten hat nun endlich ein Ende und los geht die **fruchtig-saure** Fruchtsause.

Zutaten: Apfelstücke, Hibiskusblüten, Ananaswürfel (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), lila Drachenfruchtwürfel (Drachenfrucht, Reismehl), Aroma, Acaiwürfel (3 %) (Acai-Frucht, Apfel, Apfelsaftkonzentrat, Reismehl, Säuerungsmittel: Citronensäure), gefr.-getr. Himbeeren, Rosenblüten, Granatapfelkerne, gefr.-getr. rote Johannisbeeren.

Superfruit: Drachenfrucht, Acai, Granatapfel, Johannisbeere

🕒 10-12 Min.

🌡️ 100 °C

🍵 4-5 TL/1 Ltr.

21622

/ 1 kg



SANTA CRUZ



34019 Becher

New Bone China, Inhalt 0,35 l

VE 4 / | UK 24 /



71221 Dose, 100 g

Weißblech, eckig, Stülpedeckel, 2-fach sortiert, 7,3 x 7,3 x 10 cm

VE 12 / | UK 144 /



COOPER



81003 Becher

Steinzeug, 2-fach sortiert, Inhalt 0,4 l

VE 4 / | UK 36 /



LAURIE



33046 Becher

New Bone China, 2-fach sortiert, Inhalt 0,3 l

VE 6 / | UK 24 /



„GINGER SUNFLOWERS“

52381

Süße Fruchtgummi-Sonnenblumen mit einer leicht-scharfen Ingwerernote. Für alle, die es fruchtig, aber nicht zu scharf mögen!

VE 3 kg /

INKL PRODUKTETIKETT

NICHT RABATTFÄHIG



TERK



40211 Becher, klein

Glas, Inhalt 0,28 l

VE 1 / | UK 48 /

40210 Becher, groß

Glas, Inhalt 0,68 l

VE 1 / | UK 24 /



MILLER'S® MISS AMERICAN PIE

52022 Cherry & Almond Bakewell Tart

Tüte à 75 g

VE 20 /

HANDGEFERTIGT

NICHT RABATTFÄHIG

52020 Strawberry & Meringue, Eton Mess

Tüte à 75 g

VE 20 /

HANDGEFERTIGT

NICHT RABATTFÄHIG

52021 Rhubarb & Custard Crumble

Tüte à 75 g

VE 20 /

HANDGEFERTIGT

NICHT RABATTFÄHIG

NICE TO KNOW

Miller's® Miss American Pie

Wir laden Sie auf eine ganz besondere kulinarische Reise ein. Mit den Sorten Cherry & Almond Bakewell Tart, Strawberry & Meringue, Eton Mess und Rhubarb & Custard Crumble aus dem Hause Artisan Biscuits holen wir uns die große Welt einfach nach Hause. Die kleinen Kekse sind richtig groß im Geschmack und toll verpackt in bunten 75 g Tüten, die einfach gute Laune machen!



ARIK



40682 Kräuterteetasse

Glas, 3-teilig mit Edelstahlsieb und Glasdeckel, Inhalt 0,45 l

VE 1 / | UK 24 /



BENDIX



41794 Cup, klein

doppelwandiges Glas, Inhalt 0,2 l

VE 6 / | UK 24 /

41793 Cup, groß

doppelwandiges Glas, Inhalt 0,4 l

VE 6 / | UK 24 /

REFRESHING SUMMER







ORIENTALISCHER *MILK TEA*

ZUTATEN

7 EL Schwarztee Orientalische Pistazien Schokolade | 1 Liter Vollmilch oder vegane Alternative | 1 Prise Salz | 150 ml gezuckerte Kondensmilch | 1 großer Becher mit Eiswürfeln

ZUBEREITUNG

Einen Liter Milch aufkochen lassen. Die gezuckerte Kondensmilch einrühren, die Prise Salz und den Tee hineingeben und 3 Minuten ziehen lassen. Einen Krug mit Eiswürfeln füllen und den Milchtee über ein Sieb in den Krug abgießen. Danach... eiskalt genießen!



EXTRA-TIPP *CHOCO MILK TEA*

Zusätzlich zur Kondensmilch 5 EL Kakaopulver einrühren. Eine perfekt cremig-schokoladige Variante der orientalischen Trendschokolade.

NEUHEIT

NEW



ORIENTALISCHE PISTAZIEN- SCHOKOLADE

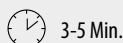
Schwarzteemischung • aromatisiert

Schokoladen-Pistazien Note

Neben weißen und dunklen Schokoladenplättchen erobern leuchtend grüne Pistazien unsere milde Schwarzteebasis, die uns genussvoll den neuesten Geschmack der knusprigen Social Media Sensation aus Schokolade, Pistazien und Engelshaar in die Tasse holen. Raffiniert sorgt eine Handvoll unseres Kakaobruchs für intensiv **cremig-schokoladige** Noten, die sich zusammen mit **nussigen** Pistazien-Nuancen und einem Hauch Sesam verbinden und zu einer besonderen Genussreise einladen. Genießen Sie diese einzigartige Tee-Kreation und träumen Sie sich ins ferne Dubai.

Zutaten: schwarzer Tee (55 %), Apfelstücke, Kakao-schale, Aroma, süße Brombeerblätter, Kakaobruch, weiße Schokoladenplättchen (Zucker, Kakaobutter, **Milchpulver**, Dextrose, Emulgator: **Soja-Lecithin**), Schokoladenplättchen (Zucker, Kakao-masse, Kakaopulver, Emulgator: **Soja-Lecithin**), **Pistazien**.

Aufgrund der angespannten Weltmarktsituation des Kakaopreises, behalten wir uns vor, den Kakao-anteil dieses Tees zu reduzieren und/oder den Katalogpreis anzugleichen.



3-5 Min.



100 °C



4-5 TL/1 Ltr.

21716

/ 1 kg



PISTAZIENTRÜFFEL

Schwarzteemischung • aromatisiert

Pistazientrüffel Note

Unser allseits beliebter, charakterstarker Schwarztee hat ein neues Kleid bekommen. Diese äußerst **facettenreiche** Komposition vereint den Geschmack von **nussigen** Pistazien und **süßen** Schokoladentrüffeln. Beide Aromen sind äußerst präsent... und lassen dabei doch dem anderen genügend Raum, um zu wirken.

Zutaten: schwarzer Tee (89 %), **Pistazien**, Aroma, Färberdisteln.

Aufgrund von Marktknappheit von Färberdisteln und den daraus resultierenden Lieferengpässen behalten wir uns vor, den Anteil zu reduzieren oder die Zutat zu ersetzen.



3-5 Min.



100 °C



4-5 TL/1 Ltr.

21013

/ 1 kg

NEUHEIT

NEW



PISTAZIE/HIMBEER/ SAHNE

Grünteeemischung • aromatisiert

Pistazien-Himbeer-Sahne Note

„Der Tag wird heiß, Pistazieneis...“ trällert es aus dem Radio und die Idee für eine neue Tee-Kreation ist geschaffen. Auf unserem milden Grüntee tummeln sich eine Handvoll **fruchtiger** Himbeeren, die den Geschmack von **cremigem**, leicht **nussigem** Pistazieneis harmonisch unterstreichen.

Zutaten: grüner Tee (87 %), Aroma, **Pistazien**, Zimtstücke, gefr.-getr. Himbeeren, Rosenblüten, gefr.-getr. Himbeerstücke.



2-3 Min.



75-80 °C



4-5 TL/1 Ltr.

21705

/ 1 kg



MANGO N' FRIENDS ICED TEA

ZUTATEN

8 TL Früchtetee Mischung Mango n' Friends | 1 Orange | 1 Mango | ca. 30 g frischer Ingwer | frische Minze | Crushed Eis oder Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Ingwer reiben, zusammen mit der Früchtetee Mischung mit 1 Liter kochendem Wasser aufgießen und mindestens 20 Minuten ziehen lassen. Eine große Kanne mit Eiswürfeln füllen und den Tee darüber abgießen. Abkühlen lassen, bis der Tee ganz kalt ist. Den Saft einer Orange auspressen und zum Tee geben. Die Mango in Würfel schneiden, ebenfalls dazugeben und mit den Minzblättchen bestreuen. Ein eiskalter, frischer und fruchtiger Genuss!

ABGEPACKTER TEE



MANGO N' FRIENDS

Früchtetee Mischung • aromatisiert • Mango Note

Zutaten: Ananaswürfel (Ananas, Zucker), Mangowürfel (Mango, Zucker), Orangenschalen, Aroma, gefr.-getr. Mandarinorangenstücke, Färbdisteln, gefr.-getr. Erdbeerstücke, Ringelblumenblüten.

21050

Faltschachtel mit 15
Pyramidenbeuteln à 4 g
VE 6 /



21050-G50

Karton mit 50 Pyramiden-
beuteln im Sack à 4 g
VE 1 /



22122-D24

Schachtel mit
24 Langbeutel à 5 g
VE 1 /



SÄUREARM



MANGO N' FRIENDS

Früchteteemischung • aromatisiert

Mango Note

Ein Früchteteer der Extraklasse! Extra große Flocken und Würfel von **saftigen**, ausschließlich **exotischen** Früchten bilden diese säurearme Basis. Der bereits durch diese Fruchtzutaten **raffinierte**, typische Geschmack wird durch eine besondere **süß-frische** Aromenkombination wunderbar ergänzt. Als Eistee ein Hochgenuss, der so manches Saftgetränk in den Schatten stellen kann. Auch ein nachträgliches Süßen will wohl überlegt werden.

Optische Variation mit gleichem Geschmack: Aufgrund aktueller Lieferschwierigkeiten bei unseren Orangenscheiben bieten wir Ihnen mit diesem Tee eine Alternative (Art. Nr. 22122S2) zu unserem beliebten „Mango n' Friends“ an: Er enthält **Orangenschalen** statt Orangenscheiben und unterscheidet sich dadurch leicht in der Optik. Geschmacklich ergibt sich jedoch kein Unterschied – für einen exotischen und saftigen Genuss!

Zutaten: Ananaswürfel (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), Mangowürfel (Mango, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), Ananasflocken, Mangoflocken, Orangenspalten, Aroma, gefr.-getr. Mandarinorangenfruchtstücke, Färberdisteln, gefr.-getr. Erdbeerscheiben, Ringelblumenblüten.

Aufgrund von Marktknappheit von Färberdisteln und den daraus resultierenden Lieferengpässen behalten wir uns vor, den Anteil zu reduzieren oder die Zutat zu ersetzen.

Superfruit: Mango

10-12 Min.

100 °C

5-6 TL/1 Ltr.

22122

/ 1 kg



SONNENKRÄUTER

Kräuterteemischung • aromatisiert

Ananas-Mango Note

Dieser leichte und frische Kräuterteer besticht durch ausgesuchte Blütenblätter in leuchtenden Sonnenfarben. Die Zusammensetzung von Fruchtstücken, **mildem** Fenchel, **frischen** Melissenblättern und leicht süßlichen Lindenblüten bietet eine hervorragende Grundlage für die ausgewählten Aromennoten. Gleichwohl **süße** wie **frische** und **herbe** Südfruchtnoten harmonisieren vortrefflich auf dieser Kreation.

Zutaten: Ananaswürfel (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), Mangowürfel (Mango, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), Apfelstücke, Fenchel, Melissenblätter, Silberlindenblüten, Rosenblüten, Färberdisteln, Aroma, Ringelblumenblüten, Orangenblüten.

Aufgrund von Marktknappheit von Färberdisteln und den daraus resultierenden Lieferengpässen behalten wir uns vor, den Anteil zu reduzieren oder die Zutat zu ersetzen. Aufgrund von Marktknappheit von Orangenblüten und den daraus resultierenden Lieferengpässen behalten wir uns vor, den Anteil zu reduzieren oder die Zutat zu ersetzen.

5-10 Min.

100 °C

4-5 TL/1 Ltr.

22948

/ 1 kg



FRUCHTAUFSRICH MANGO N' FRIENDS

52010

Endlich ist der Genuss unserer Topseller-Früchteteemischung Mango n' Friends auch als Fruchtaufstrich möglich! Aus unserem gebrühten Mango n' Friends Früchteteer, sonnengereiften Früchten wie Mangos, Papayas, Pfirsichen und Ananas hat unsere kleine Marmeladen-Manufaktur einen echten Volltreffer gelandet. Super fruchtig und richtig lecker zum Frühstück, Brunch oder einfach als fruchtiges Erlebnis zwischendurch!

Glas à 135 g**VE 12 /**

NICHT RABATTFÄHIG



HOLY MELONEY

ZUTATEN

10 TL Früchteteeemischung Wassermelone/Minze | ½ Melone gewürfelt (gekühlt oder gefroren) | frische Minze | 1 Bio-Zitrone oder -Limette | 500 ml Mineralwasser | Crushed Eis oder Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Die Früchteteeemischung mit 1 Liter kochendem Wasser aufgießen und 15 Minuten ziehen lassen. Eine große Kanne mit Eis füllen und den Tee darüber abgießen. Abkühlen lassen, bis der Tee ganz kalt ist. Die Melonenwürfel, Minze und in Scheiben geschnittene Zitrone oder Limette vermengen, zu der abgekühlten Wassermelone/Minze-Teemischung geben und mit Mineralwasser aufgießen. Ein herrlich, sommerlich erfrischender Genuss! Unser optisches Highlight: Die Bowle in einer ausgehöhlten Melone servieren.



EXTRA-TIPP *GIN & TONIC*

Anstelle von Mineralwasser mit 500 ml Tonic Water und 200 ml Gin aufgießen. So simpel und einfach zeigt sich der perfekte Longdrink für laue Sommerabende!



WASSERMELONE/ MINZE

Früchteteemischung • aromatisiert

Wassermelonen-Minze Note

Eine sehr beliebte Sommerkombi: **erfrischend** und zugleich herrlich **kühlend** durch **Minz**-Elemente herausragender Qualität. Eine großzügige Portion Melonenwürfel und -flocken dürfen hier nicht fehlen. Auf Eis serviert ein Hochgenuss. Manchmal muss es gar nicht Mee(h)r sein, Melone reicht völlig aus!

Zutaten: Apfelstücke, Honigmelonenwürfel (Honigmelone, Zucker, Fruktose-Sirup), Hibiskusblüten, Fliederbeeren, Pfefferminze (9%), Aroma, Hagebuttenschalen, Wassermelonenflocken.

 10-12 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

21212

/ 1 kg



MOLLY MELONE

Früchteteemischung • aromatisiert

Holunderblüten-Melonen Note

Spritziger Frühling trifft auf Sommerfrische und hier kann selbst Molly Melone nicht widerstehen... wir haben den typischen Geschmack **zierlicher** Holunderblütendolden eingefangen und mit sommerlicher Melonenbowle vereint. Zweierlei Melonenelemente geben hier auch den Takt vor: **süße** Honigmelone in Kombination mit durststillender Wassermelone. Die hellrote Tassenfarbe lädt zum Verweilen ein.

Zutaten: Apfelstücke, Ananaswürfel (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), Honigmelonenwürfel (Honigmelone, Zucker, Fruktose-Sirup), gesäuerte Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Citronensäure), Aroma, Wassermelonenflocken, Hibiskusblüten, Rote Bete, süße Brombeerblätter, Katzenpfötchen, Holunderblüten.

 10-12 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

21241

/ 1 kg



URLAUBSTRÄUME

Rotbuschteemischung • aromatisiert

Melonen-Passionsfrucht Note

Genießen Sie die Leichtigkeit des Sommers in vollen Zügen. Die **harmonische** Mischung aus **süßer** Melone und mildem Rotbuschtee, versetzt mit der Note **prickelnden** Ingwers und **spritziger** Zitrone, bringt die Sonnenstrahlen direkt in Ihre Teetasse. So wird dieser eingefangene Sommer sowohl heiß als auch eisgekühlt zum wahren Hochgenuss und Urlaubsträume werden wahr!

Zutaten: Rotbusch, Apfelstücke, Ingwerstücke, Pomelowürfel (Pomeloschale, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), Honigmelonenwürfel (Honigmelone, Zucker, Fruktose-Sirup), Zitronenschalen, Aroma, Zitronengras, gefr.-getr. Erdbeerstücke, Rote Bete.

 8-10 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

21681

/ 1 kg



BITTER SWEET *LEMONADE*

ZUTATEN

7-8 TL Früchteteeemischung Bitterlimonade | 1 Bio-Zitrone | 1 Bio-Grapefruit | 2-3 Stängel Rosmarin | Crushed Eis oder Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Die Früchteteeemischung und den Rosmarin mit 1 Liter kochendem Wasser aufgießen und mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Eine große Kanne mit Eis füllen und den Tee darüber abgießen. Abkühlen lassen, bis der Tee ganz kalt ist. Den Saft einer halben Zitrone und einer halben Grapefruit auspressen und zu dem kalten Tee dazugeben. Mit den restlichen in Scheiben geschnittenen Früchten und einem Rosmarinstängel garnieren und servieren.

ABGEPACKTER *TEE*



BITTERLIMONADE

Früchteteeemischung • aromatisiert • Grapefruit-Zitronen Note

Zutaten: Ananaswürfel (Ananas, Zucker), gesäuerte Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Citronensäure), Aroma, gefr.-getr. Himbeerstücke, Zitronenschalen.

21343

Faltschachtel mit 15
Pyramidenbeuteln à 4 g

VE 6 /



x 15

21343-G50

Karton mit 50 Pyramiden-
beuteln im Sack à 4 g

VE 1 /



x 50

21141-D24

Schachtel mit
24 Langbeutel à 5 g

VE 1 /



x 24



BITTERLIMONADE

Früchteteemischung • aromatisiert

Grapefruit-Zitronen Note

Eine großartige, frische Kombination aus kandierten Ananaswürfeln, gesäuerten Apfelstücken, Zitronengranulat und großen, gefriergetrockneten Zitronenschalen bietet geschmacklich eine feine, **herb-saure** und auch etwas **süße** Grundlage – wie eine leckere Bitterlimonade. Gefriergetrocknete Johannisbeeren leuchten darin als kleine rote Tupfer. Die **saftigen** Zitronen-Noten haben wir entsprechend veredelt.

Zutaten: Ananaswürfel (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), gesäuerte Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Citronensäure), gefr.-getr. Zitronengranulat (Maltodextrin, Frucht (Zitronensaft), nat. Zitronenöl, Geliermittel: Natrium - Alginat), gefr.-getr. Zitronenschalen, gefr.-getr. rote Johannisbeeren, Aroma.

Superfruit: Johannisbeere

 10-12 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

21141

/ 1 kg



ZAUBER AFRIKAS

Rotbuschteemischung • aromatisiert

Granatapfel-Grapefruit Note

Von Norden bis Süden, Algerien bis Südafrika weht der Zauber Afrikas. Von den traumhaften Aussichten des Kilimandscharo bis zu den sonnigen Stränden Sansibars ist dieses gewisse Etwas zu spüren, das wir in diesem Rotbusch eingefangen haben. **Fruchtig-frischer** Granatapfel trifft **herbe** Grapefruit und nimmt Sie mit auf die Reise zum fernen Kontinent voller Geheimnisse.

Zutaten: Rotbuschtee, Orangenschalen, Aroma, Karottenflocken, Pomeლოსpalten, Granatapfelkerne, Färberdisteln.

Aufgrund von Marktknappheit von Färberdisteln und den daraus resultierenden Lieferengpässen behalten wir uns vor, den Anteil zu reduzieren oder die Zutat zu ersetzen.

Superfruit: Granatapfel

 8-10 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

22169

/ 1 kg



ZITRO-SCHOCK

Früchteteemischung • aromatisiert

Zitrus Note

Frisch, frech, spritzig – diese Mischung macht gute Laune. Verschiedene Zitrusnoten verbinden sich zu einem perfekten Tee-genuss, der heiß, aber auch hervorragend kalt überzeugt. Nicht nur an heißen Sommertagen eine echte Bereicherung. Vielleicht probieren Sie diese Mischung mit einer Kugel Vanilleeis?

Zutaten: Apfelstücke, gesäuerte Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Citronensäure), Orangenschalen, gefr.-getr. Apfelstücke, gefr.-getr. Zitronenschalen, gefr.-getr. Physalis, Aroma, Ringelblumenblüten.

Superfruit: Physalis

 10-12 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

21658

/ 1 kg



PIÑA COLADA

ZUTATEN

7-8 TL Früchteteemischung Piña Colada | 60 ml weißer Rum | 100 ml Ananassaft | 100 ml Kokosnussmilch | 10 ml Sahne | 2 Scheiben Ananas | Crushed Eis oder Eiskwürfel

ZUBEREITUNG

Die Früchteteemischung mit 1 Liter kochendem Wasser aufgießen und mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Eine große Kanne mit Eis füllen und den Tee darüber abgießen. Abkühlen lassen, bis der Tee ganz kalt ist. Den Rum, den Ananassaft und die Kokosnussmilch dazugeben und verrühren. Die Sahne aufschlagen und untermischen. Die Mischung in Cocktailgläser geben, Ananas in Stückchen schneiden und als Deko auf die Glasränder stecken.



EXTRA-TIPP *OHNE RUM*

Manchmal muss es eben Rum sein, aber halt nicht immer.
Dieser Cocktail funktioniert auch hervorragend als alkoholfreie Variante ohne Rum!

NEUHEIT

NEW



ANANAS/KOKOS/ CRANBERRY

Rotbuschteemischung • aromatisiert

Ananas-Kokos-Cranberry Note

Diese leichte und sehr **ansprechend** dekorierte Rotbuschteemischung glänzt mit ihren Kokoschips und –raspeln, Cranberries, Drachenfrucht Crunchy und Cranberryscheiben. Gesäuerte Apfelstücke unterstützen die **beerig-fruchtige** Aromakombination. **Zartcremige** Kokosnoten ummanteln diese.

Zutaten: Rotbuschtee, gesäuerte Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Citronensäure), Kokosraspeln, Ananaswürfel (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), Cranberries (Cranberries, Zucker, Sonnenblumenöl), Aroma, gefr.-getr. Drachenfrucht Crunchy (Apfelpüree-Konzentrat, Drachenfruchtpüree), Kokoschips, gefr.-getr. Cranberryscheiben.

Superfruit: Drachenfrucht, Cranberry

⌚ 8-10 Min.

🌡 100 °C

🍵 4-5 TL/1 Ltr.

21711

/ 1 kg

SÄUREARM

100%
NATURAL

PIÑA COLADA

Früchteteemischung • aromatisiert

Ananas-Kokos Note

„If you like Piña Coladas...“ Oh ja, die mögen wir! Bedarf dieser Lieblingscocktail eigentlich noch einer Vorstellung? Wir finden, auch ein altbewährter Klassiker darf neu entdeckt werden und stellen Ihnen im sommerlichen Ambiente unsere säurearme Variante vor. **Saftig-süße** Ananasnoten treffen auf **weich-cremige** Nuancen. Knackige, geröstete Kokoschips und feine Kokosraspeln, mit zart-gelben Ananasstückchen, vervollständigen diese sommerliche Kreation.

Zutaten: Apfelstücke, geröstete Kokoschips, Kokosraspeln, natürliches Aroma, gefr.-getr. Ananasflocken.

⌚ 10-12 Min.

🌡 100 °C

🍵 5-6 TL/1 Ltr.

21577

/ 1 kg



PIÑA COLADA

Früchteteemischung • aromatisiert

Kokos-Ananas Note

Spritzig und fruchtig-frisch durch appetitliche Ananas und sämig-cremig abklingend durch eine Dosis Sahne, präsentiert sich diese wohlbekannte Komposition. Die feine, **nussig-süße** und **exotische** Kokosnote darf natürlich nicht fehlen! Nicht nur auf Früchtetee, sondern in nahezu allen Bereichen, sind feine Piña Colada-Mischungen in kürzester Zeit zu einem Verkaufsschlager geworden. Diese gewinnbringende Kreation sollte demzufolge in jedem Standardsortiment als fest etabliertes Produkt angeboten werden. Probieren Sie auch unseren Grüntee und Rotbuschtee Piña Colada!

Zutaten: Apfelstücke, Hibiskusblüten, Hagebutten-schalen, Ananaswürfel (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), Kokosraspeln, Aroma.

⌚ 10-12 Min.

🌡 100 °C

🍵 4-5 TL/1 Ltr.

22657

/ 1 kg



RHABARBERSCHORLE

ZUTATEN

10 TL Früchteteeemischung Rhabarberschorle | 500 ml Mineralwasser | Crushed Eis oder Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Die Früchteteeemischung mit 300 ml kochendem Wasser aufgießen und 30 Minuten ziehen lassen. Eine große Kanne mit Eis füllen und den Tee darüber abgießen. Abkühlen lassen, bis der Tee ganz kalt ist. Mit 500 ml Mineralwasser aufgießen. Wer mag, kann Basilikum hinzufügen.

ABGEPACKTER TEE



RHABARBERSCHORLE

Früchteteeemischung • aromatisiert • Rhabarber Note

Zutaten: Apfelstücke, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Fliegerbeeren, Aroma, gefr.-getr. Rhabarberstücke, rosa Kornblumenblüten.

21169

Faltschachtel mit 15
Pyramidenbeuteln à 4 g
VE 6 /



21169-G50

Karton mit 50 Pyramiden-
beuteln im Sachet à 4 g
VE 1 /



22667-D24

Schachtel mit
24 Langbeutel à 4 g
VE 1 /



SÄUREARM



RHABARBER-SCHORLE

Früchteteemischung • aromatisiert
Rhabarber Note

Hier haben wir uns von dem **beliebten** Trendgetränk inspirieren lassen. **Prickelnder** Rhabarbersaft, besonders **eisgekühlt** ein wahrer Hochgenuss. Ein kleiner Hibiskusanteil verleiht dieser säurearmen Früchteteekreation genau die richtige Tassenfarbe, die sich auch in den rosafarbenen Kornblumenblüten widerspiegelt. Holen Sie sich die Sonne in die Tasse und machen Sie einen Kurzurlaub mit uns.

Zutaten: Apfelstücke, Apfelwürfel, Hibiskusblüten, Fliederbeeren, Aroma, Hagebuttenschalen, gefr.-getr. Rhabarberstücke, Kornblumenblüten.

10-12 Min.

100 °C

5-6 TL/1 Ltr.

22667

/ 1 kg



ERDBEER RHABARBER CRUMBLE

Früchteteemischung • aromatisiert
Erdbeer-Rhabarber Note

Für diese Kreation haben wir an der Optik ganz und gar nicht gespart! Reichlich Erdbeerscheiben und -stücke, weißer gepuffter Buchweizen und Rhabarberstücke dominieren wunderbar das eher schlichte Aussehen der Apfelbasis. Der Geschmack von süßen Erdbeeren und saftigem Rhabarber wird ummantelt von **cremig-süßen**, teigigen Noten. Wie ein Crumble direkt aus dem Ofen.

Zutaten: Apfelstücke, Hibiskusblüten, Rote Bete, Aroma, Sahne-Karamellstücke (gezuckerte **Kondensmagermilch**, Zucker, Glukosesirup, Butterfett, Feuchthaltemittel: Sorbit, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Buchweizen gepoppt, süße Brombeerblätter, gefr.-getr. Erdbeerstücke, gefr.-getr. Erdbeerscheiben, gefr.-getr. Rhabarberstücke.

Trendzutat: Buchweizen

10-12 Min.

100 °C

4-5 TL/1 Ltr.

21548

/ 1 kg



SÜSSE RHABARBER-LIMO

Früchteteemischung • aromatisiert
Rhabarber-Zitronen Note

Eine echte Überraschung: Diesen leichten Früchte-tee haben wir mit Noten von **süßem**, eingekochtem Rhabarber mit Vanille, lecker klebrigem Likör und **spritzigen** Zitrusnoten in eine spannende Köstlichkeit verwandelt. Der gesäuerte Apfel und das **frische** Zitronengranulat unterstützen diese außergewöhnliche Geschmackskombination und verleihen ihr einen gewissen Pfiff. Rote und gelbe Blüten und Rhabarberstücke dekorieren diesen Spaß passend. Auch kalt ein Genuss!

Zutaten: Ananaswürfel (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), gesäuerte Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Citronensäure), Rote Bete, Aroma, gefr.-getr. Zitronengranulat (Maltodextrin, Frucht (Zitronensaft), nat. Zitronenöl, Geliermittel: Natrium - Alginat), Rosenblüten, Katzenpfötchen, gefr.-getr. Rhabarberstücke.

10-12 Min.

100 °C

4-5 TL/1 Ltr.

21366

/ 1 kg



„ROTE FRÜCHTE“

54222 Fruchtgummi

Wie aus Omas Garten... Rote, saftige Früchte ohne Gelatine überzeugen uns alle: Veganer und alle, die einfach gerne naschen!

VE 3 kg /

INKL PRODUKTETIKETT

GLUTENFREI

VEGAN

NICHT RABATTFÄHIG



LORENZO



40214 Trinkglas

Glas mit Henkel und Relief
(ohne Deckel und Trinkhalm), Inhalt 0,4 l

VE 4 / | UK 36 /



ALVA



40882 Tumbler

doppelwandiges, hitzebeständiges Glas, mit Edelstahlsieb und Bambusdeckel, in attraktiver Geschenkbox, Inhalt 0,27 l, H 21,7 cm, Ø 5,3 cm

VE 1 / | UK 24 /



LORENZO



41917 Deckel

Schraubdeckel aus Weißblech, Ø 7 cm

VE 1 /

41915 Trinkhalm

Edelstahl, L 21,5 cm

VE 1 /

41916 Reinigungsbürste

für Trinkhalm, L 24 cm

VE 1 /



ASSUNTA



41758 Eisteezubereiter

hitzebeständiger Glaskörper mit großem Sieb und einsetzbarem Eiswürfelbehälter aus Kunststoff, Inhalt 1,5 l

VE 1 / | UK 6 /



CHERRY BLOSSOM *Eigenart*

40205 „EVE“ Karaffe

Borosilikatglas mit Edelstahlsieb und -deckel, sowie Manschette und Untersetzer aus Kunstleder, im attraktiven Geschenkkarton, Inhalt 1,25 l

VE 2 /

NICHT RABATTFÄHIG

EUKALYPTUS

Eigenart

40208 „EVE“ Karaffe

Borosilikatglas mit Edelstahlsieb und -deckel, sowie Manschette und Untersetzer aus Kunstleder, im attraktiven Geschenkkarton, Inhalt 1,25 l

VE 2 /

NICHT RABATTFÄHIG

ICE TEA COOLER *Eigenart*

40197

Kühlstab aus Edelstahl, passend für die EVE Glaskaraffen, im attraktiven Geschenkkarton

VE 4 / | UK 72 /

NICHT RABATTFÄHIG



SCAPIGLIATI CANTUCCINI MIX

54403

3-fach sortiert: Limone & Ingwer, Anis & Rosinen, Cranberry

Tüte à 150 g

VE 12 /

NICE TO KNOW

Vor fast 100 Jahren eröffnete Dante Scapigliati seine kleine Feinbäckerei in Florenz. In der kleinen Keksfabrik wird auch heute noch in der 3. Generation handwerklich und mit viel Leidenschaft gebacken. Cantuccini stehen für ein traditionelles, geographisch geschütztes Mandelgebäck aus der Toskana. Wir sind sehr stolz, dass wir Ihnen ganz besondere Sorten im Mix-Karton anbieten können.



FLOWTEA®

40064 „Padma“

doppelwandiges Glas mit Edelstahlsieb, inklusive Neoprenhülle mit Trageschlaufe, im attraktiven Geschenkarton, Inhalt 0,35 l

VE 6 / | UK 24 /

NICHT RABATTFÄHIG

40018 „Cherry Blossom“

doppelwandiges Glas mit Edelstahlsieb, inklusive Neoprenhülle mit Trageschlaufe, im attraktiven Geschenkarton, Inhalt 0,35 l

VE 6 / | UK 24 /

NICHT RABATTFÄHIG

40054 „Trees“

doppelwandiges Glas mit Edelstahlsieb, inklusive Neoprenhülle mit Trageschlaufe, im attraktiven Geschenkarton, Inhalt 0,35 l

VE 6 / | UK 24 /

NICHT RABATTFÄHIG

Eigenart



LEEZA®

Eigenart

91346 Trinkflasche „Eukalyptus“

doppelwandiger Edelstahl, mit Edelstahlsieb, Deckel-
lay aus Kunststoff, geeignet für Heiß- und Kaltgeträn-
ke, Klappdeckel mit One-Hand-Use, Inhalt 0,5 l

VE 4 / | UK 24 /

91347 Trinkflasche „Cherry Blossom“

doppelwandiger Edelstahl, mit Edelstahlsieb, Deckel-
lay aus Kunststoff, geeignet für Heiß- und Kaltgeträn-
ke, Klappdeckel mit One-Hand-Use, Inhalt 0,5 l

VE 4 / | UK 24 /

91358 Trinkflasche „Padma“

doppelwandiger Edelstahl, mit Edelstahlsieb, Deckel-
lay aus Kunststoff, geeignet für Heiß- und Kaltgeträn-
ke, Klappdeckel mit One-Hand-Use, Inhalt 0,5 l

VE 4 / | UK 24 /

NICHT RABATTFÄHIG

NICHT RABATTFÄHIG

NICHT RABATTFÄHIG



2 IN 1 TRINKÖFFNUNG



LEEZA®

Eigenart

91361 Trinkflasche „Rustic Flower“

doppelwandiger Edelstahl, mit Edelstahlsieb, Deckel-
lay aus Kunststoff, geeignet für Heiß- und Kaltgeträn-
ke, Klappdeckel mit One-Hand-Use, Inhalt 0,5 l

VE 4 / | UK 24 /

NICHT RABATTFÄHIG



XXL
Mug

ARTUS

Eigenart

91370 To-Go Mug

doppelwandiger Edelstahl, inklusive Trinkhalm aus
Kunststoff, Inhalt 0,8 l, H 22,3 cm, Ø 9,5 cm

VE 1 / | UK 12 /

PURE COLOUR





PURE COLOUR



SWEET CHERRY *ICED TEA*

ZUTATEN

10 TL Früchtetee Mischung Wolkenschieber | 100 g Kirschen | 1 Handvoll frische Minze | 500 ml Mineralwasser | Crushed Eis oder Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Die Früchtetee Mischung mit 1 Liter kochendem Wasser aufgießen und mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Eine große Kanne mit Eiswürfeln oder Crushed Eis füllen und den Tee darüber abgießen. Abkühlen lassen, bis der Tee ganz kalt ist. Die Kirschen entkernen und in den Tee geben. Mit Mineralwasser auffüllen und mit Minzblättern garnieren. Eiskalt servieren und genießen!

ABGEPACKTER TEE



WOLKENSCIEBER

Früchtetee Mischung • aromatisiert • Kirsch-Kiwi-Kokos Note

Zutaten: Apfelstücke, Kokosraspeln, gefr.-getr. Kiwistücke, gefr.-getr. Sauerkirschstücke, Aroma.

21285

Faltschachtel mit 15
Pyramidenbeuteln à 4,5 g
VE 6 /



21285-G50

Karton mit 50 Pyramiden-
beuteln im Sack à 4,5 g
VE 1 /



22021-D24

Schachtel mit
24 Langbeutel à 4,5 g
VE 1 /



SÄUREARM



WOLKENSCHIEBER

Früchteteemischung • aromatisiert
Kirsch-Kiwi-Kokos Note

Wer kennt sie nicht, diese Sehnsucht, düstere, graue Wolkendecken beiseiteschieben zu können, so dass ein goldener Sonnenstrahl hervor bricht? Diese wahrhaftig gelungene und vor allem dekorative Kreation wird sich auch in Ihrem Teesortiment zu behaupten wissen und einen Sonnenstrahl auf Ihre Genusswelt werfen. Die säurearme Mischung wird unterstützt von gefriergetrockneten Kiwi- und Sauerkirschstücken. Unterstrichen wird diese **edle, königliche** Mischung von **saftigen** Cranberryscheiben. **Knackige** Kokoschips lassen das **sonnige** Geschmacksgeheimnis erahnen.

Zutaten: Apfelstücke, ganze Sauerkirschen, Kokoschips, gefr.-getr. Kiwistücke, gefr.-getr. Sauerkirschstücke, gefr.-getr. Cranberryscheiben, Aroma.

Superfruit: Cranberry

 10-12 Min.

 100 °C

 5-6 TL/1 Ltr.

22021

/ 1 kg



BLÜTENMEER

Kräuterteemischung • aromatisiert
Kirsch-Himbeer Note

Eine Kräutermischung der Extraklasse! In der Tat gleicht diese Kreation mit ihrem hohen Volumen einem wahren Meer an Blüten. Leuchtende Farben von rosa, gelb, lila, orange und rot stimmen ein auf einen wahren Genussmoment. **Weiche, harmonische** Geschmacksnoten von Himbeeren, Rhabarber und Kirschen, kombiniert mit dem **süßen**, leicht an **Honig** erinnernden Geschmack der Lindenblüten, machen Lust auf mehr Blütenmeer!

Zutaten: Apfelstücke, Heidekrautblüten, Silberlindenblüten, Aroma, Ringelblumenblüten, Malvenblüten, Färberdisteln, Bauernrosenblüten.

Aufgrund von Marktknappheit von Färberdisteln und den daraus resultierenden Lieferengpässen behalten wir uns vor, den Anteil zu reduzieren oder die Zutat zu ersetzen.

 5-10 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

22938

/ 1 kg



KIRSCH/ GRANATAPFEL

Früchteteemischung • aromatisiert
Kirsch-Granatapfel Note

Rubinrote Kirsche trifft auf königlichen Granatapfel. Sonnengereifte, **frische** Kirschnoten, in Kombination mit dem einzigartigen, **exotisch-fruchtigen** Geschmack des Granatapfels. Gehobelte Mandeln, rote Rosenblüten und Kardamomsaat geben dieser Kreation einen geheimnisvollen, orientalischen Touch, der diesem Tee einen märchenhaften Zauber verleiht.

Zutaten: Apfelstücke, Hibiskusblüten, gehobelte **Mandeln**, Aroma, Kardamomsaat, Rote Bete, Rosenblüten, gefr.-getr. Sauerkirschstücke, Granatapfelkerne.

Superfruit: Granatapfel

 10-12 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

21143

/ 1 kg



PINK DRINK

ZUTATEN

5 gehäufte TL Früchteteemischung Omas Garten | 2-3 EL Holunderblütensirup | 250 ml Kokosnussmilch | gefrorene oder frische Beeren | Eiswürfel nach Belieben

ZUBEREITUNG

Die Früchteteemischung Omas Garten mit 500 ml kochendem Wasser aufgießen und mindestens 15-20 Minuten ziehen lassen. Abgießen und dann abkühlen lassen, bis der Tee ganz kalt ist. Zwei Gläser zur Hälfte mit Eiswürfeln und Beeren füllen und zu $\frac{3}{4}$ mit der kalten Früchteteemischung aufgießen. Im Anschluss je 1 - 1½ EL Holunderblütensirup dazugeben und mit Kokosmilch aufgießen. Fertig ist unser It-Getränk „Pink Drink aus Omas Garten“.

ABGEPACKTER TEE



OMA'S GARTEN

Früchteteemischung • aromatisiert • Erdbeer Note

Zutaten: Fliederbeeren, Hibiskusblüten, Apfelstücke, schwarze Johannisbeeren, Aroma, gefr.-getr. Erdbeerstücke, gefr.-getr. Himbeerstücke, Walderdbeerblätter.

21048

Faltschachtel mit 15
Pyramidenbeuteln à 4 g

VE 6 /



21048-G50

Karton mit 50 Pyramiden-
beuteln im Sachtel à 4 g

VE 1 /



22866-D24

Schachtel mit
24 Langbeutel à 4 g

VE 1 /





OMAS GARTEN

Früchteteemischung • aromatisiert
Erdbeer Note

Wer erinnert sich nicht mehr an den bunten, **verführerischen** Garten der Großeltern? Köstliche Erdbeeren, die heimlich von der Staude gepflückt und sofort verzehrt wurden. Die blau-violetten Brombeeren, deren stachelige Büsche beim Naschen so manchen Kratzer hinterließen. **Süß-saurer** Genuss von Rhabarber und Johannisbeeren, der uns ein Lächeln entlockte. All diese Aromenschätze von **köstlichen** Früchten und Beeren auf einer appetitlich aussehenden Früchtemischung lassen alte Kinderträume wieder wahr werden.

Zutaten: Fliederbeeren, Hibiskusblüten, Apfelstücke, schwarze Johannisbeeren, Aroma, gefr.-getr. ganze Brombeeren, gefr.-getr. Erdbeerstücke, gefr.-getr. Himbeerstücke, Walderdbeerblätter.

Superfruit: Johannisbeere

🕒 10-12 Min.

🌡️ 100 °C

🍵 4-5 TL/1 Ltr.

22866

/ 1 kg

SÄUREARM



FRUCHTTANZ

Früchteteemischung • aromatisiert
Kokos-Limetten-Aloe Vera Note

Tropisch fruchtig und strahlend gelb! Eine Mischung, die auf Basis von süßen Fruchtstücken aus exotisch-gelber Ananas und trendiger, leuchtend-weißer Aloe Vera gute Laune versprüht. Den fröhlichen Fruchttanz möchte sich die Kokosnuss natürlich nicht entgehen lassen und klinkt sich mit leicht **nussig-cremigen** Moves rhythmisch in die tanzende Schar ein. **Spritzige** Noten der Limette runden die Mischung hervorragend mit einem angenehmen Frische-Kick ab.

Zutaten: Ananaswürfel (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), kandierte Aloe Vera (Aloe Vera, Zucker), Orangenschalen, geröstete Kokoschips, natürliches Aroma, Kokosraspeln, Färberdisteln.

Aufgrund von Marktnapheit von Färberdisteln und den daraus resultierenden Lieferengpässen behalten wir uns vor, den Anteil zu reduzieren oder die Zutat zu ersetzen.

Trendzutat: Aloe Vera

🕒 10-12 Min.

🌡️ 100 °C

🍵 5-6 TL/1 Ltr.

21255

/ 1 kg



ROTE FRÜCHTE

Früchteteemischung • aromatisiert
Erdbeer Note

Der Geschmack dieser Früchteteemischung erinnert an **saftig-frische** Erdbeeren, deren Anblick das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt. Als köstliche Beigabe erhält dieser Tee unsere süßen Apfelstücke an die Hand. Für das optische Highlight sorgen hier leuchtend-rote Johannisbeeren und Erdbeerstücke, Himbeerblätter setzen luftige Akzente. Machen Sie ihr Obstkörbchen randvoll und genießen Sie diese Kreation auch eisgekühlt.

Zutaten: Hagebuttenschalen, Hibiskusblüten, Apfelstücke, Orangenschalen, natürliches Aroma, Himbeerblätter, gefr.-getr. rote Johannisbeeren, gefr.-getr. Erdbeerstücke.

Superfruit: Johannisbeere

🕒 10-12 Min.

🌡️ 100 °C

🍵 4-5 TL/1 Ltr.

21578

/ 1 kg



MOJITEA

ZUTATEN

5-6 TL Grüntee Grüner Menthos | 4 Bio-Limetten | frische Minze | Rohrzucker | Crushed Eis

ZUBEREITUNG

Den Grüntee mit 1 Liter ca. 80 °C heißem Wasser aufgießen und 3 Minuten ziehen lassen. Eine große Kanne mit Eiswürfeln füllen und den Tee darüber abgießen. Abkühlen lassen, bis der Tee ganz kalt ist. Ein großes Glas mit 2 TL Rohrzucker füllen, jeweils eine geviertelte Limette und 2 Minzstiele hinzufügen und mit einem Stößel zerdrücken. Anschließend das Glas mit Crushed Eis füllen, mit dem kalten Tee aufgießen und kräftig umrühren. Der perfekte alkoholfreie Mojito!

ABGEPACKTER TEE



GRÜNER MENTHOS

Grüntee • aromatisiert • Minz Note

Zutaten: grüner Tee, Krauseminze, natürliches Krauseminzaroma.

21280

Faltschachtel mit 15
Pyramidenbeuteln à 3 g

VE 6 /



21280-G50

Karton mit 50 Pyramiden-
beuteln im Sachet à 3 g

VE 1 /



22414-D24

Schachtel mit
24 Langbeutel à 4 g

VE 1 /





GRÜNER MENTHOS

Grüntee • aromatisiert

Minz Note

Hochwertiger chinesischer Gunpowder, **feinste** amerikanische Minze und ein **intensives, natürliches** Krauseminz-Aroma ergeben ein Geschmacks-erlebnis der besonderen Art. **Aromatisch** und spritzig, zugleich aber auch reichhaltig, entwickelt diese aufregende Komposition ein Aroma und einen Duft, die ihresgleichen suchen. Der allseits beliebte Klassiker eignet sich auch hervorragend als Eistee an heißen Sommertagen.

Zutaten: grüner Tee, Krauseminze, natürliches Krauseminzaroma.

 2-3 Min.

 75-80 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

22414

/ 1 kg



PFEFFERMINZE

ganz

Aufgrund zahlreicher Anfragen haben wir nun auch die ganze Minze mit in unser Standardsortiment aufgenommen. Dieses **süße, milde**, ganze Blatt, das den beliebten Minzgeschmack so wunderbar einzigartig in der Tasse entfaltet, zaubert jedem Minze-Liebhaber ein Lächeln ins Gesicht. Halten Sie inne, schließen Sie die Augen und genießen Sie diese **crispe** Bergfrische mit ihrem **einzigartigen** Aroma das ganze Jahr über.

Zutaten: Pfefferminze.

 5-10 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

22172

/ 1 kg



ROSMARIN/MINZE/EUKALYPTUS

Kräuterteemischung • ohne Zusatz von Aroma

Kühlende Pfefferminze, ein bisschen vom **würzi-gen** Rosmarin, etwas **erfrischenden** Eukalyptus, und einen Hauch süßer Zutaten. Dazu ein paar wunderschöne bunte Rosenknospen und glücklich ist die kleine Rosemarie mit ihrer **intensiven** Kräuterteemischung, die sie bei ihrem sonntäglichen Spaziergang durch den verwinkelten und üppig bepflanzten Garten ihrer Oma für die ganze Familie zusammengestellt hat.

Zutaten: Pfefferminze (60 %), Süßholzwurzeln, Rosmarin (8 %), Eukalyptusblätter (8 %), süße Brombeerblätter, Rosenknospen, Rosenblüten.

Enthält Süßholz - bei hohem Blutdruck sollte ein übermäßiger Verzehr dieses Erzeugnisses vermieden werden

 5-10 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

21221

/ 1 kg



FRUCHTIGER SALAT MIT *TEEDRESSING*

ZUTATEN

Für das Dressing: 6 TL Fruchtteteemischung Apfelsinentraum | 2 TL mittelscharfer Senf | ½ Bio Zitrone | 1 TL Agavensicksaft | 1 TL Meersalz

Für den Salat: 1 Orange | 1 Fenchel | 50 g Pinienkerne | Prise Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Fruchtteteemischung mit 300 ml kochendem Wasser aufgießen und 15 Minuten ziehen lassen. Den Senf, den Saft der Zitrone, Agavensicksaft und das Meersalz hineingeben und verrühren. Abkühlen lassen, bis die Flüssigkeit ganz kalt ist. Die Orange schälen und Orangensegmente über einer Schale herausschneiden. Dabei den austretenden Saft auffangen und zum Dressing dazugeben. Die Pinienkerne in einer Pfanne vorsichtig anrösten, bis sie goldbraun sind. Das Fenchelkraut abschneiden und beiseite legen, den Fenchel schneiden und auf einem Teller anrichten. Die Orangensegmente dekorativ dazugeben und mit dem Dressing übergießen. Die Pinienkerne und das Fenchelkraut darüber streuen.

ABGEPACKTER TEE



APFELSINENTRAUM

Fruchtteteemischung • aromatisiert • Apfelsinen Note

Zutaten: Apfelstücke, Orangenschalen, natürliches Aroma, gefr.-getr. Mandarinorangenfruchtstücke, Ringelblumen, Walderdbeerblätter.

21666

Faltschachtel mit 15
Pyramidenbeuteln à 4 g

VE 6 /



21666-G50

Karton mit 50 Pyramiden-
beuteln im Sachet à 4 g

VE 1 /



SÄUREARM



APFELSINENTRAUM

Früchteteemischung • aromatisiert

Apfelsinen Note

Ein Klassiker: **Fruchtig, spritzig, saftig und Apfelsinen-süß!** Für alle modischen Feinschmecker & Genießer! Getreu dem Motto des alten, bekannten deutschen Schlagers „Apfelsinen im Haar“ jetzt der modebewusste Clou: „... denn in diesem Jahr und das kann man heute schon ahnen, „trinkt“ die modische Welt was Rosita gefällt!“ Noch ein Insider-Tipp, der mit Sicherheit gefällt: Unbedingt auch kalt genießen!

Zutaten: Apfelstücke, Orangenspalten, natürliches Aroma, gefr.-getr. Mandarinorangenstücke, Ringelblumenblüten, Walderdbeerbblätter.

 10-12 Min.

 100 °C

 5-6 TL/1 Ltr.

21024

/ 1 kg



SENCHA ORANGE

Grüntee • aromatisiert

Orangen Note

Orangenbäume, die sich in der Sonne Italiens in einer leichten Mittelmeerbrise wiegen. Impressionen von **Frische, Süße** und Sonne. Frisch gepresster Orangensaft, direkt aus dem Entsafter! Dieses **intensive**, unverwechselbare Aroma wollten wir erreichen. Um das ausgesuchte Orangen-Aroma zu unterstützen, wählten wir eine milde Grünteebasis, die das allseits beliebte Aroma **perfekt** zur Geltung bringt. Die Dekoration mit leuchtenden Orangenblüten rundet das Bild dieser perfekten Mischung auf das Herrlichste ab. Ein wunderbarer Tee, der im Sommer auch exzellent als Durstlöcher dienen kann.

Zutaten: grüner Tee, Orangenblüten, natürliches Aroma.

Aufgrund von Marktnapheit von Orangenblüten und den daraus resultierenden Lieferengpässen behalten wir uns vor, den Anteil zu reduzieren oder die Zutat zu ersetzen.

 2-3 Min.

 75-80 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

22792

/ 1 kg

SÄUREARM



SONNIGES GEMÜT

Früchteteemischung • aromatisiert

Physalis-Orangen Note

Die Physalis, auch Kapstachelbeere genannt, ist in der Gourmetwelt und der Cocktail-Deko-Szene längst kein Fremdling mehr. Wir haben ihren **einzigartigen** Geschmack und ihre fröhlich leuchtende Optik mit einer **spritzigen** Orange kombiniert und eine säurearme Früchtemischung gezaubert, die Sie in ihren Bann ziehen wird! Sowohl **heiß**, als auch auf Eis serviert, wird diese Kreation garantiert gute Laune verbreiten und ein sonniges Lächeln hervorrufen – und das nicht nur an grauen Tagen!

Zutaten: Apfelstücke, Orangenschalen, gefr.-getr. Physalis, Aroma, Färberdisteln.

Aufgrund von Marktnapheit von Färberdisteln und den daraus resultierenden Lieferengpässen behalten wir uns vor, den Anteil zu reduzieren oder die Zutat zu ersetzen.

Superfruit: Physalis

 10-12 Min.

 100 °C

 5-6 TL/1 Ltr.

22052

/ 1 kg



SAARA



31828 Kanne

rosa, Porzellan, matt, mit Edelstahlsieb und -deckel,
Inhalt 0,5 l

VE 1 / | UK 18 /

31824 Kräuterteetasse

rosa, Porzellan, matt, 3-teilig mit Edelstahlsieb,
Inhalt 0,35 l

VE 1 / | UK 36 /



SAARA



31827 Kanne

blau, Porzellan, matt, mit Edelstahlsieb und -deckel,
Inhalt 0,5 l

VE 1 / | UK 18 /

31823 Kräuterteetasse

blau, Porzellan, matt, 3-teilig mit Edelstahlsieb,
Inhalt 0,35 l

VE 1 / | UK 36 /



ZUCKERSTICKS

53006

einzelnd verpackt, Länge ca. 17 cm, ca. 6 g Zucker, braun
Karton à 100 Stück

VE 1 /

53007

einzelnd verpackt, Länge ca. 17 cm, ca. 6 g Zucker, weiß
Karton à 100 Stück

VE 1 /



FINEST SHORTBREAD

53476 Traditional Recipe

8 Kekse

Inhalt 170 g

VE 12 /

HANDGEFERTIGT

NICHT RABATTFÄHIG

53477 Stem Ginger

8 Kekse

Inhalt 170 g

VE 12 /

HANDGEFERTIGT

NICHT RABATTFÄHIG

53478 Chocolate & Orange

8 Kekse

Inhalt 170 g

VE 12 /

HANDGEFERTIGT

NICHT RABATTFÄHIG

NICE TO KNOW

Das Shortbread House of Edinburgh ist ein kleines schottisches Familienunternehmen, das die berühmt-berüchtigten Shortbread Kekse von Hand nach traditionellen Methoden herstellt. Diese besonderen Kekse, die immer frisch auf Bestellung hergestellt werden, gehören in die Premium Range und dürfen in keinem Fachgeschäft fehlen!



BEPPPO

31208 Tee-Set

Porzellan, 6-teilig, Kanne mit Sieb und 4 Cups auf Bambustablett, 30,5 x 23 cm, Kanneninhalt 0,9 l, Cupinhalt 0,175 l

VE 1 / | UK 4 /



„SCROCCHI“ AL GUSTO PIZZA

52033

Italienisches Gebäck

Tüte à 175 g

VE 15 /

EINZELN VERPACKT

NICHT RABATTFÄHIG



FRUCHTSAFT-BÄRCHEN

53603

Hergestellt aus süßem Fruchtsaft mit Vitamin C, ein Muss für jeden Bärchen-Fan! Fruchtgummi in 8 Sorten: Pfirsich, Birne, Grapefruit, Mandarine, Erdbeere, Himbeere, Waldfrucht, Schwarze Johannisbeere.

VE 3 kg /

INKL PRODUKTETIKETT

NICHT RABATTFÄHIG

GLUTENFREI



TORI

91372 To-Go Flasche

doppelwandiger Edelstahl, mit Schraubdeckel und praktischer Trageschleife, 3-fach sortiert, Inhalt 0,45 l, H 25 cm, Ø 3,9 cm (Öffnung)

VE 3 / | UK 24 /



LAVEA

91371 To-Go Becher

doppelwandiger Edelstahl, 3-fach sortiert, Inhalt 0,4 l, H 20,7 cm, Ø 7 cm

VE 6 / | UK 24 /



NEW

HENKELDETAIL



JOYA



36556 Becher

New Bone China, matt mit Relief

3-fach sortiert, Inhalt 0,3 l

VE 6 / | UK 36 /



NEUHEIT



RELAXED MOMENTS







PEACH PASSION *CHEESE TEA*

ZUTATEN

6 TL Kräuterteemischung Peach Passion Party | 50 g Frischkäse | 100 ml Sahne | 50 ml Milch | 30 g Zucker | 1 TL Salz

ZUBEREITUNG

Die Kräuterteemischung mit 300 ml kochendem Wasser aufgießen und 30 Minuten ziehen lassen. Eine große Kanne mit Eis füllen und den Tee darüber abgießen. Abkühlen lassen, bis der Tee ganz kalt ist und in Gläser gießen.

Den Frischkäse und die Milch mit einem Mixer oder Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Die Milch, das Salz und den Zucker zugeben und solange auf niedriger Stufeiterrühren, bis eine festere Konsistenz erreicht ist. Vorsichtig auf die befüllten Teegläser geben und nicht verrühren. Mit einem Strohhalm die unterschiedlichen Geschmacksmomente der feinwürzigen und süß-cremigen Schichten genießen.

NEUHEIT

NEW



JUNIPER & JUICE

Früchteteemischung • aromatisiert
Maracuja-Limetten-Wacholder Note

Ein fruchtiger Cocktail, in dem sich der angenehme **würzige** Geschmack eines Gins mit der Passionsfrucht vereint, deren **exotisch-fruchtige** Noten durch Buchu-Blätter unterstützt werden. Die richtige Menge an Süße und ein Hauch von Säure sorgen für eine perfekte Balance in der Mischung.

Zutaten: Apfelstücke, gesäuerte Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Citronensäure), weiße Hibiskusblüten, süße Brombeerblätter, Aroma, Buchublätter, Guayusa, Wacholderbeeren, Tulsikraut, gefr.-getr. Maracujagranulat (Glukosesirup, Maracujasaftkonzentrat, Aprikosenpulpe, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel Natriumalginat).

10-12 Min.

100 °C

4-5 TL/1 Ltr.

21708

/ 1 kg

NEUHEIT

NEW



PEACH PASSION PARTY

Kräuterteemischung • aromatisiert
Pfirsich-Passionsfrucht-Basilikum Note

Saftige Pfirsich- und leicht säuerliche Maracuja-noten, gepaart mit feinwürzigen Nuancen von kandiertem Ingwer und Anis Saat, lassen hier Kräuterliebhaber-Hezen höherschlagen. Das Zusammenspiel vom neuen „Swicy“ Trend, der „sweet & spicy“, also **süß** und **würzig** miteinander kombiniert, ist in dieser milden Melange hervorragend herausgearbeitet. Eine **fruchtige**, moderne Sommerparty vom Feinsten - auch eisgekühlt ein Hochgenuss.

Zutaten: Ingwerwürfel (Ingwer, Zucker), Apfelstücke, gesäuerte Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Citronensäure), Zitronengras, Anissamen, Aroma, Buchublätter, Basilikum, Ringelblumenblüten, gefr.-getr. Pfirsichstücke (Pfirsich, Zucker), gefr.-getr. Maracujagranulat (Glukosesirup, Maracujasaftkonzentrat, Aprikosenpulpe, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel Natriumalginat).

5-10 Min.

100 °C

4-5 TL/1 Ltr.

21714

/ 1 kg



ERDBEER/ MARACUJA

Früchteteemischung • aromatisiert
Erdbeer-Maracuja Note

Das Farbspiel aus strahlend-roten Erdbeeren und knallig-gelber Maracuja lässt Herzen höher schlagen. Doch auch geschmacklich ist einiges dabei: **fruchtige** Süße durch süße Brombeerblätter sowie **reife** Erdbeeren und die **frische Säure** durch unsere neuen Maracujaflocken gepaart mit einer Handvoll saurer Apfelstücke zeichnen diese Mischung aus.

Zutaten: Apfelstücke, Hibiskusblüten, Ananaswürfel (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), gesäuerte Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Citronensäure), Aroma, süße Brombeerblätter, Maracujaflocken (Maracujasaftkonzentrat, Maisstärke), gefr.-getr. Erdbeerscheiben, gefr.-getr. Erdbeerstücke.

10-12 Min.

100 °C

4-5 TL/1 Ltr.

