MOUNT EVEREST TEA COMPANY TEE-IMPORT-EXPORT
MOUNT EVEREST TEA
GEGRÜNDET 1927

# Winter
## Neuheiten 2025

TEE & ZUBEHÖR

Winter
Novelties 2025

TEA & ACCESSORIES

## TEESORTEN
## TEA RANGE

### Schwarzteemischung
### Black tea blend

**18195 Knuspertraum trifft schwarzen Tee**
aromatisierte Schwarztee-/Früchteteemischung
***Crispy Dream meets black tea***
*flavoured black tea/fruit tea blend*

**379851 Mandel/Orange**
aromatisierte Schwarztee-/Früchteteemischung
***Almond/Orange***
*flavoured black tea/fruit tea blend*

**18506 Pu Erh Lebkuchen**
natürlich aromatisierte Schwarzteemischung
***Pu Erh Gingerbread***
*natural flavoured black tea blend*

**N 18868 Winterbeere**
aromatisierte Schwarztee-/Grünteemischung
***Winter Berry***
*flavoured black tea/green tea blend*

**18176 Weihnachtstee Orange**
aromatisierte Schwarzteemischung
***Christmas Tea Orange***
*flavoured black tea blend*

**18863 Winterpraline**
natürlich aromatisierte Schwarzteemischung
***Winter Praline***
*natural flavoured black tea blend*

**18348 Weihnachtstee Royal**
aromatisierte Schwarzteemischung
***Christmas Tea Royal***
*flavoured black tea blend*

### Grünteemischung
### Green tea blend

**18136 Spekulatius**
aromatisierte Grüntee-/Gewürzteemischung
***Christmas Cookie***
*flavoured green tea/spice tea blend*

**379791 Tannengrün**
aromatisierte Grüntee-/Früchteteemischung
***Pine Green***
*flavoured green tea/fruit tea blend*

### Oolong

**18799 Grüner Schmorapfel**
aromatisierte Oolongmischung
***Green Baked Apple***
*flavoured Oolong blend*

### Früchteteemischung
### Fruit tea blend

**20503 Apfel Adventstee Bio**
natürlich aromatisierte Früchtetee-/Gewürzteemischung
***Apple Advent Tea organic***
*natural flavoured fruit tea/spice tea blend*

**387546 Lebkuchen/Marzipan**
natürlich aromatisierte Früchtetee-/Kräuterteemischung
***Gingerbread/Marzipan***
*natural flavoured fruit tea/herbal tea blend*

**20364 Kaminknistern**
aromatisierte Früchteteemischung
***Chimney Crackling***
*flavoured fruit tea blend*

**20158 Knuspertraum**
aromatisierte Früchteteemischung
***Crispy Dream***
*flavoured fruit tea blend*

**20233 Knuspertraum Orange**
aromatisierte Früchteteemischung
***Crispy Dream Orange***
*flavoured fruit tea blend*

**N 20451 Mandel/Karamell**
aromatisierte Früchteteemischung
***Almond/Caramel***
*flavoured fruit tea blend*

**N 20450 Santas Mango Mambo**
aromatisierte Früchteteemischung
***Santa's Mango Mambo***
*flavoured fruit tea blend*

**379796 Weihnachtsblüte**
aromatisierte Früchteteemischung
***Christmas Blossom***
*flavoured fruit tea blend*

**353053 Weihnachtskamin**
aromatisierte Früchteteemischung
***Christmas Chimney***
*flavoured fruit tea blend*

**20347 Winterleuchten**
aromatisierte Früchteteemischung
***Winter Lights***
*flavoured fruit tea blend*

**N 20449 Weihnachtsorange**
aromatisierte Früchteteemischung
***Christmas Orange***
*flavoured fruit tea blend*

**386392 Wintersonne**
natürlich aromatisierte Früchteteemischung
***Winter Sun***
*natural flavoured fruit tea blend*

### Kräuterteemischung
### Herbal tea blend

**N 23368 Zimtiger Winterwald**
aromatisierte Kräuterteemischung
***Cinnamon Winter Forest***
*flavoured herbal tea blend*

### Rooibos

**N 25510 Kokosmakrone**
aromatisierte Rooibos-/Gewürzteemischung
***Coconut Macaroon***
*flavoured rooibos/spice tea blend*

**25189 Lebkuchen**
aromatisierte Rooibos-/Gewürzteemischung
***Gingerbread***
*flavoured rooibos/spice tea blend*

**25117 Gebrannte Mandel**
aromatisierte Rooibosmischung
***Roasted Almond***
*flavoured rooibos blend*

**25138 Schmorapfel**
aromatisierte Rooibosmischung
***Baked Apple***
*flavoured rooibos blend*

**25102 Schneewehe**
aromatisierte Rooibosmischung
***Snow Drift***
*flavoured rooibos blend*

**379757 Zimt/Crème Brûlée**
aromatisierte Rooibos-/Früchteteemischung
***Cinnamon/Crème Brûlée***
*flavoured rooibos/fruit tea blend*

### Matcha

**N 18202 Blueberry-Cookie Matchaproteinpulver**
aromatisiertes Proteinpulver mit Matcha
***Blueberry-Cookie Matcha protein powder***
*flavoured protein powder with matcha*

