

Thé glacé "fleur de cacao"



QUANTITÉ RECETTE 300 ml / 1 verre

N° RECETTE

DR10031

Infusion au thé Darjeeling

180 g eau

2.5 g thé noir Darjeeling First
Flush

Chauffer l'eau à 80°C, verser sur le thé et
laisser infuser pour 4 minutes. Filtrer.

Thé glacé "fleur de cacao"

180 g Infusion au thé Darjeeling

**70 g Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de
pulpe de cacao (Theobroma
cacao L.) glaçons**

50 g glaçons

Finition

Verser l'infusion chaud au thé sur les
glaçons jus fruit de cacao. Remuer jusqu'à
ils soient fondus. Mettre les glaçon dans
un verre à thé et verser le thé froid.
Décorer avec de zeste de citron.

PRODUITS FELCHLIN

HA90 Koa Cocoa Fruit Juice, Jus de pulpe
de cacao (Theobroma cacao L.)

Remarque: Tous les produits ne sont pas
disponibles sur tous les marchés

Thé glacé "fleur de cacao"



Numéro de recette : DR10031

Description : Thé glacé rafraîchissant fruité au jus fruit de cacao

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	16
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	67
Prix de vente		Lipides	0 g
Unité de vente	300 ml / 1 verre	dont acides gras saturés	0 g
		Glucides	3.5 g
		dont sucre	3.5 g
		Protéines	0.16 g
		Sel	0 g

Composition :

Eau, jus de fruit de cacao, thé noir

État 05.03.2024

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse