



Dallmayr

PRESSEMITTEILUNG

München, Mai 2022



Alois Dallmayr Kaffee oHG

Presseleitung: Simone Werle

Kontakt: Nicole Mork

Tel.: +49 (89) 2135-285

E-Mail: presse-kaffee@dallmayr.de

REZEPT-TIPP

# Friskick für den Sommer

*Drei fruchtig-frische Eistee-Rezepte von Dallmayr zum Selbermachen*

MÜNCHEN, MAI 2022

Selbstgemacht, weniger süß und doppelt lecker: mit diesen drei Eistee-Rezepten holen wir den Sommer für Euch ins Glas. Ob Gletscherwasser, Refresher oder Grüntee-Mango-Limonade, unser Tee-Sortiment bietet eine große Auswahl an Kräuter- und Grüntees, die sich kalt hervorragend als Durstlöcher eignen und eine erfrischende Alternative zu Saftschorlen sind.







# Dallmayr

## PRESSEMITTEILUNG

München, Mai 2022

### GRÜNTEE-MANGO-LIMONADE

Rezept für ca. 1,2 Liter

#### Zutaten

- 4-5 Esslöffel loser Dallmayr Grüntee Sonnengruß oder 4-5 Tee Pyramiden
- 500 ml Wasser
- 500 g Eiswürfel oder 500 ml eiskaltes Wasser
- Zuckersirup und Mangosaft nach Belieben
- Zitronenscheiben + frische Minze als Deko

#### Zubereitung

1. 4-5 Esslöffel losen Dallmayr Grüntee Sonnengruß Tee oder 4-5 Tee Pyramiden mit 500 ml sprudelnd kochendem Wasser aufgießen.
2. 5 Minuten ziehen lassen
3. Anschließend den Tee durch ein Sieb auf 500g Eis oder 500ml Eiswasser gießen
4. Je nach Geschmack Zuckersirup und Mangosaft hinzugeben



**Tipp:** Zitronenscheiben & frische Minze runden die Limo optisch und geschmacklich perfekt ab!

### UNSER KLASSIKER: DALLMAYR EISTEE

Jedes Jahr im Sommer ergänzen wir unser Teesortiment außerdem um den klassischen Eistee. Die feinaromatische Teemischung besteht aus Rooibostee, Grünem Tee und Schwarzem Tee. Der Blend ist mit Hibiskusblüten, Apfelstücken, Lemongras, Orangenschalen und natürlichem Aroma verfeinert und sorgt für den perfekten Frischekick zwischendurch.



Natürlich gelingen alle Eistee-Rezepte auch glasweise: Umgerechnet auf 200 ml Wasser schlagen wir für die Zubereitung 3 Teelöffel losen Tee oder eine Tee-Pyramide vor. Die angegebenen Mengen verstehen sich als Empfehlung und die Zutaten können nach Belieben reduziert oder geschmackvoller dosiert werden.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

#### WEITERE INFORMATIONEN FÜR DIE PRESSE SOWIE DRUCKFÄHIGES BILDMATERIAL BEI

Alois Dallmayr Kaffee oHG, Pressestelle  
Simone Werle (Leitung)  
Nicole Mork  
Dienenstraße 14-15, 80331 München  
E-Mail: [nicole.mork@dallmayr.de](mailto:nicole.mork@dallmayr.de)  
Tel.: +49 (89) 2135-285, Fax: +49 (89) 2135-167  
[www.dallmayr.com](http://www.dallmayr.com)