**N 18203 Strawberry-Cheesecake Matchaproteinpulver**
aromatisiertes Proteinpulver mit Matcha
***Strawberry-Cheesecake Matcha protein powder***
*flavoured protein powder with matcha*

## ZUBEHÖR
## ACCESSOIRES

**43072 Teekanne „Nanling“,**
türkis, mit Edelstahlsieb, Gusseisen, emailliert, 700 ml
***Teapot “Nanling“,***
*turquoise, with stainless steel strainer, cast iron, enamelled, 700 ml*

**43070 Teekanne „Chengdu“,**
lila, mit Edelstahlsieb, Gusseisen, emailliert, 700 ml
***Teapot “Chengdu“,***
*purple, with stainless steel strainer, cast iron, enamelled, 700 ml*

**43071 Teekanne „Guangxi“,**
blau, mit Edelstahlsieb, Gusseisen, emailliert, 700 ml
***Teapot “Guangxi“,***
*blue, with stainless steel strainer, cast iron, enamelled, 700 ml*

**43073 Teekanne „Yinshan“,**
grün, mit Edelstahlsieb Gusseisen, emailliert, 700 ml
***Teapot “Yinshan“,***
*green, with stainless steel strainer cast iron, enamelled, 700 ml*

**43068 Teekanne „Sichuan“,**
rot, mit Edelstahlsieb Gusseisen, emailliert, 700 ml
***Teapot “Sichuan“,***
*red, with stainless steel strainer cast iron, enamelled, 700 ml*

**43075 Teecup „Sichuan“**
mit Untersetzer, rot Gusseisen, emailliert, 120 ml
***Teacup “Sichuan“***
*with coaster, red cast iron, enamelled, 120 ml*

**43079 Teecup „Nanling“**
mit Untersetzer, türkis Gusseisen, emailliert, 120 ml
***Teacup “Nanling“***
*with coaster, turquoise cast iron, enamelled, 120 ml*

**43077 Teecup „Chengdu“**
mit Untersetzer, lila Gusseisen, emailliert, 120 ml
***Teacup “Chengdu“***
with coaster, purple cast iron, enamelled, 120 ml

**43078 Teecup „Guangxi“**
mit Untersetzer, blau Gusseisen, emailliert, 120 ml
***Teacup “Guangxi“***
*with coaster, blue cast iron, enamelled, 120 ml*

**LASS DICH VOM ZAUBER UNSERER NEUEN WEIHNACHTSTEES BEGEISTERN – MIT EXKLUSIVEN AKTIONSPREISEN**

*Discover the magic of our new Christmas tea blends - now with exclusive special offers.*

N Neue Teesorten | *New Tea Range*

Die Preise haben unterschiedliche Konditionen und Aktionen. Mehr Informationen findest du auf den jeweiligen Seiten.
The prices have different conditions and promotions. You can find more information on the respective pages.

# Vielen Dank!
## LIEBE TEEFREUNDE,

**Es ist wieder soweit:** Die Regale duften nach Spekulatius, der erste Adventskalender wurde bereits fachkundig „verkostet“ – selbstverständlich rein aus Qualitätsgründen – und im Team stellt sich die heikle Frage: **„Ab wann ist es gesellschaftlich akzeptiert, Weihnachtsmischungen ganzjährig zu trinken?“** Wir geben es unumwunden zu: **Wir freuen uns auf die Weihnachtszeit.** Nicht nur, weil Zimt, Vanille und Orange plötzlich wieder Hochsaison haben – sondern weil diese Jahreszeit uns daran erinnert, was wirklich zählt: **Wärme, echte Verbindungen – und eine gute Tasse Tee zur richtigen Zeit. Und inmitten des sommerlichen Treibens, laufen bei uns die Vorbereitungen heiß – also wirklich heiß: unsere Teekessel pfeifen im Akkord.** Wir tun alles dafür, dass Ihre Weihnachtsbestellungen schnell, sorgfältig und wohlverpackt bei Ihnen ankommen – mit Liebe geschnürt und einem Hauch festlicher Vorfreude. Denn auch in der geschäftigen Jahreszeit verlieren wir nicht aus dem Blick, worauf es ankommt:
**Zuverlässigkeit, Qualität und der kleine Moment der Ruhe, den eine gute Tasse Tee schenkt.** Mit diesem Anspruch gehen wir nicht nur in die Feiertage, sondern auch ins neue Jahr – voller Ideen, Energie und mit dem festen Vorsatz, Ihnen weiterhin nur das Beste aus der Welt des Tees zu liefern. Die kommenden Wochen sind oft trubelig, darum unser kleiner Rat:
**Nehmen Sie sich zwischendurch Zeit für einen Tee, ein Lächeln und ein paar stille Minuten.**

