

Eistee Fleur de Cacao



REZEPTMENGE 300 ml / 1 Glas

REZEPTNUMMER DR10031

Darjeeling Tee Infusion

- 180 g Wasser
- 2.5 g Schwarztee Darjeeling First Flush

Wasser auf 80°C erhitzen, auf den Tee giessen und 4 Minuten ziehen lassen. Absieben.

Eistee Fleur de Cacao

- 180 g Darjeeling Tee Infusion**
- 70 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (*Theobroma cacao* L.) Eiswürfel**
- 50 g Eiswürfel**

Fertigstellung

Heisse Tee-Infusion auf Cacaofruchtsaft-Eiswürfel giessen. Rühren, bis diese sich aufgelöst haben. Eiswürfel in Teeglas geben und kalten Tee abfüllen. Mit Zitronenschale dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

HA90 Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (*Theobroma cacao* L.)

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Eistee Fleur de Cacao



Rezeptnummer : DR10031

Beschreibung : Fruchtig erfrischender Eistee aus Cacaofruchtsaft

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	16
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	67
Verkaufspreis		Fette	0 g
Verkaufseinheit	300 ml / 1 Glas	davon gesätt. Fette	0 g
		Kohlenhydrate	3.5 g
		davon Zucker	3.5 g
		Eiweiss	0.16 g
		Salz	0 g

Zusammensetzung :

Wasser, Cacaofruchtsaft, Schwarztee

Stand 05.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung