



Dallmayr

PRESSEMITTEILUNG

München, Juni 2021



Alois Dallmayr Kaffee oHG

Presseleitung: Simone Werle

Kontakt: Nicole Mork

Tel.: +49 (89) 2135-285

E-Mail: presse-kaffee@dallmayr.de

SOMMER, SONNE, EISTEE

Eiskalte Erfrischung für heiße Sommertage

Zwei fruchtig-frische Rezeptideen von Dallmayr zum Selbermachen

MÜNCHEN, JUNI 2021

An heißen Tagen gibt es nichts Schöneres, als sich mit einem kalten Getränk zu erfrischen! Mit unseren Eistee-Rezepten sorgt Ihr garantiert für die leckerste Abkühlung in diesem Sommer. Unser Tee-Sortiment bietet eine große Auswahl an Schwarz- und Früchtetees, die sich kalt hervorragend als Durstlöcher eignen und eine zuckerarme und frische Alternative zu Schorlen und Limonade sind.





Dallmayr

PRESSEMITTEILUNG

München, Juni 2021

GLETSCHERWASSER: KRÄUTERTEE MIT FRISCHEKICK

Die fein aufeinander abgestimmten Alpenkräuter sorgen für ein erfrischendes Aroma mit minziger Note. Als Eistee ein idealer Durstlöcher für jede Tageszeit!

Rezept für ca. 1,2 Liter

1. 4-5 Esslöffel losen Dallmayr Alpenkräuter Tee oder 4-5 Tee Pyramiden mit 500ml sprudelnd kochendem Wasser aufgießen
2. 15 Minuten ziehen lassen
3. Anschließend den Tee durch ein Sieb auf 500g Eis oder 500ml Eiswasser gießen
4. 150ml Apfelsaft und 100ml Holundersirup dazugeben und mit Eiswürfeln und Zitronenmelisse servieren

Tipp: frische Kamillenblüten als Deko machen den Tee zum absoluten Hingucker für Klein und Groß!



UNSER KLASSIKER: DALLMAYR EISTEE

Jedes Jahr im Sommer ergänzen wir unser Teesortiment 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.

Rezept für ca. 1 Liter

1. 4-5 Esslöffel losen Dallmayr Eistee mit 500ml sprudelnd kochendem Wasser aufgießen
2. Mindestens 5 Minuten ziehen lassen
3. Anschließend den heißen Tee durch ein Sieb auf 500g Eis oder 500ml Eiswasser gießen
4. Nach Belieben Süßen, Verfeinern und Dekorieren

Tipp: Zitronenscheiben und frische Minze runden den Tee optisch und geschmacklich perfekt ab!



Natürlich gelingen die 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
Dienersstraße 14-15, 80331 München
E-Mail: nicole.mork@dallmayr.de
Tel.: +49 (89) 2135-285, Fax: +49 (89) 2135-167
www.dallmayr.com