Mit festlich-vorfreudigen Grüßen
und einem Augenzwinkern,

Jens von Riegen

Stefan Gieschke

Maximilian Frick

# Thank you much!
## DEAR TEA LOVERS,

***It's that time of year again:*** *the shelves smell of speculoos biscuits, the first Advent calendar has already been expertly 'tasted' – purely for quality reasons, of course – and the team is grappling with the delicate question:* ***'When will it be socially acceptable to drink Christmas blends all year-round?'*** *We admit it openly:* ***we are looking forward to the Christmas season.*** *Not only because cinnamon, vanilla and orange are suddenly back in season – but because this time of year reminds us of what really matters:* ***warmth, genuine connections – and a good cup of tea at the right time. And in the midst of the summer bustle, our preparations are in full swing – really in full swing: our kettles are whistling non-stop.*** *We are doing everything we can to ensure that your Christmas orders arrive quickly, carefully and well packed – tied with love and a touch of festive anticipation. Because even in the busy season, we don't lose sight of what matters:* **reliability, quality and the little moment of peace that a good cup of tea brings.** *With this in mind, we are not only heading into the holidays, but also into the new year – full of ideas, energy and with the firm intention of continuing to deliver only the best from the world of tea to you. The coming weeks are often hectic, so here's our little piece of advice:* ***take your time for a cup of tea, a smile and a few quiet minutes.***

*With festive greetings and a wink,*

GESCHÄFTSFÜHRER I GENERAL MANAGER + TEA TASTER

**Mr Jens von Riegen**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 6
j.von.riegen@mount-everest-tea.de

**Mr Maximilian Frick**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 776
m.frick@mount-everest-tea.de

**Mr Stefan Gieschke**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 85
s.gieschke@mount-everest-tea.de

TEA TASTER

**Mrs Leonie Monske**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 780
l.monske@mount-everest-tea.de

**Mr Moritz von Riegen**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 879
m.vonriegen@mount-everest-tea.de

**Mr Stefan Zorn**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 73
s.zorn@mount-everest-tea.de

EINKAUF I PURCHASE

**Mrs Michaela Denzau**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 771
m.denzau@mount-everest-tea.de

**Mrs Brigitte Karst**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 873
b.karst@mount-everest-tea.de

VERTRIEBSLEITUNG
SALES MANAGEMENT

**Mr Hagen Bastian**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 82
h.bastian@mount-everest-tea.de

VERTRIEB I SALES NATIONAL

**Mr Sven Bahr**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 75
s.bahr@mount-everest-tea.de

**Mr Marc Vogelvanger**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 80
m.vogelvanger@mount-everest-tea.de

VERTRIEB I SALES INTERNATIONAL

**Mr Gwendal Allano**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 772
g.allano@mount-everest-tea.de

VERTRIEB I SALES INTERNATIONAL

**Mrs Hoang Anh Bui**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 773
a.bui@mount-everest-tea.de

**Mr Henning Mohr**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 84
h.mohr@mount-everest-tea.de

**Mr Karl-Wilhelm Mohr**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 871
k.mohr@mount-everest-tea.de

**Mrs Ann-Kathrin Witt**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 784
a.witt@mount-everest-tea.de



KEY ACCOUNTS I SALES BACKOFFICE

**Mrs Alka Brija Chhabra**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 877
a.brija@mount-everest-tea.de

**Mrs Melena Siewertsen**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 770
m.siewertsen@mount-everest-tea.de

EXPORT I SALES BACKOFFICE

**Mrs Sabine Gerlach**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 779
s.gerlach@mount-everest-tea.de

**Mrs Imke Kölling**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 86
i.koelling@mount-everest-tea.de

**Mrs Angela Neumann**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 83
a.neumann@mount-everest-tea.de

EUROPA I EUROPE I SALES BACKOFFICE

**Mrs Jessica Brey**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 74
j.brey@mount-everest-tea.de

**Mrs Martina Putzki**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 874
m.putzki@mount-everest-tea.de

**Mrs Klaudia Staniszewska**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 875
k.staniszweska@mount-everest-tea.de

QUALITÄT I QUALITY

**Mrs Jana Peters**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 72
j.peters@mount-everest-tea.de

LAGERLEITUNG
WAREHOUSE MANAGER

**Mr Roman Scharf**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 880
r.scharf@mount-everest-tea.de

ANSPRECHPARTNER VOR ORT I ON-SITE CONTACT

**Mr Ad Verhoeven**
Tel +31 (0) 654 - 28 36 15
info@mount-everest-tea.nl

**Mr Vincent Ballot**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 772
info@mount-everest-tea.de

**Mrs Ora Vernet**
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12 - 772
info@mount-everest-tea.de

# Ein herzliches Dankeschön – World of Coffee 2025 in Genf

## *Many thanks - World of Coffee 2025 in Geneva*

**DE |** Die World of Coffee in Genf war für uns ein voller Erfolg – voller inspirierender Begegnungen, spannender Gespräche und echter Wertschätzung für das, was Tee in der Welt des Kaffees leisten kann.
Wir sagen von Herzen Danke an alle, die uns an unserem Stand besucht haben und mit uns gemeinsam die Flagge für hochwertigen Tee in der Kaffeewelt hochgehalten haben!
Es war beeindruckend zu sehen, wie groß das Interesse an unseren Produkten und am Thema Tee generell ist – und wir freuen uns, diese Begeisterung mit Ihnen weiterzutragen.

**Save the Dates – wir sehen uns wieder!**
Nach der Messe ist vor der Messe – und wir laden Sie schon jetzt ganz herzlich zu unseren kommenden Veranstaltungen ein:

**✦ Hausmesse Hamburg: 29.09.2025 Hotel Airport Plaza Hamburg 10:00 – 16:00 Uhr**

**✦ COHO Expo 25: 24.11. bis 26.11.2025 Berlin**

**✦ SIRHA 2026: 03.03. bis 05.03.2026 Budapest**

Auf ein Wiedersehen, inspirierende Gespräche - und natürlich viele weitere Tassen hervorragenden Tees - blicken wir erwartungsvoll.
Bis bald!

**GB |** The World of Coffee in Geneva was a complete success for us - full of inspiring encounters, exciting conversations and genuine appreciation for what tea can do in the world of coffee. We would like to say a heartfelt thank you to everyone who visited us at our stand and joined us in flying the flag for high-quality tea in the coffee world! It was impressive to see how much interest there is in our products and in tea in general - and we look forward to sharing this enthusiasm with you.

**Save the dates - we'll see you again!**
After the trade fair is before the trade fair - and we would like to invite you to our upcoming events:

**✦ In-house exhibition Hamburg: 29.09.2025 Hotel Airport Plaza Hamburg 10:00 – 16:00**

**✦ COHO Expo 25: 24.11. to 26.11.2025 Berlin**

**✦ SIRHA 2026: 03.03. to 05.03.2026 Budapest**

We look forward with anticipation to seeing you again, inspiring conversations - and of course many more cups of excellent tea.
See you soon!

Das Team vor Ort mit Gwendal Allano, Marc Vogelvanger und Ann-Kathrin Witt präsentiert die Trends für den Herbst, mit dabei unsere neueste Teemischung mit Kürbis.
*The team on site with* Gwendal *Allano, Marc Vogelvanger and Ann-Kathrin Witt present the trends for autumn, including our newest pumpkin tea blend.*

**Leonie Monske**
Einkauf Tee
Junior Tea Taster
*Tea Purchase*
*Junior Tea Taster*

**„Der Tee muss dieses besondere Weihnachtsgefühl auslösen."**
"The tea must trigger that special Christmas feeling."

Die Tea Taster auf der Suche nach den perfekten Weihnachtstees
The *Tea Taster in search of the perfect Christmas teas*

# Wie wird Weihnachten eigentlich in Tee verwandelt?

## *How do you turn Christmas into tea?*

Unsere Tea Taster geben Einblicke in die Kunst festlicher Teekreationen.
*Our Tea Taster share insights into the art of crafting festive blends.*

**DE | Was ist eure Lieblingszutat für das Thema Weihnachten – und warum?**
Moritz von Riegen: Definitiv: Mandel. Sie bringt dieses wunderbar röstige, süßliche Aroma mit, das sofort ein Gefühl von Wärme und Gemütlichkeit auslöst – wie frisch gebackene Plätzchen an einem Winterabend. Für mich ist sie die perfekte Symbiose aus Geschmack und Festlichkeit.
**Wie bereitet ihr euch im Sommer darauf vor Weihnachtstees zu entwickeln und zu verkosten?**
Stefan Zorn: Ich muss mich tatsächlich an den Geschmack erst einmal herantesten. Hat man die ersten Weihnachtstees dann probiert, kommt langsam das Empfinden und die Eingabe für die winterlichen Aromen auf. Ein vorsichtiges „In die Stimmung Verkosten" beschreibt es wohl am besten.
Leonie Monske: Im Sommer lassen wir uns gern von den saisonalen Highlights inspirieren. Reife Beeren, frische Kräuter oder exotische Früchte geben oft spannende Impulse für neue Wintertees. Manche dieser Zutaten finden – in getrockneter Form oder als Aroma – später tatsächlich ihren Platz in unseren weihnachtlichen Mischungen. Auch auf Märkten oder in der Gastronomie sammeln wir Ideen: Was begeistert die Menschen gerade? Welche Geschmäcker sind im Trend? Diese Eindrücke verbinden wir dann mit klassischen Wintergewürzen wie Zimt – und entwickeln daraus einzigartige, moderne Weihnachtstees.
**Woher kommt die Inspiration und was macht einen guten Weihnachtstee aus?**
Stefan Gieschke: Vieles kommt aus persönlichen Erinnerungen und Erfahrungen: Düfte aus der Kindheit, klassische Weihnachtsgebäcke oder Momente aus der Familie. Aber auch unsere eigene Kreativität und ein feines Gespür für Trends fließen ein. Ein guter Weihnachtstee schafft eine Verbindung – zwischen Tradition und Neuem, zwischen Duft, Geschmack und Gefühl. Er soll wohlig wärmen, überraschen und Emotionen wecken – und im besten Fall ein kleines Stück Weihnachten in die Tasse bringen.

**GB | What is your favourite Christmas ingredient - and why?**
Moritz von Riegen: Definitely: almonds. It has this wonderfully roasted, sweet flavour that immediately triggers a feeling of warmth and cosiness - like freshly baked biscuits on a winter's evening. For me, it is the perfect symbiosis of flavour and festivity.
**How do you prepare for developing and tasting Christmas teas in summer?**
Stefan Zorn: I really have to get used to the flavour first. Once you have tasted the first Christmas teas, you slowly develop a feeling for the winter flavours. A cautious 'tasting to get in the mood' is probably the best way to describe it.
Leonie Monske: In summer, we like to be inspired by seasonal highlights. Ripe berries, fresh herbs or exotic fruits often provide exciting ideas for new winter teas. Some of these ingredients - in dried form or as flavourings - actually find their way into our Christmas blends later on. We also collect ideas at markets or in the catering trade: What are people excited about right now? Which flavours are on trend? We then combine these impressions with classic winter spices such as cinnamon - and use them to develop unique, modern Christmas teas.
**Where does the inspiration come from and what makes a good Christmas tea?**
Stefan Gieschke: A lot comes from personal memories and experiences: Scents from our childhood, classic Christmas biscuits or family moments. But our own creativity and a keen sense of trends also play a part. A good Christmas tea creates a connection - between tradition and novelty, between fragrance, flavour and emotion. It should cosily warm, surprise and arouse emotions - and ideally bring a little piece of Christmas into the cup.

➤ Die kompletten Interviews findest du auf unserer Homepage.
➤ *You can find the complete interviews on our website.*

NEUE WINTERTEE EDITION
*New Winter Tea Edition*

SCHWARZTEEMISCHUNG | BLACK TEA BLEND | MÉLANGE DE THÉ NOIR | MEZCLA DE TÉ NEGRO

**18868**

12–15 g/l
100 °C
3–5 min

**Winterbeere**
**natürlich aromatisierte Schwarztee-/ Grünteemischung**
Zutaten: schwarzer Tee, grüner Tee, Cassiarinde, Rosenblütenblätter, Aroma, Brombeeren, Himbeeren, natürliches Zimt-Aroma, natürliches Aroma.
**Fruchtig und edel: Grüner und schwarzer Tee vereinen sich mit Brombeeren, Himbeeren und Rosenblüten. Ein Hauch Karamell, Mandel und Zimt verleihen winterliche Wärme.**

**Winter Berry**
**natural flavoured black tea/green tea blend**
Ingredients: black tea, green tea, cassia bark, rose petals, flavour, blackberries, raspberries, natural cinnamon flavour, natural flavour.
**Fruity and refined: green and black tea blend with blackberries raspberries and rose petals. A hint of caramel, almond and cinnamon add winter warmth.**

**Baie d'hiver**
**Thé noir/ thé vert avec des arômes naturels**
Ingrédients : thé noir, thé vert, écorce de cassia, pétales de roses, arôme, mûres, framboises, arôme naturel de cannelle, arôme naturel.
**Fruité et raffiné : thés vert et noir mêlés à des mûres, des framboises et des pétales de rose. Une touche de caramel, d'amande et de cannelle apporte une chaleur hivernale.**

**Baya de invierno**
**Té negro/Té verde con aroma natural**
Ingredientes: té negro, té verde, corteza de cassia, pétalos de rosa, aroma, moras, frambuesas, aroma natural de canela, aroma natural.
**Afrutado y elegante: té verde y negro combinado con moras, frambuesas y pétalos de rosa. Un toque de caramelo, almendra y canela aporta calidez invernal.**

FRÜCHTETEEMISCHUNG | FRUIT TEA BLEND | INFUSION AUX FRUITS | INFUSIÓN DE FRUTAS

**20451**

20–25 g/l
100 °C
5–10 min

**Mandel/Karamell**
**aromatisierte Früchteteemischung**
Zutaten: Apfelstücke, lila Karotte, gerösteter Buchweizen, süße Brombeerblätter, Zimt, Aroma, Cassiarinde, Kornblumenblüten.
**Sanft süß und nussig: Apfel und gerösteter Buchweizen vereinen sich mit feinen Karamell-/ Mandel- und Bratapfelnoten. Ein Tee wie ein warmer Wintergruß.**

**Almond/Caramel**
**flavoured fruit tea blend**
Ingredients: apple pieces, purple Carrot, roasted buckwheat, sweet blackberry leaves, cinnamon, flavour, cassia bark, cornflower blossoms.
**Gently sweet and nutty: apple and roasted buckwheat combined with delicate caramel, almond and baked apple notes. A tea like a warm winter greeting.**

**Amande/Caramel**
**Infusion aux fruits aromatisée**
Ingrédients : morceaux de pomme, violette Carotte, sarrasin grillé, feuilles de mûres douces, cannelle, arôme, écorce de cassia, fleurs de bleuet.
**Doucement sucré et légèrement gourmand : la pomme et le sarrasin grillé s'associent à des notes de caramel, d'amande et de pomme au four. Un thé comme une douce étreinte hivernale.**

**Almendra/Caramelo**
**Infusión de frutas aromatizada**
Ingredientes: trozos de manzana, violeta Zanahoria , alforfón tostado, hojas de zarzamora dulce, canela, aroma, corteza de cassia, flores de aciano.
**Suave y ligeramente dulce: manzana y trigo sarraceno tostado se mezclan con notas de caramelo, almendra y manzana asada. Un té como un cálido abrazo de invierno.**

**20450**

20–25 g/l
80–100 °C
5–10 min

**Santas Mango Mambo**
**aromatisierte Früchteteemischung**
Zutaten: kandierte Ananasstücke (Ananas, Zucker, Säureregulator: Zitronensäure), kandierte Mangostücke (Mango, Zucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure) (26,9 %), Zimt , Aroma, Cassiarinde, Orangenscheiben, Nelken, Kardamomsamen, Ringelblumen, Vitaminmischung (Ascorbinsäure, Nicotinamid, Vitamin E, Pantothensäure, Vitamin B6, Vitamin B2, Vitamin B1, Folsäure, Biotin, Vitamin B12, Trägerstoff: getrocknete Glukosesirupe), Färberdistel, natürliches Orangen-Aroma, natürliches Aroma.
**Tropisch und winterlich zugleich: Ananas und Mango treffen auf feine Gewürze wie Zimt, Kardamom und Nelken. Ein Hauch Spekulatius macht diesen Tee zum besonderen Wintermoment.**

**Santa's Mango Mambo**
**flavoured fruit tea blend**
Ingredients: candied pineapple pieces (pineapple, sugar, acidity regulator: citric acid), candied mango pieces (mango, sugar, acidifier: citric acid) (26,9 %), cinnamon, flavour, cassia bark, orange slices, cloves, cardamom seeds, marigold flowers, vitamin mix (ascorbic acid, nicotinamide, vitamin E, pantothenic acid, vitamin B6, vitamin B2, vitamin B1, folic acid, biotin, vitamin B12, carrier: dried glucose syrups), safflowers, natural orange flavour, natural flavour.
**Tropical yet wintery: pineapple and mango meet fine spices like cinnamon, cardamom and cloves. A hint of speculoos makes this tea a truly special winter treat.**

**Mango Mambo du Père Noël**
**Infusion aux fruits aromatisée**
Ingrédients : morceaux d'ananas confits (ananas, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique), morceaux de mangue confits (mangue, sucre, acidifiant : acide citrique) (26,9 %), cannelle, arôme, écorce de cassia, tranches d'orange, clou de girofle, graine de cardamome, soucis, mélange de vitamines (acide ascorbique, nicotinamide, vitamine E, acide pantothénique, vitamine B6, vitamine B2, vitamine B1, acide folique, biotine, vitamine B12, excipient : sirops de glucose séché), carthame, arôme naturel d'orange, arôme naturel.
**Tropical et hivernal à la fois : l'ananas et la mangue s'allient aux épices douces comme la cannelle, la cardamome et le clou de girofle. Une touche de spéculoos en fait un moment d'hiver unique.**

**Mango Mambo de Santa Claus**
**Infusión de frutas aromatizada**
Ingredientes: trocitos de piña escarchada (piña, azúcar, corrector de acidez: ácido cítrico), trocitos de mango escarchado (mango, azúcar, acidulante: ácido cítrico) (26,9 %), canela, aroma, corteza de cassia, rodajas de naranja, clavo, semilla de cardamomo, caléndulas, mezcla de vitaminas (ácido ascórbico, nicotinamida, vitamina E, ácido pantoténico, vitaminas B6, B2, B1, ácido fólico, biotina, vitamina B12, excipiente: jarabe de glucosa seco), cártamo, aroma natural de naranja, aroma natural.
**Tropical y a la vez invernal: piña y mango se unen a especias como canela, cardamomo y clavo. Un toque de galleta speculoos convierte este té en un momento especial de invierno.**

PROBIERE ZUM AKTIONSPREIS!*
*Try it for a special offer price!**

FRÜCHTETEEMISCHUNG | FRUIT TEA BLEND | INFUSION AUX FRUITS | INFUSIÓN DE FRUTAS

**20449**

20–25 g/l
100 °C
5–10 min

**Weihnachtsorange**
**aromatisierte Früchteteemischung**
Zutaten: Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Weinsäure, Wasser), Hibiskus, Orangenschalen (8 %), kandierte Ananasstücke (Ananas, Zucker, Säureregulator: Zitronensäure), Aroma, Süßkraut, Cassiarinde (2 %), gemahlene Kurkumawurzel, natürliches Aroma, Kornblumenblüten, natürliches Zimt-Aroma.
**Fruchtig, würzig, überraschend: Apfel und Orange treffen auf Vanille, Zimt und feine Karamellnoten. Ein exotischer Hauch von Jackfruit und Bergamotte rundet den Wintergenuss ab.**

**Christmas Orange**
**flavoured fruit tea blend**
Ingredients: apple pieces (apple, acidifiers: tartaric acid, water), hibiscus, orange peels (8 %), candied pineapple pieces (pineapple, sugar, acidity regulator: citric acid), flavour, stevia, cassia bark (2 %), grounded curcuma root, natural flavour, cornflower blossoms, natural cinnamon flavour.
**Fruity, spicy, surprising: apple and orange meet vanilla, cinnamon and soft caramel notes. A touch of exotic jackfruit and bergamot completes this winter delight.**

**Orange de Noël**
**Infusion aux fruits aromatisée**
Ingrédients : morceaux de pommes (pomme, acidifiant : acide tartrique, eau), hibiscus, zestes d'orange (8 %), morceaux d'ananas confits (ananas, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique), arôme, stévia, écorce de cassia (2 %), racine de curcuma moulue, arôme naturel, fleurs de bleuet, arôme naturel de cannelle.
**Fruité, épicé, surprenant : la pomme et l'orange rencontrent la vanille, la cannelle et de délicates notes de caramel. Une touche exotique de jacquier et de bergamote complète ce plaisir d'hiver.**

**Naranja de Navidad**
**Infusión de frutas aromatizada**
Ingredientes: trocitos de manzana (manzana, acidulante: ácido tartárico, agua), hibisco, cáscaras de naranja (8 %), trocitos de piña escarchada (piña, azúcar, corrector de acidez: ácido cítrico), aroma, estevia, corteza de cassia (2 %), raíz de cúrcu ma molida, aroma natural, flores de aciano, aroma natural de canela.
**Afrutado, especiado, sorprendente: manzana y naranja se unen a vainilla, canela y suaves notas de caramelo. Un toque exótico de yaca y bergamota completa este placer invernal.**

KRÄUTERTEEMISCHUNG | HERBAL TEA BLEND | INFUSION AUX TISANE | INFUSIÓN DE HIERBAS

**23368**

20–25 g/l
100 °C
5–10 min

**Zimtiger Winterwald**
**aromatisierte Kräuterteemischung**
Zutaten: Kräutermischung (Fenchel, Melisse, Anis, Kümmel, Frauenmantelkraut (5 %)), Zimt (15 %), Fichtensprossen, süße Brombeerblätter, Aroma, Wacholderbeeren, natürliches Aroma.
**Frisch und würzig: Fichtensprossen und Wacholderbeeren treffen auf sanften Zimt und süße Brombeerblätter. Ein Hauch Limquat und Rosenholz bringt feine Winterfrische.**

**Cinnamon Winter Forest**
**flavoured herbal tea blend**
Ingredients: herbal blend (fennel, lemon balm, anise, caraway, lady's mantle herb (5 %)), cinnamon (15 %), spruce sprouts, sweet blackberry leaves, flavour, juniper berries, natural flavour.
**Fresh and spicy: spruce shoots and juniper berries meet gentle cinnamon and sweet blackberry leaves. A hint of limquat and rosewood adds a touch of winter freshness.**

**Forêt d'hiver à la cannelle**
**Tisane aromatisée**
Ingrédients : mélange d'herbes (fenouil, mélisse, anis, cumin, gattilier (5 %)), cannelle (15 %), pousses d'épicéa, feuilles de mûres douces, arôme, baies de genièvre, arôme naturel.
**Frais et épicé : pousses d'épicéa et baies de genièvre s'associent à la douceur de la cannelle et des feuilles de mûrier. Une touche de limquat et de bois de rose apporte une fraîcheur hivernale.**

**Bosque invernal con canela**
**Infusión de hierbas aromatizada**
Ingredientes: mezcla de hierbas (hinojo, melisa, anís, alcaravea, hierba de manto de dama (5 %)), canela (15 %), brotes de pícea, hojas de zarzamora dulce, aroma, gálbulas de enebro, aroma natural.
**Fresco y especiado: brotes de abeto y bayas de enebro se unen a la suave canela y hojas dulces de mora. Un toque de limquat y palo de rosa aporta frescura invernal.**

ROOIBOS | ROOIBOS | ROOIBOS | ROOIBOS

**25510**

20–25g/l
100 °C
5–10 min

**Kokosmakrone**
**aromatisierte Rooibos-/ Gewürzteemischung**
Zutaten: Rooibos (geschützte Ursprungsbezeichnung), Kakaoschalen, Kokosraspel (10 %), gezuckerte und geröstete Kokoschips (Kokosnuss, Zucker) (10 %), süße Brombeerblätter, Aroma, Zartbitter-Schoko-Sterne (Kakaomasse, Zucker, Sonnenblumen Lecithin E322), weiße Schokoraspel (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator: Sonnenblumen-Lecithin E322), natürliches Aroma.
**Wie frisch gebackene Kokosmakronen: Rooibos trifft auf zarte Kokosnoten, Schokolade und einen Hauch Vanille und Marzipan. Ein Tee wie ein winterliches Dessert.**

**Coconut Macaroon**
**flavoured rooibos/ spice tea blend**
Ingredients: Rooibos (protected designation of origin), cocoa shells, coconut rasps (10 %), sugared and roasted coconut chips (coconut, sugar) (10 %), sweet blackberry leaves, flavour, dark chocolate stars (sugar, cocoa mass, cocoa butter, sunflower lecithin E322), white chocolate rasps (sugar, cocoa butter, WHOLE MILK POWDER, emulsifier: sunflower lecithin E322), natural flavour.
**Like freshly baked coconut macaroons: rooibos blends with delicate coconut, chocolate and a hint of vanilla and marzipan. A tea like a winter dessert.**

