

JASMIINI-KIRSI SENCHA

3gr / 250ml / 85°C / 2-3mins / 2x

Päikeseline jasmiin ja võrgutav kirss kombineerituna värske senchaga annavad lillelise, peaaegu magusa joogi, mis pakatab heast enesetundest.

PÄRITOLU

Hiina

ISELOOM JA TOIME

Igapäevase kvaliteediga senchale annavad päikeselise puuviljase varjundi mitte üksnes jasmiin ja kirss, vaid ka pirni ja rõngaslille tükikesed ning kanarbikuõied.

SELLE TEE LUGU

Jasmiini ja kirsi harmooniline abielu - kaks planeedi kõige isuäratavamad, õnnelikumat maitset, segatuna keskmise kvaliteediga sõbralikuks sencha roheliseks teeks. See on üks maitsestatud teesegudest, mille oleme oma kollektsiooni võtnud selle naturaalse ja värskendava maitse pärast, mis annab teele lisaväärtuse, mitte ei domineeri selle üle. See on äärmiselt meeldiv segu, eriti kena turgutus just pärastlõunal. Jaga tassike oma lähedasega ja ta on Teie alatiseks !

NÄPUNÄITED

Saamaks tõeliselt vinget jääteed, segage 50% jasmiini/kirssi 50% Marrakesh mündiga, laske 10g segul 1 liitri kuuma vee kohta tõmmata 5-7 minutit, lisades vähemalt ühe teelusikataie suhkrut. Laske sel jahtuda, valage juurde jääkuubikuid, puuviljatükikesi ja ehk pisut pirni või multi-vitamiini mahla.

WINE PICCADILLY

Pühavaimu 15, 80011 Pärnu, Eesti

www.kohvila.ee

Tel. +372 4420085