21594

/ 1 kg



PEACH ICED TEA

ZUTATEN

4-5 TL Schwarzteemischung English Breakfast Broken | 5-6 TL Zucker nach Belieben | 4 reife Pfirsiche | Eiswürfel/Crushed Ice | 1 Bio-Limette | 2 Stängel Minze

ZUBEREITUNG

Die Schwarzteemischung mit 1 Liter ca. 100 °C heißem Wasser aufgießen und 3 Minuten ziehen lassen. Eine große Kanne mit Eis füllen und den Tee darüber abgießen. Abkühlen lassen, bis der Tee ganz kalt ist. Währenddessen die Pfirsiche entkernen, enthäuten und in Spalten schneiden, ein paar Pfirsichspalten zur Dekoration zur Seite legen. Die Pfirsichspalten mit dem Zucker und etwa 100 ml Wasser in einem Topf für etwa 10 Minuten kochen lassen, bis ein lockeres Fruchtmus entsteht. Evtl. durch ein Sieb streichen. Das Pfirsich-Fruchtmus und die in Scheiben geschnittenen Limetten mit dem abgekühlten Tee in Gläser füllen und mit den restlichen Pfirsichspalten und der Minze dekorieren. Bei Bedarf noch zusätzlich Crushed Ice zugeben.

ABGEPACKTER TEE



ENGLISH BREAKFAST BROKEN

Schwarzer Tee

Zutaten: schwarzer Tee.

21041

Faltschachtel mit 15
Pyramidenbeuteln à 3 g

VE 6 /



21041-G50

Karton mit 50 Pyramiden-
beuteln im Sachet à 3 g

VE 1 /





ENGLISH BREAK-FAST BROKEN

Schwarzer Tee

Für all diejenigen Teegenießer gedacht, denen beispielsweise unsere Blattvariante Art. Nr. 22637 noch nicht kräftig genug ist. Ausgesuchte Broken-Tees aus Assam, Ceylon und Afrika bilden die Grundlage für eine äußerst **ergiebig**e Qualität, die stark an die vielen beliebten Ostfriesenmischungen erinnert. Ein wunderbar dunkel abgießender Frühstückstee mit viel **Kraft** und **malzartiger Würze**, der am besten leicht gesüßt und mit einem Schuss Milch oder Sahne verfeinert genossen werden sollte.

Zutaten: schwarzer Tee.

 3-5 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

22497

/ 1 kg



ORANGAJULI TGFOP FIRST FLUSH

Schwarzer Tee Assam

Dieser populäre Garten beschert uns einen Tee der ersten Pflückungsperiode April, mit einem typisch großen, fleischigen Blatt, hellbraun in der Erscheinung, mit hell-silbernen Blattspitzen: Frisch und vollblumig im Geschmack, mit einer würzigen Note. Das Bouquet ist **spritzig, blumig, leicht malzig**. Die Tasse ist heller als ein typischer second flush-Assam.

Zutaten: schwarzer Tee.

 2-4 Min.

 100 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

22800

/ 1 kg



TUNG TING OOLONG

Halbfermentierter Tee Vietnam

In der Lam Dong Provinz im Hochland Südvietsams liegt die Stadt Bao Loc, in deren Umgebung seit Jahrzehnten nach von Taiwanesen überlieferten Methoden hervorragende grüne Oolongs produziert werden. Die frisch gepflückten Teeblätter werden zunächst auf Tüchern unter freiem Himmel in der Sonne gewelkt und danach in zylindrischen Bambuskörben gerollt, damit die Blätter brechen und die Fermentation eingeleitet werden kann. Nach dem Erreichen des gewünschten Oxidationsgrades wird der Tee bei niedrigen Temperaturen getrocknet. Die leuchtend grüne Tasse besticht durch eine **duftige Blume** und verwöhnt die Geschmackssinne mit einem **blumig süßen** Aroma.

Zutaten: halbfermentierter Tee.

 2-3 Min.

 80-90 °C

 4-5 TL/1 Ltr.

22415

/ 1 kg



CREAMY & ICED

ZUTATEN

7-8 gehäufte TL halbfermentierter Tee Milky Oolong | 1 Schuss Milch | 4 Kugeln Vanilleeis (optional) | 1 Handvoll Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Den Tee mit 1 Liter ca. 80 °C heißem Wasser aufgießen und 3 Minuten ziehen lassen. Eine große Kanne mit Eiswürfeln füllen und den Tee darüber abgießen. Abkühlen lassen, bis der Tee ganz kalt ist. Einen Schuss Milch hinzufügen. Eigentlich ist der Tee so schon ein Genuss. Perfekt wird die Komposition mit einer Kugel Vanilleeis pro Glas!

ABGEPACKTER TEE



MILKY OOLONG

Halbfermentierter Tee China • aromatisiert

Zutaten: halbfermentierter Tee, Aroma (**Laktose**).

21287

Faltschachtel mit 15
Pyramidenbeuteln à 3 g

VE 6 /



21287-G50

Karton mit 50 Pyramiden-
beuteln im Sack à 3 g

VE 1 /



22063-D24

Schachtel mit
24 Langbeutel à 3,5 g

VE 1 /



RARITÄT

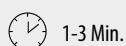


MILKY OOLONG

Halbfermentierter Tee China • aromatisiert

In der Provinz Fujian entsteht noch weitestgehend in Handarbeit eine der wohl ungewöhnlichsten Spezialitäten unserer Teewelt. Als Basis dieser Rarität dient ein hochwertiger Ti Kuan Yin Oolong, der nur leicht oxidiert wird. Bei den weiteren Produktionsschritten muss sehr sorgfältig vorgegangen werden, damit genau der gewünschte **cremig-milchige** Geschmack erzielt werden kann. Das Ergebnis dieser Sorgfalt kann sich sehen lassen - ein äußerst lieblich anmutender Tee, der sicherlich schnell viele neue Liebhaber für sich gewinnen dürfte.

Zutaten: halbfermentierter Tee, Aroma (**Laktose**).



1-3 Min.



80-90 °C



4-5 TL/1 Ltr.

22063

/ 1 kg



IRISH MORNING

Schwarzteemischung • aromatisiert

Rum-Sahne Note

Nicht nur für die Frühaufsteher der grünen Insel! Ein **kräftiger**, schwarzer Tee, mit dem **intensiven** Geschmack eines ordentlichen Schusses Rum, macht Laune! Auch das **cremig-süße** Sahnearoma darf bei diesem Klassiker nicht fehlen, das Geschmacks-erlebnis wird so perfekt **abgerundet**! Eine spezielle und üppige Dekoration dieses schwarzen Tees lässt nichts zu wünschen übrig. Die Farbkombination der Nationalflagge aus weißen Kokosraspeln, grünen Walderdbeerblättern und orange-roten Färberdisteln hat bewussten Wiedererkennungswert!

Zutaten: schwarzer Tee (90 %), Kokosraspeln, Walderdbeerblätter, Aroma, Färberdisteln.

Aufgrund von Marktknappheit von Färberdisteln und den daraus resultierenden Lieferengpässen behalten wir uns vor, den Anteil zu reduzieren oder die Zutat zu ersetzen.



3-5 Min.



100 °C



4-5 TL/1 Ltr.

22681

/ 1 kg

SCHOKO/SAHNE/
TRÜFFEL

Schwarzteemischung • aromatisiert

Schokoladen-Sahne-Trüffel Note

Eine Komposition, die so gut schmeckt, wie es ihr Name vermuten lässt. Der Geschmack geschmolzener, **cremig-süßer** Schokolade, mit einem Schuss frisch geschöpften Rahms und einem luftig-lockeren Biskuitteig, aus dem die dunkle, cremige Trüffelmasse hervorgezaubert wird, entfaltet sich auf einem milden Schwarztee. Diese Teekreation lässt jedes süße Schleckermaul die cremigen Desserts im Kühlschrank und die **edlen** Pralinen auf dem Tisch vergessen!

Zutaten: schwarzer Tee (91 %), Kakaobruck, Kokosraspeln, Schokoladenplättchen (Zucker, Kakao-masse, Kakaopulver, Emulgator: **Soja-Lecithin**), Aroma.

Aufgrund der angespannten Weltmarktsituation des Kakaopreises, behalten wir uns vor, den Kakaoanteil dieses Tees zu reduzieren und/oder den Katalogpreis anzugleichen.



3-5 Min.



100 °C



4-5 TL/1 Ltr.

22405

/ 1 kg



ROTES *FRUCHTSORBET*

ZUTATEN

10 TL Früchteteeemischung Alte Liebe | 500 g gefrorene Himbeeren | wahlweise 30 g Eiweißpulver | Zucker nach Belieben

ZUBEREITUNG

Die Früchteteeemischung mit 300 ml kochendem Wasser aufgießen und 30 Minuten ziehen lassen. Den Tee kalt werden lassen. Die gefrorenen Früchte zusammen mit dem Tee und beliebiger Menge Zucker in einen leistungsstarken Mixer geben und 3 Minuten auf höchster Stufe durchmischen. Das Ergebnis ist ein frisches, eisiges, süß-saures Fruchtsorbet.

ABGEPACKTER TEE



ALTE LIEBE

Früchteteeemischung • aromatisiert • Erdbeer-Himbeer Note

Zutaten: Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Apfelstücke, Fliederbeeren, Brombeerblätter, Aroma, gefr.-getr. Erdbeerstücke, gefr.-getr. Himbeerstücke.

21665

Faltschachtel mit 15
Pyramidenbeuteln à 4 g

VE 6 /



21665-G50

Karton mit 50 Pyramiden-
beuteln im Sacht à 4 g

VE 1 /





ALTE LIEBE

Früchteteemischung • aromatisiert
Erdbeer-Himbeer Note

Eine kunterbunte Schar von leckeren Früchten und köstlichen Beeren aus dem heimischen Obstgarten haben wir liebevoll in unserem Körbchen zusammengetragen, um daraus eine ganz besondere Früchteteemischung zu entwickeln. Hierzu haben wir die **süß-saftigen** Erdbeer- und Himbeeraromenoten mit einer Nuance von **lieblich-säuerlichem** Rhabarber veredelt. Diese wahrhaft unvergessliche alte Liebe bietet dem Genießer immer wieder aufs Neue ein großartiges Geschmackserlebnis.

Zutaten: Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Apfelstücke, Fliederbeeren, Brombeerblätter, Aroma, gefr.-getr. ganze Brombeeren, gefr.-getr. Erdbeerstücke, gefr.-getr. Himbeerstücke.

🕒 10-12 Min.

🌡️ 100 °C

🍵 4-5 TL/1 Ltr.

22554

/ 1 kg



COOL VACATION

Kräuterteemischung • aromatisiert
Cranberry Note

Cool, kühler, Coolcation - der neuste Reisetrend! Statt auf den Süden setzen immer mehr Reiselustige auf den Norden. Also auf in ein neues Abenteuer: Ab in den Norden, in die Heimat der **fruchtig** süßen Cranberries, die sich zwischen **süß-würzigen** Ingwerwürfeln tummeln und die angenehme Würze von Anis und Fenchel genießen. Mit ihrer **cranberry-roten** Tassenfarbe lädt diese Kreation zum Verweilen und Genießen in etwas kühleren Gefilden ein. Neben gefr.-getr. Hagebutten sorgen Cranberryscheiben für das besondere Etwas.

Zutaten: Apfelstücke, Hibiskusblüten, Ingwerwürfel (Ingwer, Zucker), Cranberries (Cranberries, Zucker, Sonnenblumenöl), Fenchel, Anissamen, Zitronenverbenablätter, Aroma, gefr.-getr. Hagebuttenstücke, gefr.-getr. Cranberryscheiben.

Superfruit: Cranberry

🕒 5-10 Min.

🌡️ 100 °C

🍵 4-5 TL/1 Ltr.

21712

/ 1 kg



GEHEIMNISVOLLE CASSIS

Früchteteemischung • aromatisiert
Cassis Note

Auf Basis von **milden** Hagebutten, **fruchtigem** Apfel und einem Hauch spritzigen Hibiskus fühlt sich die schwarze Johannisbeere besonders wohl. Die **Süße** einer Handvoll Süßholzwurzel und Fenchelsamen schmeicheln der Kreation besonders gut und vollenden diese zu einem wohligen Genussmoment.

Zutaten: Apfelstücke, Hagebuttenschalen, Hibiskusblüten, Fenchel, Süßholzwurzeln, schwarze Johannisbeeren, Aroma, Rote Bete, Buchblätter.

Superfruit: Johannisbeere

🕒 10-12 Min.

🌡️ 100 °C

🍵 5-6 gehäufte Teelöffel

21706

/ 1 kg

NEW



YONG

89269 Eisenkanne

petrol mit Relief, Inhalt 1,0 l

VE 1 / | UK 6 /

NEUHEIT

NEW



YINGTAO

89268 Eisenkanne

mint-gold, Inhalt 0,7 l

VE 1 / | UK 8 /

NEUHEIT



FUZHOU

89118 Eisenkanne

mint-gold, mit Relief, Inhalt 0,8 l

VE 1 / | UK 8 /

RELAXED
MOMENTS



YOGA CATS

33299 Becher

Fine Bone China mit Raised-Effekt,
2-fach sortiert, Inhalt 0,35 l

VE 4 / | UK 36 /



41479 Tee-Ei

Edelstahl mit Kunststoff-Anhänger,
2-fach sortiert, Ø 5 cm

VE 12 / | UK 144 /



**Cha
Cult**



FUDGE AUS DEN NIEDERLANDEN

Eines schönen Tages hatte der Gründer Johnny einen Traum: Alle Menschen sollen morgens mit einem Lächeln aufstehen! Daraufhin gründete er seine eigene Fabrik und stellt seitdem mit viel Leidenschaft und Freude köstliche Schokoladen und Fudge her. Diese einzeln verpackten Fudge Stückchen sind die idealen Begleiter, wenn der kleine Hunger kommt oder als Beilage zu einer guten Tasse Tee oder Kaffee!

52025 gesalzenes Karamell

ca. 18 g per Stück

VE 1 kg / €

EINZELN VERPACKT

NICHT RABATTFÄHIG

52026 Vanille

ca. 18 g per Stück

VE 1 kg / €

EINZELN VERPACKT

NICHT RABATTFÄHIG



YOGA CATS

70817 Dose, 100 g

Weißblech, eckig, Stülpedeckel, matt,
2-fach sortiert, 7,3 x 7,3 x 10 cm

VE 12 / | UK 144 /

70818 Dose, 125 g

Weißblech, rechteckig, Stülpedeckel, matt,
2-fach sortiert, 5,1 x 7,5 x 14 cm

VE 12 / | UK 72 /



HIMBEER-HERZEN AUF VANILLESCHAUM

51216

Diese roten Fruchtgummi-Herzen mit dem Geschmack der beliebten Beere auf geschlagenem Vanilleschaum lassen jedes Schleckermaulherz höher schlagen!

VE 3 kg /

INKL PRODUKTETIKETT

GLUTENFREI

NICHT RABATTFÄHIG

COFFEE & CACAO







ORIENTALISCHES *PISTAZIEN TIRAMISU*

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

Für den Boden: 20 Stück Löffelbiskuits | 5 EL (40 g) Kaffee Orientalische Pistazien-Schokolade

Kadayif-Pistazien-Crunch: 200 g Kadayif (Engelshaar) | 3 EL Butter | 6 EL Pistaziencreme | 2 EL Tahin (Sesampaste)

Mascarpone-Creme: 250 g Mascarpone | 200 ml Sahne | 2 EL Pistaziencreme | 2 Päckchen Vanillezucker

Schokoladen-Überzug: 200 g dunkle Schokolade | 1 EL gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG

1. Den Kaffee mit 500 ml Wasser zubereiten und erkalten lassen. Biskuits kurz in den Kaffee eintauchen und in den Boden einer Auflaufform geben.
2. Kadayif (Engelshaar) mit einem Messer oder einer Schere in feine Streifen schneiden und in Butter goldbraun anbraten. Vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen und mit der Pistaziencreme und Tahin vermischen.
3. Mascarpone mit Sahne, Pistaziencreme und Vanillezucker mischen und 3 Min. cremig schlagen.
4. Die Schokolade vorsichtig in einem Wasserbad schmelzen lassen.
5. Die Kadayif-Pistazien-Crunch-Mischung vorsichtig auf die gesamte Oberfläche der Biskuits verteilen. Darauf als nächste Schicht die Mascarpone-Creme geben und glattstreichen. Die geschmolzene Schokolade darüber gießen und regelmäßig verteilen. Gehackte Pistazien locker drüberstreuen und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

NEW



NEUHEIT

KAFFEE „ORIENTALISCHE PISTAZIEN-SCHOKOLADE“

Herkunft und Plantage

Dieser besondere Kaffee ist das Ergebnis einer exklusiven Auswahl der besten Bohnen aus Mittel- und Südamerika, die in unserem eigenen Röstverfahren veredelt werden.

Charakter und Geschmack

Lassen Sie sich von dieser einzigartigen Geschmacksexplosion verführen! Die harmonische Aromatisierung mit feinen Noten von Pistazie, Schokolade und Sesam verleiht diesem Kaffee eine Geschmackserfahrung, die Sie so noch nie erlebt haben. Jeder Schluck ist ein Fest der Aromen, das die süßen und nussigen Nuancen perfekt miteinander verbindet. Ob als morgendlicher Muntermacher oder als entspannender Genuss am Nachmittag – diese Kreation wird Sie in die Ferne entführen und Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis bescheren!

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica), Aroma.

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
fein



Mahlgrad:
mittel

57094

kg • VE 1 x 1 kg

57092

g • VE 4 x 250 g

KAFFEE TÜRKISCHER HONIG

Herkunft und Plantage

Rohkaffees aus den besten Hochlandlagen Kolumbiens, als auch den sonnenverwöhnten Hängen Brasiliens, treffen auf ein herrlich weiches Aroma. Ein Geschmackserlebnis auf höchstem Niveau für anspruchsvolle Kaffeegenießer. Durch die traditionelle Langzeitröstung und die Verwendung von naturmilden Kaffees ist diese aromatisierte Spezialität ein absoluter Hochgenuss.

Charakter und Geschmack

Es ist ein herrlich süßer Duft, der sich mit dem Kaffee verbindet. Die Erinnerung an frisch abgeschlagenen „Türkischen Honig“, mit seinem leichten Nuss-Mandel-Aroma, verführt zum Genießen. Verfeinern Sie diese Spezialität mit einem Schuss Sahne!

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica), Aroma.

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
fein



Mahlgrad:
mittel

12344

kg • VE 1 x 1 kg

12342

g • VE 4 x 250 g

KAFFEE PISTAZIEN CRÈME

Herkunft und Plantage

Sorgfältig ausgewählte Rohkaffees (100 % Arabica) aus Mittel- und Südamerika, schonend in der hauseigenen Rösterei geröstet, finden ihren Weg in diese edle Kaffeemischung und bilden die Basis für unsere verführerische Aromencreation.

Charakter und Geschmack

Es zeigt sich einmal mehr, wie wundervoll die Aromen von Nuss und Kaffee harmonisieren! Ein herrlich nussiges Pistazien-Aroma, vereint mit dem vollmundigen, weichen Geschmack von Sahne, wird auch Sie begeistern! Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit und genießen Sie diesen besonderen Kaffeegeschmack.

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica), Aroma.

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
fein



Mahlgrad:
mittel

15224

kg • VE 1 x 1 kg

15222

g • VE 4 x 250 g



KAFFEE *KARAMELL*

ZUTATEN

400 ml gezuckerte Kondensmilch | 200 ml stark aufgebrühter Espresso

ZUBEREITUNG

Die Kondensmilch in einer Pfanne kurz aufkochen und die Flüssigkeit unter Rühren auf mittlerer Hitze einkochen. Nach und nach in kleinen Schüben den Kaffee dazugeben und weiter reduzieren, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Die Masse muss permanent und zügig gerührt werden, da diese schnell anbrennt. Wenn eine zähe, relativ feste Paste entstanden ist, diese auf eine mit Folie (verhindert das Festkleben) ausgelegte Form gießen. Etwas auskühlen lassen. Je fester die Paste wird, desto härter werden die Karamell Bonbons. Nach etwa zwei Stunden ist die Masse abgekühlt, aber noch formbar. Mit einem warmen Messer mit glatter Klinge die Masse in Quadrate schneiden. Im Kühlschrank sind die Bonbons mehrere Tage haltbar.



EXTRA-TIPP *SCHOKOÜBERZUG*

Wenn die Bonbons abgekühlt und geschnitten sind, können diese in ein Schokobad getaucht werden. Unwiderstehlich leckere Schokobonbons!

NEW



NEUHEIT

KAFFEE ESPRESSO „FINE ROBUSTA BLEND“

Herkunft und Plantage

In den Köpfen der meisten Kaffeeliebhaber hält sich hartnäckig die Vorstellung, dass die Arabica-Bohne der Robusta-Bohne überlegen ist. Lange Zeit mag dies in den meisten Fällen auch zutreffend gewesen sein. In den letzten Jahren haben der Anbau und die Qualität der Robustas deutlich an Bedeutung gewonnen und können sich inzwischen mit den Arabicas messen. Neben unserem 100% Robusta-Kaffee „India Harley Estate“ möchten wir Ihnen dies nun auch mit einer reinen „Fine-Robusta“-Mischung aus verschiedenen Ursprüngen beweisen.

Charakter und Geschmack

Die Basis unserer neuen Fine-Robusta-Mischung bildet ein Robusta aus Indien, der mit seinem kräftigen, würzigen Aroma den Charakter dieser Mischung prägt, ergänzt durch einen edlen Robusta aus Südmexiko, der dieser Mischung eine weiche, nussig-schokoladige Note verleiht. Das Ergebnis ist ein vollmundiger, komplexer Kaffee mit würzigem Körper, weichen Nuss- und Schokoladennoten und einer cremigen Textur, die jeden Schluck zu einem besonderen Genuss macht.

Zutaten: Röstkaffee (100 % Robusta).

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
mittel



Mahlgrad:
sehr fein

57164

kg • VE 1 x 1 kg

57162

g • VE 4 x 250 g

NEW



NEUHEIT



ESPRESSO ORGANIC „DON VITO“ K.B.A.

Herkunft und Plantagen

Die hochwertige Espressomischung „Don Vito“ wird aus erlesenen brasilianischen Plantagenkaffees, feinen Rohkaffees aus dem afrikanischen Hochland und Südasien hergestellt - jetzt mit 100% Bio Arabica Bohnen. Genießen Sie den gleichen erstklassigen Espresso aus nachhaltigem Anbau.

Charakter und Geschmack

Der Espresso „Don Vito“ besticht durch seine **kräftige** Note und die unvergleichliche Kombination von **Süße** und **Würze**. Ob als Grundlage für einen Cappuccino oder Latte Macchiato - dieser lebendige, perfekt abgestimmte Kaffee ist ein Genuss für jeden Espresso-Liebhaber. Sein komplexes, **feines** Aroma lässt Kennerherzen höherschlagen und sorgt für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis - jetzt auch in Bio-Qualität!

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica).

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
mittel



Mahlgrad:
sehr fein

16524

kg • VE 1 x 1 kg

16522

g • VE 4 x 250 g



KAFFEE CREMA „RÖSTGOLD“

Herkunft und Plantage

In unsere „Röstgold Crema“ Mischung gelangen Bohnen aus drei verschiedenen Ländern, was die Vielfalt und den Reichtum der Kaffeeanbauggebiete widerspiegelt. Die brasilianischen Bohnen, die im südöstlichen Brasilien Minas Gerais angebaut werden, verleihen der Mischung eine weiche und samtige Textur. Ideale klimatische Bedingungen, die Höhenlage und der fruchtbare Boden verleihen den Bohnen aus Costa Rica eine süß-saure ausgewogene Zitrusnote. Die Monsoonwinde der indischen Küste sorgen für einen tiefen, erdigen Geschmack mit einem Hauch von Rauchigkeit.

Charakter und Geschmack

Die Kaffeemischung vereint die **vollmundigen, samtigen** Aromen brasilianischer Bohnen zum einen mit den lebhaften, zitrusartigen Noten die für Kaffees aus Costa Rica charakteristisch und zum anderen mit den vielschichtigen, vollmundigen Nuancen indischer Bohnen. Das Ergebnis ist eine ausgewogene und nuancierte Tasse mit mittlerem Körper, die einen Hauch von **Schokolade**, **Karamell** und **Fruchtnoten** aufweist und ein ganz besonders einzigartiges und komplexes Geschmackserlebnis bereithält.

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica).

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
fein



Mahlgrad:
mittel

57024

kg • VE 1 x 1 kg

57022

g • VE 4 x 250 g

NEW



NEUHEIT ENTKOFFEINIERT

KAFFEE HAPPY HASELNUSS, ENTKOFFEINIERT

Herkunft und Plantage

Entdecken Sie den gewohnten Genuss unserer aromatisierten Kaffee klassiker - jetzt auch entkoffeiniert! Wie gewohnt finden nur hochwertige Arabica-Bohnen den Weg in unsere aromatisierten Kaffees. Sorgfältig entkoffeiniert im Swiss-Water-Verfahren und anschließend in unserer hauseigenen Rösterei im Trommelröstverfahren schonend auf den Punkt geröstet.

Charakter und Geschmack

Das feine Aroma der Kaffeebohne des Röstkaffees ergänzt sich perfekt mit dem hinzugefügten Haselnussaroma – für den Abwechslung liebenden Kaffee-Genießer ist unser „Happy Haselnuss“ ein aufregendes Geschmackserlebnis! Ein Tipp: Servieren Sie den „Happy Haselnuss“ als krönenden Ausklang ihres Festmahls!

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica), Aroma.

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
fein



Mahlgrad:
mittel

12144D

kg • VE 1 x 1 kg

12142D

g • VE 4 x 250 g

NEW



NEUHEIT ENTKOFFEINIERT

KAFFEE SCHOKO-ORANGE, ENTKOFFEINIERT

Herkunft und Plantage

Entdecken Sie den gewohnten Genuss unserer aromatisierten Kaffee klassiker - jetzt auch entkoffeiniert! Wie gewohnt finden nur hochwertige Arabica-Bohnen den Weg in unsere aromatisierten Kaffees. Sorgfältig entkoffeiniert im Swiss-Water-Verfahren und anschließend in unserer hauseigenen Rösterei im Trommelröstverfahren schonend auf den Punkt geröstet.

Charakter und Geschmack

Seit jeher ist die Verbindung von Schokolade und Orange eine gesegnete. Das **zart schmelzende** Schokoladenaroma und die **Süße** der Orangenfrüchte harmonisieren außergewöhnlich gut mit dem **feinen** Kaffee. Diese leckere Kaffee komposition muss man probiert haben.

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica), Aroma.

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
fein



Mahlgrad:
mittel

12404D

kg • VE 1 x 1 kg

12402D

g • VE 4 x 250 g

NEW



NEUHEIT ENTKOFFEINIERT

KAFFEE ENGLISH CARAMEL, ENTKOFFEINIERT

Herkunft und Plantage

Entdecken Sie den gewohnten Genuss unserer aromatisierten Kaffee klassiker - jetzt auch entkoffeiniert! Wie gewohnt finden nur hochwertige Arabica-Bohnen den Weg in unsere aromatisierten Kaffees. Sorgfältig entkoffeiniert im Swiss-Water-Verfahren und anschließend in unserer hauseigenen Rösterei im Trommelröstverfahren schonend auf den Punkt geröstet.

Charakter und Geschmack

Frisches, **zartes** Karamellaroma strömt Ihnen schon beim Öffnen der Tüte entgegen. Die Verbindung liegt nah, da Toffees und Karamellbonbons, genauso wie Kaffee, auf der ganzen Welt beliebt und bekannt sind. In der Tasse verstärkt sich der süße, cremige Geschmack noch deutlich, wenn Milch oder Sahne hinzugegeben wird.

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica), Aroma.

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
fein



Mahlgrad:
mittel

12424D

kg • VE 1 x 1 kg

12422D

g • VE 4 x 250 g

NEW



NEUHEIT

KAFFEE TYP COLA (LIMETTEN-ZIMT- NELKEN-NOTE)

Herkunft und Plantage

Entdecken Sie unsere neueste Kaffeekeation mit hochwertigen Arabica-Bohnen aus den male-
rischen Regionen Mittel- und Südamerikas, die
in unserer hauseigenen Rösterei auf das Aroma
abgestimmt werden.

Charakter und Geschmack

Genießen Sie die **sanfte** Röstung, die die Aromen
perfekt zur Geltung bringt, und lassen Sie sich
von der einzigartigen Kombination aus Kaffee-
genuss und Cola-Feeling begeistern. Die **spritzige**
Zitronennote trifft hier auf die **Würze** der Nelke und
macht diese Kaffeekeation so einzigartig.

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica), Aroma.

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
fein



Mahlgrad:
mittel

57114

kg • VE 1 x 1 kg

57112

g • VE 4 x 250 g

NEW



NEUHEIT

KAFFEE COOL- SPRITZ (HONIG- ZITRONE-MINZE)

Herkunft und Plantage

Für unsere aromatisierten Kaffees werden nur die
feinsten Arabica-Qualitäten aus Mittel- und Süd-
amerika verwendet und von unserem Röstmeister
mit größter Sorgfalt auf das jeweilige Endprodukt
abgestimmt.

Charakter und Geschmack

Jede Tasse Cool-Spritz ist ein Erlebnis für sich:
Der **milde**, honigsüße Geschmack schmeichelt
dem Gaumen, während die **spritzige** Zitrone für
belebende **Frische** sorgt. Abgerundet wird das
Geschmackserlebnis durch die feine Pfefferminz-
note, die für einen erfrischenden Punch sorgt –
perfekt für heiße Tage oder als belebender Genuss
zwischendurch.

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica), Aroma.

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
fein



Mahlgrad:
mittel

57144

kg • VE 1 x 1 kg

57142

g • VE 4 x 250 g

NEW



NEUHEIT

KAFFEE JOGHURT- LIMETTE

Herkunft und Plantage

Lassen Sie sich von unserer neuesten Kaffee-
komposition begeistern! Hochwertige Arabica-Bohnen
aus renommierten Anbaugebieten Mittel- und
Südamerikas werden in unserer hauseigenen
Rösterei auf das Aroma abgestimmt, um Ihnen ein
einzigartiges Geschmackserlebnis zu bieten.

Charakter und Geschmack

Feinste Arabica-Sorten bilden die Basis dieses
Kaffees. Sie sind **mild** und **nussig** im Geschmack.
Unterstrichen werden diese Geschmacksnoten
durch ein schönes, **samtiges** Sahne-Aroma. Die
spritzige Limette gibt dieser Mischung den letzten
„Kick“ und verwandelt eine Tasse Kaffee in ein
erfrischendes Erlebnis.

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica), Aroma.

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
fein



Mahlgrad:
mittel

57134

kg • VE 1 x 1 kg

57132

g • VE 4 x 250 g



COLD BREW *TONIC*

ZUTATEN

4 cl Cold Brew Coffee | 8 cl Tonic Water | 2 cl Gin | 1 Bio-Zitrone oder -Limette | 1 Zweig Rosmarin

ZUBEREITUNG

Für die Zubereitung des Cocktails 8 cl Tonic Water und 2 cl Gin mit etwas Saft einer Zitrone in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Anschließend 4 cl Cold Brew Coffee vorsichtig über den Rücken eines Löffels laufen lassen, um so den Drink zu schichten. Mit Zitronenspalten und einem Zweig Rosmarin garnieren.

NEW



NEUHEIT

KAFFEE BOLIVIEN FAIRTRADE

Herkunft und Plantage

Genießen Sie den einzigartigen Geschmack und die nachhaltige Herkunft unserer Fairtrade-zertifizierten und biologisch angebauten Kaffeespezialität aus Bolivien. Jede Tasse dieses köstlichen Kaffees ist nicht nur ein Genuss für Ihren Gaumen, sondern auch ein Beitrag zum fairen Handel und Umweltschutz. Die sorgfältige Auswahl der Bohnen und die traditionelle Anbauweise in den Höhenlagen Boliviens verleihen diesem Kaffee sein unverwechselbares Aroma und seine besondere Qualität. Gönnen Sie sich eine Tasse dieses exquisiten Kaffees und leisten Sie gleichzeitig einen Beitrag zu nachhaltigen Praktiken und zur lokalen Gemeinschaft in Bolivien.

Charakter und Geschmack

Unser Bolivia Fairtrade Organic ist ein ganz besonderer Kaffee, der mit seinem **harmonischen Körper** und seiner mittleren Säure begeistert. Sein schokoladener, honigartiger Geschmack mit einer **aromatischen Fruchtnote** verzaubert jeden Gaumen und lässt Sie ins Schwärmen geraten. Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica).

Der Kaffee wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade-Standards zertifiziert und gehandelt. Gesamtanteil 100 %. Mehr Info: info.fairtrade.net/sourcing

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
fein



Mahlgrad:
mittel

57124

kg • VE 1 x 1 kg

57122

g • VE 4 x 250 g

KAFFEE KONGO „COOPADE KIVU 3“

Herkunft und Plantage

In den Kyondo Bergen im Osten Kongos, am Virunga Nationalpark und Eduardsee, befindet sich die COOPADE COOP. Sie besteht aus 2.127 Kleinbauern, wovon 40 % (850) Frauen sind. Die Organisation wird von Agronomen und Experten für ländliche Entwicklung, Anwälten, Buchhaltern und Informatikern unterstützt. Ihre Mission ist klar: die Bekämpfung von Arbeitslosigkeit und Armut sowie die Förderung eines anhaltenden Friedens in der Region Kivu und ihrer Umgebung.

Charakter und Geschmack

Kivu 3 hat einen **cremigen Körper** mit einer **klaren, fruchtigen Säure**. Unterstrichen wird dieser exzellente Kaffee durch eine zarte **Zitronen-Note** und **schokoladig-nussige Anklänge** im Abgang.

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica).

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
fein



Mahlgrad:
mittel

16474

kg • VE 1 x 1 kg

16472

g • VE 4 x 250 g

ESPRESSO NO. 3

Herkunft und Plantage

Diese Espresso-Mischung zeichnet sich durch einen sonnengetrockneten, indischen Robusta aus, der mit einem vollmundig-würzigen, leicht hölzernen Charakter besticht. Harmonisch weiche Arabica Kaffees aus Südamerika runden diese Mischung ab.

Charakter und Geschmack

Für alle Liebhaber des süditalienischen Espressos ist diese Mischung unverzichtbar. Durch einen Robustaanteil von 30 % garantiert dieser Espresso einen **vollaromatischen, langanhaltenden, kräftig-würzigen** Genuss. Überraschen Sie Freunde und Liebhaber des „italienischen Kaffees“ mit diesem Klassiker.

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica).

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
mittel



Mahlgrad:
sehr fein

12374

kg • VE 1 x 1 kg

12372

g • VE 4 x 250 g



ICED *COFFEE*

ZUTATEN

300 ml Kaffee | 2 Päckchen Vanillezucker | 3 Kugeln Vanilleeis | 50 ml Sahne | Schokostreusel oder -soße

ZUBEREITUNG

Der perfekte Eiskaffee gelingt mit ein paar einfachen Handgriffen: 300 ml frisch aufgebrühten Kaffee mit dem Vanillezucker vermengen und gut abkühlen lassen. Am besten für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. 3 Kugeln Vanilleeis in ein hohes Glas und den kalten Kaffee darüber geben. Das Glas mit frisch aufgeschlagener Sahne abdecken und als Topping Schokostreusel oder Schokosoße nach Belieben darüber geben. Den eiskalten Kaffee genuss löffeln und genießen.



KAFFEE COSTA RICA „TARRAZÚ“ FCJ VOLCÁN AZÚL

Herkunft und Plantage

Die etwa 300 Arabica Spitzensorten begeistern seit langem anspruchsvollste Kaffeekenner. Südlich der Hauptstadt San José liegt unsere Anbauregion Tarrazú, eine der renommiertesten des Landes. Als Kolumbus in Costa Rica (spanisch „Reiche Küste“) vor Anker ging, gab es hier noch keinen Kaffee. Erst vor rund 250 Jahren wurden die ersten Pflanzen aus Kuba eingeführt. Heute kommen in Costa Rica auf jeden Kopf der Bevölkerung über hundert Kaffeebäume. Die Nation ist ein Kaffeeland der Superlative: Costa Rica setzte als erster zentral-amerikanischer Staat auf wissenschaftliche und agrartechnische Innovationen und führte Anbau, Produktivität und Verarbeitungsabläufe auf ein weltweit vorbildliches Niveau.

Charakter und Geschmack

Der „Costa Rica Tarrazú“ bezieht seine internationale Anerkennung aus der sehr ausdrucksvoll aromatischen Geschmackssäure, die durch das schonende Rösterfahren deutlich zur Geltung kommt. Das Aromaprofil dieses Kaffees, mit seinem unverwechselbaren Charakter, wird durch einen harmonischen Körper ergänzt. Der „Costa Rica Tarrazú“ gehört zu den besten Kaffees der Welt.

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica).

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
fein



Mahlgrad:
mittel

12034

kg • VE 1 x 1 kg

12032

g • VE 4 x 250 g



KAFFEE BRASILIEN „SÃO BENTO“

Herkunft und Plantage

Unser „São Bento“ stammt aus dem Südost-brasilianischen Bundesstaat Minas Gerais, von einer Farm in der Nähe der Stadt Carmo de Paranaíba. Hier wird die Aromen-intensive Arabica Sorte Yellow Catuai auf einer Höhe von 1.100 m über dem Meeresspiegel kultiviert. Nach einer groben Sortierung werden die Kirschen in einem Wassertank nach Reifegrad verlesen. Ein Teil des Fruchtfleisches wird entfernt und die Bohnen zum Trocknen in die Sonne gelegt. Während der zweitägigen Trocknung zieht sich die Kaffeebohne die Süße aus dem Restfruchtfleisch und erhält dadurch ihren unverwechselbaren Geschmack.

Charakter und Geschmack

Dieser Kaffee hat einen ausgeprägten Charakter. Sein ausgewogenes Aroma erinnert an Schokolade und Karamell, welches sich bei Abkühlung sogar noch verstärkt. Bei seiner süßen und nussigen Weichheit gerät man ins Schwärmen. Durch diesen einzigartigen Geschmack wurde der Kaffee von internationalen Kaffeexperten auf Cup of Excellence Niveau bewertet.

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica).

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
fein



Mahlgrad:
mittel

14814

kg • VE 1 x 1 kg

14812

g • VE 4 x 250 g



KAFFEE MILD MÉLANGE

Herkunft und Plantage

Der Mild Mélange verwöhnt Sie mit seinem einzigartigen Aroma. Diese perfekte Kaffeemischung enthält ausschließlich erlesene, naturmilde und daher besonders verträgliche Hochlandkaffees aus Costa Rica, Brasilien und Mexiko. Der Mild Mélange ist besonders schonend geröstet und daher säurearm.

Charakter und Geschmack

Ein absolut milder und feiner Kaffee, der höchsten Ansprüchen gerecht wird. Nur allerbeste naturmilde Hochlandgewächse, die nur selten auf dem Weltmarkt zu finden sind, bringen ihren Charakter in dieser Mischung zur Geltung. Der Mild Mélange ist bei seinem vollen Aroma leicht nussig im Nachgeschmack.

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica).

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
fein



Mahlgrad:
mittel

12114

kg • VE 1 x 1 kg

12112

g • VE 4 x 250 g



ESPRESSO *MARTINI*

ZUTATEN

4 cl Espresso | 4 cl Kaffee-Likör | 4 cl Wodka

ZUBEREITUNG

Für ein Glas Espresso Martini alle Zutaten in einen Shaker geben und kräftig shaken. Danach den Cocktail über ein gekühltes Martiniglas abseihen und den Drink mit Kaffeebohnen garnieren.



ENTKOFFEINIERT

ESPRESSO „DON VITO“

Herkunft und Plantage

Die hochwertige Espressomischung wurde aus ausgesuchten brasilianischen Plantagenkaffees, feinen Rohkaffees aus dem afrikanischen Hochland und Südsiens komponiert. Ein garantiert 100-prozentiger Arabica-Kaffee.

Charakter und Geschmack

Unser „Don Vito“ Entkoffeiniert behält seinen Geschmack und Aroma auch ohne Koffein. Sanfte Noten von Karamell und **leicht herbe** Noten von Schokolade mit einem **süßlichen, leicht nussigen** Nachgeschmack.

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica).

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
mittel



Mahlgrad:
sehr fein

19594

kg • VE 1 x 1 kg

19592

g • VE 4 x 250 g

ESPRESSO „SICILIANO“

Herkunft und Plantage

Die Fülle südamerikanischer Kaffees, gepaart mit der erdigen Herbe Asiens, ergeben in unserem Espresso Siciliano das ansprechend starke Bouquet, was dieser temperamentvollen Mischung ihren Namen verdankt.

Charakter und Geschmack

Die dunkel geröstete Bohne bietet den **intensiven, starken und würzigen Geschmack**, der von Espresso-Liebhabern so geschätzt wird. Die ein-drucks- und temperamentvolle Tasse des Espresso Sicilianos macht ihn zum optimalen Kaffee für einen intensiven Cappuccino oder Latte Macchiato.

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica).

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
sehr fein



Mahlgrad:
mittel

14914

kg • VE 1 x 1 kg

14912

g • VE 4 x 250 g

ESPRESSO „ORGÁNICO“ K.B.A.

Herkunft und Plantage

Ausgewählte Rohkaffees aus Süd- und Mittelamerika geben diesem Espresso seinen unverwechselbaren Charakter. Feinste brasilianische Arabica-Bohnen bilden die Grundlage für diese hochwertige Kaffeespezialität. Sämtliche eingesetzten Rohkaffees sind kontrolliert und biozertifiziert.

Charakter und Geschmack

Wie bei allen unseren Espresso-Kompositionen legen wir auch hier sehr viel Wert auf die **Süße** und **Weichheit**. Deshalb finden nur Kaffees aus mittleren Höhenlagen den Weg in diese Mischung. Sehr ausgewogen, mit einer **eleganten Würze**, erfreut dieser Blend den Liebhaber des kontrolliert-biologischen Kaffeegenusses.

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica).

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
sehr fein



Mahlgrad:
mittel

12384

kg • VE 1 x 1 kg

12382

g • VE 4 x 250 g



TIRAMISU *TRAUM*

ZUTATEN FÜR 6-8 PERSONEN

700 ml starker Espresso oder Kaffee | 250 g Löffelbiskuits | 500 g Mascarpone | 4 Eier | 100 g Zucker | 100 ml Baileys | 50 ml Rum | 2 TL Backkakao | 1 Prise Salz
Große, flache Schale

ZUBEREITUNG

Den Espresso kochen und kalt werden lassen. Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eiweiß mit dem Schneebesen (unbedingt sauber und fettfrei) steif schlagen. Eigelb mit Zucker und Salz cremig rühren. Den Mascarpone unterrühren. Das geschlagene Eiweiß vorsichtig unter die Mascarponecreme heben und luftig verrühren. Den abgekühlten Kaffee mit Rum und Baileys verrühren und in einen tiefen Teller geben. Die Löffelbiskuits kurz eintauchen und dicht an dicht auf den Tellerboden legen. Mit der Hälfte der Mascarponecreme bedecken. Nun die restlichen Löffelbiskuits eintauchen und als nächste Schicht in die Schüssel legen. Mit der restlichen Mascarponecreme bedecken und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.



KAFFEE TIRAMISU

Herkunft und Plantage

Für unsere aromatisierte Kaffeespezialität Tiramisu verwenden wir ausschließlich sorgfältig ausgewählte Arabica-Bohnen aus den sonnenverwöhnten Plantagen Mittelamerikas.

Charakter und Geschmack

Bei dieser klassisch italienischen Dessertspezialität werden Urlaubsgefühle geweckt! Eine leichte **Kakao-Note** mit **cremigen Aromen** einer Mascarpone rundet diese Spezialität ab. Tipp: Das Hineintauchen eines Löffelbiskuits in den Kaffee macht dieses Getränk zu einem kleinen Dessert Highlight.

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica), Aroma.

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
fein



Mahlgrad:
mittel

16214

kg • VE 1 x 1 kg

16212

g • VE 4 x 250 g



ESPRESSO „STAR OF ITALY“

Herkunft und Plantage

Unser würziger Espresso „Star of Italy“ entsteht durch eine harmonische Komposition ausgewählter brasilianischer Hochlandgewächse, feinen afrikanischen Rohkaffees und einer seltenen Robusta-Spezialität aus Indonesien.

Charakter und Geschmack

„Star of Italy“ ist ein Espresso für alle Liebhaber eines **würzig-herben** Geschmackserlebnisses, die auf die wichtige intensive **Grund Süße** nicht verzichten wollen. Der „Star of Italy“ ist die ideale Basis für Kaffeespezialitäten wie Cappuccino oder Latte Macchiato.

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica).

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
sehr fein



Mahlgrad:
mittel

12094

kg • VE 1 x 1 kg

12092

g • VE 4 x 250 g



KAFFEE IRISH CREAM

Herkunft und Plantage

Sorgfältig ausgewählte Rohkaffees (100 % Arabica) aus besten Hochlandlagen bilden die Grundlage für diese aufregende Kaffeespezialität.

Charakter und Geschmack

Mild und fein zugleich aber auch intensiv und außergewöhnlich **weich** im Geschmack. Dieser Kaffee entwickelt seine perfekte **Cremigkeit** durch Zugabe von etwas Sahne zu einem original irischen Genuss der besonderen Art. Der langanhaltende Geschmack wird auch Sie begeistern.

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica), Aroma.

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
fein



Mahlgrad:
mittel

12174

kg • VE 1 x 1 kg

12172

g • VE 4 x 250 g



AFFOGATO AL CAFFÈ

ZUTATEN

200 ml Kaffee Latte Macchiato Schoko | 1 Kugel Vanilleeis

ZUBEREITUNG

Einfacher und zugleich betörender geht es kaum. Eine Tasse in doppelter Dosierung aufgebrühten Kaffee Latte Macchiato Schoko über eine Kugel Vanilleeis gießen. Nun können das angeschmolzene Eis und der Kaffee gemeinsam genossen werden. Eine Nachspeise, die einfacher kaum zuzubereiten ist und Eis- und Kaffee-Liebhaber gleichermaßen begeistert.



KAFFEE LATTE MACCHIATO SCHOKO

Herkunft und Plantage

Nur sorgfältig ausgewählte Hochland Kaffeebohnen aus den sonnenverwöhnten Ländern Mittel- und Südamerikas finden ihren Weg in diese ausgezeichnete Kaffeemischung.

Charakter und Geschmack

Schalten Sie einen Moment ab und stellen Sie sich vor, es ist Sommer... Sie sitzen in einem kleinen Café in Italien und genießen einen leckeren Latte Macchiato. Diese Kaffeekreation wird Sie begeistern, wenn **zarter Kakao** und **feinste Schokoladen** Aromen auf einen vollmundigen Kaffeegeschmack treffen.

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica), Aroma.

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
fein



Mahlgrad:
mittel

13324

kg • VE 1 x 1 kg

13322

g • VE 4 x 250 g



KAFFEE KOLUMBIEN SUPREMO „LA CEIBA“

Herkunft und Plantage

Unser Colombia Supremo wird im Gebiet „Huila“ angebaut und geerntet. Dort wächst er, frei von Fremdeinflüssen, auf weit abgelegenen Schattenplantagen. Die sorgfältige Ernte der Kaffeekirschen und die Verwendung von reinem, frischem Bergwasser bei der Aufbereitung garantiert eine absolute Gourmetqualität. „Ceiba“ meint einen in diesem Gebiet wachsenden Baum, der mit seinen großen handförmig gefingerten Blättern den für die Kaffeepflanzen benötigten Schatten spendet.

Charakter und Geschmack

Unser „Colombia Supremo“ besitzt ein sehr ausdrucksvolles und fruchtiges Aroma. Er hat die für Kolumbien typische Kombination aus **feiner Säure** sowie einen **ausgeprägten Körper** und ist hiermit ein ideal ausgewogener, weicher und intensiver Kaffee, der anspruchsvolle Kaffeekenner begeistert.

Auch als entkoffeinierter Kaffee erhältlich

Colombia Swiss Water

Art. 13394/13392

Der entkoffeinierter Colombia überzeugt durch sein **ausdrucksvolles Aroma** und einem **voluminösen Körper**.

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica).

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
fein



Mahlgrad:
mittel

12044

kg • VE 1 x 1 kg

12042

g • VE 4 x 250 g



KAFFEE KARAMELL SCHOKO

Herkunft und Plantage

Aus hochwertigen Arabica-Bohnen, schonend geröstet in unserer hauseigenen Rösterei, haben wir für Sie dieses Geschmackshighlight kreiert.

Charakter und Geschmack

Süßliche Aromen von **Karamell-Toffee** treffen auf die zarte und leicht herbe **Schokoladennote**. Diese Geschmackscreation verspricht Kaffeegenuss auf höchstem Niveau und sollten Sie definitiv probiert haben. Tipp: Der Geschmack wird noch stärker hervorgehoben bei Zugabe von etwas Milch oder Sahne.

Zutaten: Röstkaffee (100 % Arabica), Aroma.

Röstung:



Stärke:



Körper:



Zubereitungsempfehlung:



Mahlgrad:
fein



Mahlgrad:
mittel

19804

kg • VE 1 x 1 kg

19802

g • VE 4 x 250 g



SCHOKO *FRAPPÉ*

ZUTATEN

300 ml Milch (3,5 % Fettanteil) | 3 EL Kakaopulver (davon 1 EL zum Dekorieren) | 1 EL Zucker | 1 Handvoll Eiswürfel | 10 ml Sahne

ZUBEREITUNG

Die Milch, Kakaopulver und Eiswürfel in einen Mixer geben und auf höchster Stufe für einige Sekunden mixen.
Die Sahne aufschlagen und auf die Eisschokolade geben und mit Kakaopulver dekorieren.



ONE & ONLY CHAI PULVER

53707 Spiced Chai

vermittelt das traditionell indische Lebensgefühl durch die aromatische Fülle seiner Gewürze. Der schwarze Tee ist erfrischend und wunderbar harmonisch.

Dose à 250 g
VE 6 / €

GLUTENFREI
NICHT RABATTFÄHIG

52186 Matcha Latte

verzaubert durch eine feine Matcha-Note. Das jadegrüne Pulver wird aus erlesenen Grünteeblättern gewonnen und garantiert ein erfrischend-herbes Aroma.

Dose à 270 g
VE 6 / €

GLUTENFREI
VEGAN
NICHT RABATTFÄHIG

53708 Vanilla Spice

begeistert durch die süße Würze von Anis, Zimt und Fenchel, abgerundet mit einer feinen Vanillenote. Durch das Zusammenspiel der Aromen entsteht eine reichhaltig cremige Komposition mit einer faszinierenden Würze.

Dose à 250 g
VE 6 / €

GLUTENFREI
VEGAN
NICHT RABATTFÄHIG

52188 Superfood Latte

ist ein veganes Getränkepulver mit roter Beete, natürlichem Zimtaroma und feinsten Gewürzen zur Herstellung eines köstlich-pinken Latte-Getränks.

Dose à 270 g
VE 6 / €

GLUTENFREI
VEGAN
NICHT RABATTFÄHIG

NICE TO KNOW

In vielen Ländern der Welt ist Chai einfach das Wort für Tee. In Europa ist damit meist der indische Gewürztee gemeint, der traditionell mit Gewürzen und Milch zubereitet wird. Die einzigartige Komposition macht Chai zu einem betörenden Geschmackserlebnis für die Sinne! Die Basis der one & only Chai Kreationen ist schwarzer und grüner Tee, der durch die Zugabe von Gewürzen ein ganz spezielles, würziges, feurig-orientalisches Aroma erhält, das an die bunte Vielfalt und Lebensfreude Indiens erinnert. Lassen Sie sich auch von dem traditionell königlichen Duft und der aromatischen Fülle seiner Gewürze verzaubern!

sweetcult
CHOCOLATE



BIO-TRINKSCHOKOLADEN

52431 Trinkschokolade, 42 %

Bio, mit Rohrzucker

Dose à 250 g
VE 6 /

VEGAN
NICHT RABATTFÄHIG

52432 Trinkschokolade „Chai“ 42 %

Bio, mit Rohrzucker und Chai-Gewürzen

Dose à 250 g
VE 6 /

VEGAN
NICHT RABATTFÄHIG

52430 Kakaopulver, 100 %

Bio

Dose à 175 g
VE 6 /

VEGAN
NICHT RABATTFÄHIG



LEON

42065 Tee-/Kaffeezubereiter

für 6 Tassen, Inhalt 0,75 l

VE 1 / | UK 12 /

42064 Tee-/Kaffeezubereiter

für 2 Tassen, Inhalt 0,35 l

VE 1 / | UK 24 /



RURIK



40285 Tee-/Kaffeezubereiter

doppelwandiges, gefärbtes Glas, Inhalt 0,65 l

VE 1 / | UK 18 /



JANKO

40196 Kaffeezubereiter

Borosilikatglas, für Cold Brew, mit großem Sieb, Inhalt 1,0 l

Dieser funktionale Kaffeezubereiter eignet sich perfekt für das professionelle Ansetzen erfrischender Cold Brews! Genießen Sie so Ihren Lieblingskaffee mal anders. Ob pur auf Eis, mit kühler Milch oder als Grundlage für einen leckeren Cold Brew Cocktail - lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und sorgen Sie für eine eiskalte Erfrischung an heißen Sommertagen. Ob London, New York oder Paris: In den Metropolen dieser Welt und bei namhaften Coffee Shops stehen kühle Kaffeemischgetränke als trendige Spezialität mittlerweile ganz oben auf der Angebotsstafel.

Und so funktioniert es:

Öffnen Sie den Deckel des Zubereiters und entnehmen Sie das Sieb, um den Siebaufsatz abzuschrauben. Befüllen Sie anschließend das Sieb mit ca. 160 g gemahlenem Kaffee. Geben Sie dann 1,0 l kühles Wasser in den Zubereiter. Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit die Markierung am Glaskörper nicht übersteigt. Verschrauben Sie nun den Siebaufsatz mit dem Sieb und geben dies langsam in den mit Wasser gefüllten Zubereiter. Verschließen Sie diesen mit dem Deckel und stellen Sie den angesetzten Cold Brew für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank. Entnehmen Sie anschließend das Sieb und genießen Sie Ihren kaltgebrühten Lieblingskaffee. Frischer geht es nicht!

Good to know:

Heiß oder Kalt, das ist hier die Frage. Obwohl die klassisch heiße Zubereitung von Kaffee sehr beliebt und weit verbreitet ist, bietet das kalte Aufbrühen von Kaffee einige Vorteile. So werden beim schonenden Kaltaufguss beispielsweise weniger Säure und Bitterstoffe freigesetzt. Dies macht Kaffee für einige Menschen bekömmlicher.

VE 1 /



LOLA



42068 Kaffeezubereiter

3-teilig, mit doppelwandigem, ultrafeinem Edelstahlfilter und Portionierer, Inhalt 0,65 l

VE 1 / | UK 18 /



BENDIX

41794 Cup, klein
doppelwandiges Glas, Inhalt 0,2 l
VE 6 / | UK 24 /



PEER

40516 Glas
hitzebeständiges Glas, Inhalt 0,6 l
VE 1 /

NICHT RABATTFÄHIG



KENNY

41549 Drip Bag Halter
Edelstahl, passend für die Café Cult Drip Coffee Bags,
10,5 x 5,4 x 6,7 cm
VE 1 /



KAFFEEBOHNEN

53594
mit feiner, dunkler Schokolade umhüllt, einzeln gewickelt
0,925 kg, ca. 500 Stück
VE 1 /

EINZELN VERPACKT
INKL PRODUKTETIKETT



EVEREST

80404 Tasse
Steinzeug mit Reactive Glaze,
2-fach sortiert, Inhalt 0,15 l
VE 4 / | UK 64 /



80403 Espressotasse
Steinzeug mit Reactive Glaze, 2-fach sortiert,
Inhalt 0,05 l
VE 4 / | UK 96 /



SPECIALS







MATCHA MINT

ZUTATEN

1 Bambuslöffel Matcha Pulver | 150 ml Mineralwasser | 2-3 TL Agavendicksaft | 1/2 Limette | 2 Zweige frische Minze | Eiswürfel oder Crushed Ice

ZUBEREITUNG

Etwas Wasser zum Kochen bringen und auf circa 80 °C abkühlen lassen.

1 Bambuslöffel Matcha Pulver in die Schale geben und etwas heißes Wasser (ca. 80 °C) hinzufügen. Mit dem Bambusbesen einen dickflüssigen Teebrei anrühren und zum Abkühlen beiseite stellen. Die Limette in Spalten schneiden und mit den Eiswürfeln und Minze in ein Glas geben. Den Teebrei dazugeben, mit Mineralwasser auffüllen und nach Belieben Agavendicksaft hinzufügen. Mit Strohalm, Minze und Rührstab servieren und genießen.



MATCHA „TAISHAN“ TÜTE À 200G

Grüner Tee China k.b.A. • DE-ÖKO-003

Ein chinesischer Matcha, produziert auf Basis kontrolliert biologischen Anbaus von der Tai Shan Tea Plantation, gelegen im nordwestlichen Teil der Provinz Zhejiang. Die ausgewählten Teebüsche werden, wie hochwertige Gyokuros, einige Zeit vor der Pflückung beschattet, damit einen höherer Chlorophyllgehalt erzielt werden kann. Im Vergleich zu japanischen Produktionen zeigt diese optisch hell schilfgrüne, fein pulverisierte Machart nach dem Aufschäumen einen eher robusten Charakter, mit vollem Volumen und ursprünglicher Grüntee-typischen **Herbheit**. Die Schale mit moosgrünen Farbtönen ist **kräftig frisch** im Bouquet, mit einer **leichten Bitterkeit** im Nachgang.

Zutaten: Matcha-Pulver*. *k.b.A. - aus kontrolliert biologischem Anbau.

🕒 1-2 Min.

🌡️ 80-90 °C

🥄 3 TL/1 Ltr.

22139-200

/ 200 g



CEREMONIAL MATCHA DOSE À 30G

Grüner Tee Japan k.b.A. • DE-ÖKO-003

Der Tencha unseres Ceremonial Matchas stammt aus dem sonnenverwöhnten Süden Japans - der Region Kagoshima. Diese ist nach Shizuoka das zweitgrößte Anbaugelände Japans und Vorreiter im ökologischen Tee Anbau. Aufgrund der klimatischen Bedingung herrscht hier eine weitaus höhere Diversität, was die Verwendung der Kultivare betrifft. So wurde für unseren Matcha ein von den Teamastern vor Ort perfekt abgestimmter Blend aus unterschiedlichen Kultivaren, u.a. Saemidori und Asanoka, verwendet, um eine einzigartige Geschmacks-komposition zu erhalten. Das sattgrüne Pulver lässt die Qualität schon erahnen, nur um Sie dann mit edlen **Zartbitternoten**, feinem **Umami-Charakter** und einer **dezenten Süße** zu überraschen!

Zutaten: Matcha-Pulver*. *k.b.A. - aus kontrolliert biologischem Anbau.

🕒 1-2 Min.

🌡️ 70 - 80 °C

🥄 2 g / 200 ml

21395

/ Dose



MATCHA 'N SHAKE TÜTE À 200G

Grüner Tee Japan k.b.A. • DE-ÖKO-003

Diese Mischung aus 100 % hochwertigem Matcha, mit Zucker und Fruchtpektinen, ermöglicht im Gastronomie-Bereich, wie auch zu Hause **leckere** und **frische** Matcha-Variationen zuzubereiten.

Z. B. Matcha Latte: 1 Esslöffel Matcha 'n Shake mit 50 ml heißem Wasser gut verrühren und 250 ml heiße, aufgeschäumte Vanille-Sojamilch hinzufügen.

Oder Matcha Frappé Eis-Shake: Einen 250 ml Becher mit Eiswürfeln oder gestoßenem Eis füllen, Sojamilch bis zum Rand hinzufügen. Den Inhalt in einen Mixer geben und 2 Teelöffel Matcha 'n Shake dazugeben, ca. 30 Sekunden mixen.

Zutaten: Rohrzucker*, Matcha-Pulver (20%)*, Stabilisator: Pektin, *k.b.A. - aus kontrolliert biologischem Anbau.

🕒 1-3 Min.

🌡️ 0-70 °C

🥄 4-8 gestrichene Esslöffel/1 Liter

22076

/ 200 g



ERLEBEN SIE DEN ZAUBER VON TEAMOTIONS® – DEN FRUCHTIGEN SNACKS, DIE MEHR KÖNNEN!

Die köstlichen Fruchtgummis in Form von Teekannen und -bechern mit ihren lustigen emoji-ähnlichen Gesichtern sind eine leckere Nascherei für zwischendurch oder verwandeln sich in ein süßes Heißgetränk. In den Geschmacksorten **Mango n´ Friends**, **Rote Grütze**, **Türkischer Apfel**, **Heidelbeer-Joghurt** und **Wolkenschieber**, angelehnt an unsere beliebten Tee-Bestseller, lösen sich die innovativen Fruchtgummis einfach in heißem Wasser auf und werden sekundenschnell zu einem köstlichen Heißgetränk. Snack und Tee in einem – perfekt für jede Stimmung und jeden Moment!



TEAMOTIONS®

NEW

TeaMotions®

VE 1 kg /

per kg

INKL PRODUKTETIKETT

GLUTENFREI

NICHT RABATTFÄHIG

ZUBEREITUNG:

Zwei TeaMotions® in eine Tasse geben und mit heißem Wasser übergießen. Kurz warten, bis sich die TeaMotions® auflösen, umrühren und fertig ist das aromatische Heißgetränk.



52050 Mango n' Friends



52051 Rote Grütze



52052 Türkischer Apfel



52053 Heidelbeer-Joghurt



52054 Wolkenschieber



TEAMOTIONS® DISPLAY

52094

Teamotions® Display

20 Tüten à 125 g

VE 1 /

GLUTENFREI

NICHT RABATTFÄHIG

Artikel erhältlich ab März 2025. Die vollständige Deklaration sowie Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie der Verpackung. Dekor-Abweichungen möglich.



DER DROPS FÜR DIE GESCHMACKSEXPLOSION IN IHRER KAFFEEVARIATION

SYRUP DROPS – Der Geschmack, der Ihr Heißgetränk auf ein neues Niveau hebt!

Verleihen Sie Ihrem Kaffee oder Tee das gewisse Extra und entdecken Sie die Zukunft des Geschmacks – in Ihrer Tasse oder als köstlicher Leckerbissen für zwischendurch!

Unsere exquisiten **SYRUP DROPS** in Kaffeebohnenform verwandeln nicht nur Ihren Kaffee oder Tee in ein hocharomatisches Meisterwerk, sondern sind auch pur als Snack für zwischendurch ausgezeichnet. Jeder Drops birgt ein Versprechen von intensiven, cremigen Noten mit Anklängen von verführerischen Aromen in den Geschmacksrichtungen **Türkischer Honig, Vanilla Cream, Tiramisu, English Caramel** und **Happy Haselnuss**.



SYRUP DROPS

NEW

Syrup Drops
VE 1 kg / per kg

INKL PRODUKTETIKETT
GLUTENFREI
NICHT RABATTFÄHIG

ZUBEREITUNG:

3-4 Syrup Drops in eine Kaffeevariation geben, kurz warten, bis sie sich auflösen, umrühren und schon ist das aromatisierte Heißgetränk fertig zum Genießen. Sie passen auch sehr gut zu Tee oder heißer Schokolade. Alternativ können die Syrup Drops einfach pur vernascht werden.



52041 Türkischer Honig



52042 Vanilla Cream



52043 Tiramisu



52044 English Caramel



52045 Happy Haselnuss



SYRUP DROPS DISPLAY

52049
Syrup Drops Display
20 Tüten à 125 g
VE 1 /

GLUTENFREI
NICHT RABATTFÄHIG

Artikel erhältlich ab März 2025. Die vollständige Deklaration sowie Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie der Verpackung. Dekor-Abweichungen möglich.



TEE-BÄREN® DISPLAY „SOMMER“

52096

Die sommerlichen Sorten Mango n' Friends, Erdbeere, Bitterlimonade, Türkischer Apfel und Heidelbeer-Joghurt bieten Ihnen eine tolle Auswahl für die warme Jahreszeit!

20 Tüten à 125 g

VE 1 /

€ / Tüte

GLUTENFREI

NICHT RABATTFÄHIG



TEE-BÄREN® DISPLAY „SPECIAL“

52098

Dieses Display enthält weitere spannende Sorten wie Himbeer-Waldmeister, Cranberry-Vanille, Blutorange, Wolkenschieber und Rote Grütze. Einfach eine tolle Mischung mit vielen roten und orangen Bären!

20 Tüten à 125 g

VE 1 /

€ / Tüte

GLUTENFREI

NICHT RABATTFÄHIG



UNSERE TEE-BÄREN® SIND NICHT NUR SÜSS UND LECKER, SONDERN AUCH VON UNSEREN ABSOLUTEN TOPSELLER TEESORTEN INSPIRIERT.

Tee-Bären®
VE 1 kg /

per kg

INKL PRODUKTETIKETT
GLUTENFREI
NICHT RABATTFÄHIG

ZUBEREITUNG:

2 – 3 Tee-Bären® je Tasse mit heißem Wasser übergießen, zuschauen, wie sie sich langsam auflösen und genießen... oder einfach „roh“ vernaschen.



52080 Blutorange



52081 Cranberry-Vanille



52082 Himbeer-Waldmeister



52084 Cola



52060 Mango-Tropical

VEGAN
NICHT RABATTFÄHIG



52061 Erdbeer-Himbeer

VEGAN
NICHT RABATTFÄHIG



52062 Heidelbeer-Vanille

VEGAN
NICHT RABATTFÄHIG



52063 Orange-Ingwer

VEGAN
NICHT RABATTFÄHIG

VEGANE TEE-BÄREN®

Unsere beliebten Tee-Bären® haben veganen Zuwachs bekommen! Wir freuen uns über unser veganes Tee-Bären®-Sortiment in den Geschmacksrichtungen Mango-Tropical, Erdbeer-Himbeer, Heidelbeer-Vanille und Orange-Ingwer. Diese Bären sind etwas kleiner als unsere klassischen Tee-Bären®, aber dafür ganz groß im Geschmack! Einfach 5 – 10 Bären je Tasse mit kochendem Wasser übergießen, 8 – 10 Minuten warten, umrühren und fertig ist das fruchtig-süße Getränk! Und natürlich lassen sich auch diese Bären ganz einfach nur vernaschen!

Tee-Bären®, vegan

VE 1 kg / per kg

INKL PRODUKTETIKETT
GLUTENFREI
NICHT RABATTFÄHIG



Unser komplettes Tee-Bären® Sortiment finden Sie in unserem Hauptkatalog.



GESCHENKESET „SWEET BEARS“

1855

bestehend aus 3 Tüten à 125 g Tee-Bären® Himbeer-Vanille, Ingwer-Zitrone und Mango n' Friends mit Rezeptkarte und einem Teeglas „Pat“.

VE 3 /

GLUTENFREI



TEE-BÄREN® MIX-BOX

52075

Diese Tee-Bären® - Mix-Box ist ideal zum Verschenken oder auch zum Probieren unserer Top-Seller Sorten Orange-Grapefruit, Kirmesmandel, Mango n' Friends, Pfirsich-Zitrone, Himbeer-Vanille, Holunder-Rhabarber, Zimt-Orange, Ingwer-Zitrone, Erdbeere und Türkischer Apfel. Die Bären sind verpackt in praktischen Portionsbeuteln à 15 g. Perfekt für den kleinen Durst oder Hunger unterwegs!

20 x 15 g

VE 4 /

GLUTENFREI



Box innen



GESCHENKSET „MATCHA“

1844

In diesem Set findet man alles, was man für die Zubereitung eines Matcha Teegetränks braucht: hochwertiger japanischer Premium Matcha aus kontrolliert biologischem Anbau und ein edles Zubehörset aus japanischer Keramik und Bambus. Begleitet wird das Set durch eine Zubereitungsanweisung sowie zwei alternative Rezeptvorschläge.

Inhalt:

- Matcha-Schale aus japanischer Keramik
- Matcha-Besen und Maßlöffel aus Bambus
- 3 Zubereitungs- bzw. Rezeptkarten
- 1 Dose à 30 g Grüner Pulvertée Bio – Japan – PREMIUM MATCHA KAWANE

VE 1 /



MY BEST MATE

21663-100

Matepulver k.b.A

DE-ÖKO-003

Diese hochwertige Bio Mate Qualität ist mit dem für Mate charakteristischen, jedoch erstaunlich milden Geschmack mit leicht süßlichem Abgang der perfekte, koffeinhaltige Begleiter durch den Tag.

Zubereitung: 3 gestrichene Teelöffel mit 1L 100° C heißem Wasser aufgießen, umrühren und ca. 5 Min ziehen lassen oder bis sich der kleine Anteil nicht-löslichen Teesatzes** am Boden abgesetzt hat.

Zubereitung mit der French Press für die kräftigere Variante: 5 gestrichene Teelöffel auf 1L kochendes Wasser

****Pulver nicht zu 100 % wasserlöslich**

VE 1 Tüte /



GESCHENKTSET „MATE STARTER SET“

1845

Ein wunderschönes Geschenkset sowohl für Anfänger als auch für alle Mate Kenner. Im Set enthalten sind das Trinkgefäß, die Kalebasse, in einem modernen und edlen mattschwarzen Look, der Trinkhalm, die Bombilla, aus feinem Edelstahl sowie unser Brazilian Mate-Tee, verpackt in unserer ökologisch wertvollen Graspapier-Tüte. Besser als mit diesem schönen Trio kann man für ein genussvolles Mate-Erlebnis nicht gewappnet sein! Im Set enthalten sind zudem 3 tolle Grußkarten im passenden Design.

Inhalt:

- Kalebasse aus Edelstahl, mattschwarz, 0,2 l
- Bombilla aus Edelstahl, Länge 18 cm
- BRAZILIAN MATE, Tüte à 150 g, Produktinformationen siehe Art. 22475
- 3 Grußkarten

VE 3 /



DRIP COFFEE BAG

Drip Coffee Bags sind eine praktische und einfache Möglichkeit, um eine Tasse frischen Kaffee zu genießen. Diese Beutel enthalten bereits gemahlene Kaffee und sind so konzipiert, dass sie direkt in eine Tasse oder einen Becher gehängt werden können. Anschließend wird heißes Wasser über den Beutel gegossen und der Kaffee kann in wenigen Minuten aufgebriht werden. Drip Coffee Bags sind ideal für Menschen, die unterwegs sind oder keine Zeit haben, eine ganze Kanne Kaffee zu brühen. Sie sind auch perfekt für Büros oder andere Arbeitsumgebungen, in denen eine schnelle und einfache KaffeeLösung benötigt wird. Die Drip Coffee Bags sind in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich, von Single Origin Coffee, über Fine Coffee Blends bis hin zu feinen Aromen wie Vanille oder Karamell, um den Bedürfnissen jedes Kaffeetrinkers gerecht zu werden. Drip Coffee Bags sind eine großartige Alternative zu Instant-Kaffee und bieten den vollen Geschmack und das Aroma von frisch gebrühtem Kaffee. Probieren Sie es aus und genießen Sie eine Tasse köstlichen Kaffee, wo immer Sie sind!



SINGLE ORIGIN COFFEE

16003

Single Origin Coffee

Mix Box Drip Coffee Bag

VE 4 /

4 Sorten je 3 Sachets à 10 g

Sortierung:

- Kaffee Kolumbien Supremo „La Ceiba“
- Kaffee Costa Rica „Tarrazú“ FCJ Volcán Azul
- Kaffee Kuba „Turquino“
- Kaffee Äthiopien Sidamo „Dream of Africa“



FINE COFFEE BLEND

16004

Fine Blend Coffee

Mix Box Drip Coffee Bag

VE 4 /

4 Sorten je 3 Sachets à 10 g

Sortierung:

- Kaffee Mild Mélange
- Kaffee Mokka
- Kaffee Split Roast Café Crema
- Caffè Crème



FLAVOURED COFFEE

16005

Flavoured Coffee

Mix Box Drip Coffee Bag

VE 4 /

4 Sorten je 3 Sachets à 10 g

Sortierung:

- Aromatisierter Kaffee Vanillecreme
- Aromatisierter Kaffee Happy Haselnuss
- Aromatisierter Kaffee English Caramel
- Aromatisierter Kaffee Türkischer Honig



KENNY



41549 Drip Bag Halter

Edelstahl, passend für die Café Cult Drip Coffee Bags,
10,5 x 5,4 x 6,7 cm

VE 1 /





GESCHENKSET „ICE TEA BOX“

1853

Sommer „To Go“! Mit dieser fröhlich sommerlichen Box holen Sie sich ganz einfach den Sommer nach Hause. Drei erfrischend sommerliche Tees mit den unten genannten Sorten begleitet von originellen Rezeptvorschlägen sowie ein passendes Trinkglas mit Schraubdeckel, extra großem Trinkhalm und Reinigungsbürste.

Sortierung:

50 g Früchteteemischung, aromatisiert, Heidelbeere Buttermilch

Geschmacksnote: Heidelbeere-Buttermilch

40 g Kräuterteemischung, aromatisiert, Orange/Grapefruit

Geschmacksnote: Orange-Grapefruit

40 g Grünteteemischung, aromatisiert, Sparkling Pink Grapefruit

Geschmacksnote: Grapefruit-Zitrone

VE 3 /



TÜTENDISPLAY „ICE TEA PARTY“

1854

Machen Sie Platz in Ihrem Regal, damit die Party mit unserem bunten, fröhlichen „Ice Tea Party“ – Display beginnen kann. Mit 16 Tüten in 4 Dekoren, sortiert mit den u.g. Sorten inkl. Rezeptkarten.

Sortierung:

100 g Früchteteemischung, aromatisiert, Bitterlimonade

Geschmacksnote: Grapefruit-Zitrone

100 g Früchteteemischung, aromatisiert, Wassermelone/Minze

Geschmacksnote: Wassermelone-Minze

100 g Früchteteemischung, aromatisiert, Heidelbeere-Buttermilch

Geschmacksnote: Heidelbeere-Buttermilch

130 g Früchteteemischung, aromatisiert, Türkischer Apfel Joghurt-Limette

Geschmacksnote: Apfel-Joghurt-Limette

VE 1 /

NEW



EDELSTAHLFILTER

41280 Größe XS

Ø 5 cm, mit 2 Henkeln und Deckel/Abtropfschale

VE 1 / | UK 96 /

NEUHEIT



41281 Größe M

Ø 6 cm, mit 2 Henkeln und Deckel/Abtropfschale

VE 1 / | UK 96 /

NEUHEIT



41282 Größe XL

Ø 8 cm, mit 2 Henkeln und Deckel/Abtropfschale

VE 1 / | UK 96 /

NEUHEIT



NEW



EDELSTAHLFILTER

41283 Größe S

Ø 5,7 cm, mit 2 Henkeln und Deckel/Abtropfschale

VE 1 / | UK 96 /

NEUHEIT



41284 Größe L

Ø 7 cm, mit 2 Henkeln und Deckel/Abtropfschale

VE 1 / | UK 96 /

NEUHEIT





COLD BREW TEE

die kalt aufgegossene Erfrischung

MIXBOX COLD BREW

1862

Die kalt aufgegossene Erfrischung: Mixbox mit 6 Sorten Cold Brew Tee im Zipp-Beutel à 100 g im praktischen Display-Karton

Cold Brew Tee ist die perfekte Wahl für den Kaltaufguss besonders erfrischender Tees. Im Gegensatz zur herkömmlichen Zubereitung von Tee mit heißem Wasser wird beim Cold Brew Tee kaltes Wasser verwendet. Unsere speziellen Grün-, Schwarz- und Früchteteeemischungen wurden durch ein besonderes Verfahren keimreduziert, sodass Sie sich auch bei diesem kalten Aufguss auf einen sicheren Trinkgenuss verlassen können. Durch das langsamere Extrahieren des Tees im kalten Wasser entfalten sich die Geschmacksstoffe besonders intensiv. Das Ergebnis ist ein köstlicher und erfrischender Tee, der sich perfekt für warme Sommertage eignet. Auch „To Go“ sind diese Tees der schnelle und unkomplizierte Begleiter. Mit unseren sechs Cold Brew Kreationen bieten wir ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis für jeden Teeliebhaber. Durch das praktische Mix-Display mit den fertig abgepackten Sorten erleichtern Sie Ihren Kunden den Einstieg in das Thema Cold Brew. Perfekt geeignet für die Tresenplatzierung!

SORTIERUNG:

Tropensommer – Mango-Ananas Note, exotisch-tropisch-erfrischend
Aromatisierte Grünteeemischung

Pfirsichglück – Pfirsich Note, harmonisch-saftig-spritzig
Aromatisierte Schwarzteeemischung

Pfirsichsommer – Pfirsich Note, köstlich-fruchtig-saftig
Aromatisierte Früchteteeemischung

Zitronenfrische – Zitronen Note, außergewöhnlich-spritzig-prickelnd
Aromatisierte Früchteteeemischung

Beerenwunder – Brombeer-Himbeer Note, aromatisch-beerig-fruchtig
Aromatisierte Früchteteeemischung

Erdbeerkuss – Erdbeer Note, einzigartig-verführerisch-beerig
Aromatisierte Früchteteeemischung

VE 1 Display /



WARNHINWEIS: Den Tee nach der Zubereitung zeitnah trinken. Für Säuglinge und Kleinkinder nicht empfohlen. Bitte beachten Sie, dass sich ausschließlich unsere Cold Brew Tees, die unsere speziellen Produktionsprozesse inklusive Entkeimung durchlaufen haben, für die kalte Zubereitung eignen. Bei allen anderen Tees beachten Sie bitte stets die Zubereitungshinweise, um ein sicheres Lebensmittel zu erhalten.

Die Artikel auf dieser Seite sind nicht rabattfähig. Dekor-Abweichungen möglich.

EXOTISCH-TROPISCH-ERFRISCHEND



112926-6

Tropensommer

Grünteemischung • aromatisierter Cold Brew
Mango-Ananas Note

Die kalt aufgegossene Erfrischung:

6 Tüten Cold Brew Tee im Zipp-Beutel à 100 g
im praktischen Display-Karton – sortenrein.
Unsere Cold Brew Sorte **Tropensommer** mit Mango-
Ananas Note ist ein **exotisch-tropisch-erfrischender**
Genuss.

Zutaten: grüner Tee (50 %), Apfelstücke, süße Brom-
beerblätter, Aroma, Ananaswürfel (Ananas, Zucker),
Mangowürfel (Mango, Zucker), Orangenschalen,
Rosenblüten, Färberdisteln, Steviablätter.

VE 6 /

HARMONISCH-SAFTIG-SPRITZIG



112925-6

Pfirsichglück

Schwarzteemischung • aromatisierter Cold Brew
Pfirsich Note

Die kalt aufgegossene Erfrischung:

6 Tüten Cold Brew Tee im Zipp-Beutel à 100 g
im praktischen Display-Karton – sortenrein.
Unser Cold Brew Tee **Pfirsichglück** überzeugt mit
fruchtiger Pfirsich Note und einem **harmonisch-saf-
tig-spritzigem** Geschmack.

Zutaten: schwarzer Tee (54 %), Apfelstücke, gesäuerte
Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Citronensäure),
Aroma, Steviablätter, Ringelblumen, Rosenblüten,
Pfirsichstücke (Pfirsich, Reismehl).

VE 6 /

KÖSTLICH-FRUCHTIG-SAFTIG



112927-6

Pfirsichsommer

Früchteteemischung • aromatisierter Cold Brew
Pfirsich Note

Die kalt aufgegossene Erfrischung:

6 Tüten Cold Brew Tee im Zipp-Beutel à 100 g
im praktischen Display-Karton – sortenrein.
Unser Cold Brew Tee **Pfirsichsommer** hat eine leckere
Pfirsich Note und ist ein **köstlich-fruchtig-saftiges**
Geschmackserlebnis.

Zutaten: Apfelstücke, Hibiskusblüten, Steviablätter,
Apfelwürfel, Ananaswürfel (Ananas, Zucker), gesäuerte
Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Citronensäure),
Aroma, Pfirsichstücke (Pfirsich, Reismehl).

VE 6 /

AUSERGEWÖHNLICH-SPRITZIG-PRICKELND



112930-6

Zitronenfrische

Früchteteemischung • aromatisierter Cold Brew
Zitronen Note

Die kalt aufgegossene Erfrischung:

6 Tüten Cold Brew Tee im Zipp-Beutel à 100 g
im praktischen Display-Karton – sortenrein.
Die allseits beliebte Cold Brew Sorte **Zitronenfrische**
überzeugt mit ihrer **außergewöhnlich-spritzig-pri-
ckelnden** Zitronen-Note.

Zutaten: Apfelstücke, gesäuerte Apfelstücke (Apfel,
Säuerungsmittel: Citronensäure), Karottenflocken,
Aroma, Steviablätter, Zitronenschalen, Färberdisteln.

VE 6 /

AROMATISCH-BEERIG-FRUCHTIG



112929-6

Beerenwunder

Früchteteemischung • aromatisierter Cold Brew
Brombeer-Himbeer Note

Die kalt aufgegossene Erfrischung:

6 Tüten Cold Brew Tee im Zipp-Beutel à 100 g
im praktischen Display-Karton – sortenrein.
Wer Brombeer-Himbeer-Noten mag, wird unseren Cold
Brew Tee **Beerenwunder** mit seinem **aromatisch-be-
erig-fruchtigem** Geschmack lieben.

Zutaten: Apfelstücke, Hibiskusblüten, Fliederbeeren,
Korinthen, Aroma, Steviablätter, gefr.-getr. Himbeer-
stücke.

VE 6 /

EINZIGARTIG-VERFÜHRERISCH-BEERIG



112928-6

Erdbeerkuss

Früchteteemischung • aromatisierter Cold Brew
Erdbeer Note

Die kalt aufgegossene Erfrischung:

6 Tüten Cold Brew Tee im Zipp-Beutel à 100 g
im praktischen Display-Karton – sortenrein.
Unser Cold Brew Tee **Erdbeerkuss** – ist eine **einzigar-
tig-verführerisch-beerige** Cold Brew Kreation mit
Erdbeer Note.

Zutaten: Hibiskusblüten, Apfelstücke, süße Brombeer-
blätter, Aroma, Steviablätter, gefr.-getr. Erdbeerstücke.

VE 6 /

Verkaufsbedingungen

Soweit von Ihnen Ware aus unserem Katalog oder auf der Grundlage unseres Kataloges bestellt wird, gelten neben unseren Allgemeinen Verkaufsbedingungen die nachstehenden Bestellbedingungen. Sämtliche früher erschienenen Preislisten, Verkaufsbedingungen und Kataloge einschließlich hierin befindlicher Abbildungen, Beschreibungen, Produktnamen und Marken verlieren mit Erscheinen dieses Kataloges ihre Gültigkeit.

1. D & B liefert
 - innerhalb Deutschlands ab einem Mindestbestellwert von EUR 250,00 Netto-Warenwert „frei Haus“. Lieferungen unterhalb des Mindestbestellwertes erfolgen nur in Ausnahmefällen unter Berechnung der Frachtkosten und einer Bearbeitungsgebühr von EUR 15,00 und bedürfen unserer ausdrücklichen Zustimmung.
 - bei Exporten ab einem Mindestbestellwert von EUR 500,00 Warenwert und mit der Lieferbedingung „Ex Works (EXW) Hamburg“, sofern nicht anders vereinbart.

Für die Ermittlung des Mindestbestellwertes sind Artikel aus den „Besonderen Angeboten“ (z. B. auslaufende Artikel) ausgeschlossen.

2. Sämtliche Angaben in diesem Katalog sind freibleibend.
3. Auf eventuell auftretende Farbunterschiede zwischen Abbildung und Artikel wird hingewiesen.
4. Die im Zubehörtel genannten Maße und Gewichte sind Circa-Angaben. Sie sind nicht verbindlich.
5. Die Mindestabnahmemenge bei Tee und Kaffee beträgt jeweils 1 Kilogramm pro Sorte.
6. Die Tee- und Kaffeepreise verstehen sich per Kilogramm, wenn nicht anders genannt, ab Lager Hamburg, zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
7. Die Preise für Zubehör und Coniserie gelten für jeweils ein Stück, wenn nicht anders genannt, ab Lager Hamburg, zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
8. Mengenrabatte werden auf Anfrage und nur nach Vereinbarung eingeräumt.
9. Bei im Kundenauftrag gefertigten Teetüten kann es zu Mehr- oder Minderlieferungen von bis zu 10 % kommen. Sie sind vom Käufer entsprechend zu akzeptieren.
10. Bei Erstbestellung erfolgt die Lieferung ausschließlich gegen Nachnahme bzw. Vorauskasse.

ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN (AVB)

§ 1 Geltungsbereich / Allgemeines

1. Unsere Allgemeinen Verkaufsbedingungen (AVB) gelten ausschließlich. Abweichende, entgegenstehende oder ergänzende Allgemeine Geschäftsbedingungen des Käufers erkennen wir nicht an, es sei denn, wir haben ausdrücklich schriftlich ihrer Geltung zugestimmt. Unsere AVB gelten auch dann, wenn wir in Kenntnis entgegenstehender oder von unseren AVB abweichender Bedingungen des Käufers die Lieferung an den Käufer vorbehaltlos ausführen.
2. Vereinbarungen, die zwischen uns und dem Käufer zwecks Ausführung des Vertrages getroffen werden, sind in dem Vertrag schriftlich niederzulegen. Mit Ausnahme von Geschäftsführern oder Prokuristen sind unsere Mitarbeiter nicht berechtigt, hiervon abweichende mündliche Abreden zu treffen.
3. Unsere Allgemeinen Verkaufsbedingungen gelten auch für alle künftigen Geschäfte mit dem Käufer.
4. Die Abtretung von Forderungen gegen uns an Dritte ist ausgeschlossen, § 354 a HGB bleibt unberührt.
5. Rechtserhebliche Erklärungen und Anzeigen, die nach Vertragsschluss vom Käufer uns gegenüber abzugeben sind, z.B. Mängelanzeigen, Fristsetzungen, Rücktrittserklärungen etc., bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Textform.

§ 2 Angebot / Vertragsschluss

1. Unsere Angebote sind freibleibend und unverbindlich, sofern wir nicht ausdrücklich etwas anderes schriftlich erklärt haben.
2. Die Bestellung der Ware durch den Käufer gilt als verbindliches Vertragsangebot, welches wir innerhalb von zwei Wochen nach Zugang entweder schriftlich oder durch Auslieferung der Ware annehmen können.
3. An allen Abbildungen, Kalkulationen, Zeichnungen, Katalogen sowie allen sonstigen Unterlagen behalten wir uns unsere Eigentums-, Urheber- sowie sonstigen Schutzrechte vor.

§ 3 Preise / Zahlungsbedingungen / Rechnung

1. Unsere Preise verstehen sich ab Lager Hamburg. Hinzu kommt die gesetzliche Mehrwertsteuer, in der am Tage der Rechnungsstellung jeweils gesetzlich geltenden Höhe. FOB-Preise schließen nicht die Hafen- und Zollgebühren ein.
2. Der Rechnungsbetrag ist nach Lieferung sofort zur Zahlung fällig. Für die Folgen des Zahlungsverzugs gelten die gesetzlichen Bestimmungen.
3. Werden uns nach Vertragsschluss Umstände bekannt, die nach pflichtgemäßem kaufmännischen Ermessen Zweifel an der Zahlungsfähigkeit des Käufers begründen, können wir weitere Lieferungen von einer Vorauszahlung der Ware durch den Käufer oder von entsprechenden Sicherheiten abhängig machen.
4. Der Käufer hat ein Recht zur Aufrechnung oder ein Zurückbehaltungsrecht nur wegen anerkannter, unbestrittener oder rechtskräftig festgestellter Forderungen oder Ansprüche. Bei Mängeln der Lieferung bleiben die Gegenrechte des Käufers insbesondere gemäß § 6 dieser AVB unberührt.
5. Wir sind berechtigt, unsere Leistungen auf elektronischem Weg abzurechnen. Der Käufer stimmt zu, dass er Rechnungen nur elektronisch erhält. Sollte der Käufer mit der elektronischen Übermittlung der Rechnung nicht einverstanden sein, so hat er uns dies vor Rechnungserstellung mitzuteilen. Elektronische Rechnungen übersenden wir dem Käufer per E-Mail im PDF-Format.

§ 4 Eigentumsvorbehalt

1. Die von uns gelieferte Ware (nachfolgend „Vorbehaltsware“) bleibt bis zur vollständigen Erfüllung aller Forderungen aus der Geschäftsverbindung mit dem Käufer unser Eigentum.
2. Die Vorbehaltsware darf vor vollständiger Bezahlung der gesicherten Forderungen weder verpfändet noch zur Sicherheit übereignet werden. Der Käufer hat uns unverzüglich schriftlich zu benachrichtigen, wenn ein Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gestellt oder Dritte auf die uns gehörende Ware zugreifen (z. B. Pfändungen). Unabhängig davon hat der Käufer bereits im Vorhinein die Dritten auf unsere an der Ware bestehenden Rechte hinzuweisen.
3. Der Eigentumsvorbehalt erstreckt sich auf die durch Verarbeitung, Vermischung oder Verbindung unserer Waren entstehenden Sachen zu deren vollem Wert, wobei wir als Hersteller gelten. Bleibt bei einer Verarbeitung, Vermischung oder Verbindung mit Waren Dritter deren Eigentumsrecht bestehen, so erwerben wir Miteigentum im Verhältnis der Rechnungswerte der verarbeiteten, vermischten oder verbundenen Sachen. Die entstehenden Sachen gelten als Vorbehaltsware.
4. Der Käufer ist bis auf Widerruf (siehe Abs. 6) berechtigt, die Vorbehaltsware im ordnungsgemäßen Geschäftsbetrieb weiterzuveräußern. Die aus dem Weiterverkauf der Vorbehaltsware entstehenden Forderungen gegen Dritte tritt der Käufer schon jetzt insgesamt bzw. in Höhe unseres etwaigen Miteigentumsanteils gemäß Abs. 3 zur Sicherheit an uns ab. Die in

Abs. 2 genannten Pflichten gelten entsprechend. Der Käufer bleibt zur Einziehung dieser Forderungen neben uns ermächtigt. Wir verpflichten uns jedoch, die Forderung nicht einzuziehen, solange der Käufer seinen Zahlungsverpflichtungen uns gegenüber nachkommt, kein Mangel seiner Leistungsfähigkeit vorliegt, insbesondere kein Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gestellt ist.

5. Wir verpflichten uns, die uns zustehenden Sicherheiten auf Verlangen des Käufers freizugeben, soweit der realisierbare Wert unserer Sicherheiten die zu sichernden Forderungen um mehr als 20 % übersteigt; die Auswahl der freizugebenden Sicherheiten obliegt uns.

6. Bei Zahlungsverzug des Käufers hat dieser uns die Vorbehaltsware auf unser Verlangen hin unverzüglich herauszugeben, nachdem wir ihm eine angemessene Frist zur Leistung gesetzt haben. In dem Rücknahmeverlangen sowie in der Rücknahme der Vorbehaltsware liegt ein Rücktritt vom Vertrag. In diesem Fall können wir verlangen, dass uns der Käufer alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazugehörigen Unterlagen aushändigt und den Schuldner (Dritten) die Abtretung mitteilt. Nach Rücknahme der Vorbehaltsware sind wir zu deren Verwertung befugt. Der Verwertungserlös ist auf Verbindlichkeiten des Käufers – abzüglich Verwertungskosten – anzurechnen.

§ 5 Lieferzeit

1. Von uns in Aussicht gestellte Lieferzeiten gelten stets nur annähernd, es sei denn, dass ausdrücklich eine feste Lieferzeit zugesagt oder vereinbart ist. Sofern Versendung vereinbart wurde, beziehen sich die Lieferzeiten auf den Zeitpunkt der Übergabe an den Spediteur, Frachtführer oder sonst mit dem Transport beauftragten Dritten. Die Einhaltung der von uns angegebenen Lieferzeit setzt die rechtzeitige und ordnungsgemäße Erfüllung der Verpflichtungen des Käufers voraus. Sind diese Voraussetzungen nicht erfüllt, so verlängert sich die Lieferzeit in einem angemessenen Umfang; dies gilt nicht, wenn wir das Nichtvorliegen der Voraussetzungen zu vertreten haben.
2. Die Lieferzeit verlängert sich bei Lieferverzögerungen aufgrund höherer Gewalt oder sonstiger bei uns oder einem unserer (Unter-) Lieferanten eintretender unvorhersehbarer, von uns nicht zu vertretender Umstände, etwa Betriebsstörungen, Streiks, Aussperrungen, Materialbeschaffungsschwierigkeiten, Störung der Verkehrswege, behördliche Eingriffe, Energieversorgungsschwierigkeiten etc., um die Dauer der Behinderung und einer angemessenen Anlaufzeit. Lieferverzögerungen aufgrund der vorgenannten Umstände haben wir dem Käufer umgehend mitzuteilen. Sofern die Lieferverzögerung aus den vorgenannten Gründen länger als einen Monat andauert, ist der Käufer berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten. Wird durch die vorgenannten Umstände die Lieferung unmöglich oder unzumutbar, so werden wir von der Lieferverpflichtung frei. Verlängert sich die Lieferzeit aus den vorgenannten Umständen oder werden wir von der Lieferverpflichtung frei, so kann der Käufer hieraus keine Schadenersatzansprüche herleiten.
3. Wir sind zu Teillieferungen und Lieferungen vor der von uns genannten Lieferzeit berechtigt, soweit dies für den Käufer zumutbar ist. Dies ist der Fall, wenn Teillieferungen für den Käufer verwendbar sind, die Lieferung der restlichen bestellten Ware sichergestellt ist und dem Käufer hierdurch kein erheblicher Mehraufwand oder zusätzliche Kosten entstehen.
4. Der Eintritt unseres Lieferverzuges bestimmt sich nach den gesetzlichen Vorschriften. In jedem Fall ist aber eine vorherige Mahnung durch den Käufer erforderlich. Geraten wir mit einer Lieferung in Verzug oder wird uns die Lieferung – gleich aus welchem Grund – unmöglich, so ist unsere Haftung auf Schadensersatz nach Maßgabe von § 7 dieser AVB beschränkt.

§ 6 Mängelhaftung

1. Mängelansprüche des Käufers setzen voraus, dass er seinen gesetzlichen Untersuchungs- und Rügepflichten (§§ 377, 381 HGB) nachgekommen ist. Mängel sowie Falschlieferungen oder Mindermengen hat der Käufer uns unverzüglich, spätestens innerhalb von 3 Werktagen ab Lieferung schriftlich anzuzeigen. Verdeckte Mängel sind unverzüglich nach Entdeckung schriftlich anzuzeigen. Rügen, die gegenüber Handelsvertretern oder Transporteuren oder sonstigen Dritten geltend gemacht werden, stellen keine formgerechten Rügen dar.
2. Die Gewährleistung entfällt, wenn der Käufer die von uns gelieferte Ware ohne unsere Zustimmung nach Entdeckung eines Mangels weiterverarbeitet und die Mängelbeseitigung hierdurch unmöglich oder unzumutbar erschwert wird.
3. Ist die gelieferte Ware mangelhaft, sind wir nach unserer Wahl zunächst zur Nachbesserung oder Ersatzlieferung verpflichtet und berechtigt. Zur Mängelbeseitigung hat uns der Käufer angemessene Zeit und Gelegenheit zu gewähren. Wird dies verweigert, so sind wir von der Mängelhaftung befreit. Schlägt die Mängelbeseitigung fehl, so ist der Käufer – vorbehaltlich unter § 7 dieser AVB – berechtigt, die ansonsten gesetzlich vorgesehenen Mängelrechte geltend zu machen.

§ 7 Haftung

1. Auf Schadensersatz – gleich aus welchem Rechtsgrund – haften wir im Rahmen der Verschuldenshaftung nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Bei einfacher Fahrlässigkeit haften wir vorbehaltlich eines mildernden Haftungsmaßstabs nur für Schäden aus der nicht unerheblichen Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht. In diesem Fall beschränkt sich unsere Haftung auf den typischen, bei Vertragsschluss vorhersehbaren Schaden. Insbesondere haften wir in diesem Falle nicht für entgangenen Gewinn des Käufers und vorhersehbarer mittelbarer Folgeschäden.
2. Die vorstehenden Haftungsbeschränkungen gelten nicht für Ansprüche des Käufers nach dem Produkthaftungsgesetz, für Schäden wegen Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit sowie wegen arglistigen Verschweigens eines Mangels oder Übernahme einer Garantie (§ 443 BGB).
3. Soweit unsere Haftung ausgeschlossen oder beschränkt ist, gilt dies auch zu Gunsten unserer gesetzlichen Vertreter, Angestellten und Erfüllungsgehilfen im Falle einer direkten Inanspruchnahme durch den Käufer.

§ 8 Datenschutz

Wir sind berechtigt, die Daten aus dem Vertragsverhältnis zum Zwecke der Datenverarbeitung nach § 28 BDSG zu erheben, zu verarbeiten und zu nutzen und diese, soweit für die Vertragserfüllung erforderlich, an Dritte (z. B. beauftragte Dienstleister im Rahmen der Auftragsbearbeitung) zu übermitteln.

§ 9 Erfüllungsort, Gerichtsstand und anwendbares Recht

1. Soweit sich aus dem Vertrag nichts anderes ergibt, ist Erfüllungsort- und Zahlungsort unser Geschäftssitz, auch wenn wir auf Wunsch des Käufers die Versendung der Ware übernehmen.
2. Ist der Käufer Kaufmann oder hat er in der Bundesrepublik Deutschland keinen allgemeinen Gerichtsstand, so ist Gerichtsstand für sämtliche sich zwischen uns und dem Käufer ergebenden Streitigkeiten aus den abgeschlossenen Kaufverträgen Hamburg. Wir sind jedoch berechtigt, den Käufer auch an seinem Geschäftssitz zu verklagen.
3. Die Beziehung zwischen den Vertragsparteien unterliegen – auch bei grenzüberschreitenden Lieferungen – ausschließlich dem Recht der Bundesrepublik Deutschland; die Geltung des UN-Kaufrechts ist ausgeschlossen.

Bio-Zertifiziert durch:



DE-ÖKO-003



Dethlefsen & Balk GmbH
Hermann-Wüsthof-Ring 16
21035 Hamburg

Telefon: +49 (0)40 73 10 73-0
Telefax: +49 (0)40 73 10 73-20
E-Mail: Office@db-hh.de
Homepage: www.dethlefsen-balk.de

Geschäftsführer: Jens Meier, Marcus Clausen
Registriergericht: Hamburg 66 HRB 13608
USt-IdNr. DE 118560323



Dethlefsen & Balk GmbH

Hermann-Wüsthof-Ring 16 » 21035 Hamburg » Germany » Phone +49 (0)40 73 10 73-0 » Fax +49 (0)40 73 10 73-20

E-Mail: Office@db-hh.de » Homepage: www.dethlefsen-balk.de