**Macaron à la noix de coco**
**Rooibos/ infusion aux épices aromatisés**
Ingrédients : Rooibos (appellation d'origine protégée), coques de cacao, noix de coco râpée (10 %), chips de noix de coco grillées et sucrés (noix de coco, sucre) (10 %), feuilles de mûres douces, arôme, étoiles en chocolat noir (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, lécithine de tournesol E322), paillettes de chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, POUDRE DE LAIT ENTIER, émulsifiant : lécithine de tournesol E322), arôme naturel.
**Comme des macarons à la noix de coco fraîchement cuits : le rooibos s'allie à la noix de coco, au chocolat et une touche de vanille et de massepain. Un thé comme un dessert d'hiver.**

**Macarrón de coco**
**Rooibos/Infusión de especias aromatizado**
Ingredientes: Rooibos (denominación de origen protegida), cáscaras de cacao, coco rallado (10 %), chips de coco azucarado y tostado (coco, azúcar) (10 %), hojas de zarzamora dulce, aroma, estrellas de chocolate negro (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, lecitina de girasol E322), chocolate blanco rallado (azúcar, manteca de cacao, LECHE ENTERA EN POLVO, emulgente: lecitina de girasol E322), aroma natural.
**Como unas recién horneadas galletas de coco: rooibos combinado con delicado coco, chocolate y un toque de vainilla y mazapán. Un té como un postre invernal.**

## SCHWARZTEEMISCHUNG | BLACK TEA BLEND | MÉLANGE DE THÉ NOIR | MEZCLA DE TÉ NEGRO

**18195**

12–15 g/l
100 °C
3–5 min

**Knuspertraum trifft schwarzen Tee**
**aromatisierte Schwarztee-/Früchteteemischung**
Zutaten: schwarzer Tee (28,5 %), Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Weinsäure, Wasser), Cassiarinde, geölte Korinthen (Korinthen, Sonnenblumenöl), kandierte Papayastücke (Papaya, Zucker), kandierte Ananasstücke (Ananas, Zucker, Säureregulator: Zitronensäure), MANDELKROKANT (Zucker, MANDELN), gezuckerte und geröstete Kokoschips (Kokosnuss, Zucker), rote Beete, Aroma, Popcorn.
**Aromatisierte Schwarztee-/Früchteteemischung mit duftendem gerösteten Mandel-Geschmack.**

**Crispy Dream meets black tea**
**flavoured black tea/ fruit tea blend**
Ingredients: black tea (28,5 %), apple pieces (apple, acidifiers: tartaric acid, water), cassia bark, oiled currants (currants, sunflower oil), candied papaya pieces (papaya, sugar), candied pineapple pieces (pineapple, sugar, acidity regulator: citric acid), ALMOND BRITTLE (sugar, ALMONDS), sugared and roasted coconut chips (coconut, sugar), red beet, flavour, popcorn.
**Flavoured black tea/ fruit tea blend with fragrant roasted almond taste.**

**Rêve croustillant rencontre le thé noir**
**Thé noir/infusion aux fruits aromatisé**
Ingrédients : thé noir (28,5 %), morceaux de pommes (pomme, acidifiant : acide tartrique, eau), écorce de séné, raisins de Corinthe huilés (raisins de Corinthe, huile de tournesol), morceaux de papaye confits (papaye, sucre), morceaux d'ananas confits (ananas, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique), CROQUANT AUX AMANDES (sucre, AMANDES), chips de noix de coco grillées et sucrés (noix de coco, sucre), betterave rouge, arôme, popcorn.
**Thé noir/infusion aux fruits aromatisés au goût d'amandes grillées.**

**Fantasía crujiente se encuentra con el té negro**
**Té negro/Infusión de frutas aromatizados**
Ingredientes: té negro (28,5 %), trocitos de manzana (manzana, acidulante: ácido tartárico, agua), corteza de cassia, pasas de Corinto aceitadas (pasas de Corinto, aceite de girasol), trocitos de papaya escarchada (papaya, azúcar), trocitos de piña escarchada (piña, azúcar, corrector de acidez: ácido cítrico), FRUTO DE LA ALMENDRA (azúcar, ALMENDRAS), chips de coco azucarado y tostado (coco, azúcar), remolacha, aroma, palomitas de maíz.
**Té negro/infusión de frutas aromatizados con sabor a almendra tostada.**

**379851**

12–15 g/l
100 °C
3–5 min

**Mandel/Orange**
**aromatisierte Schwarztee-/ Früchteteemischung**
Zutaten: schwarzer Tee, Apfelstücke, GERSTENMALZ, MANDELN (3 %), Rosenblütenblätter, natürliches Orangen-Aroma, Aroma.
**Aromatisierte Schwarzteemischung mit Früchten und dem Geschmack saftiger sonnengereifter Orangen und dem vollen Aroma gerösteter Mandeln.**

**Almond/Orange**
**flavoured black tea/ fruit tea blend**
IIngredients: black tea, apple pieces, BARLEY MALT, ALMONDS (3 %), rose petals, natural orange flavour, flavour.
**Flavoured black tea blend with fruits, the taste of juicy sunripened oranges and the full aroma of roasted almonds.**

**Amande/Orange**
**Thé noir/infusion aux fruits aromatisé**
Ingrédients : thé noir, morceaux de pomme, MALT D'ORGE , AMANDES (3 %), pétales de roses, arôme naturel d'orange, arôme.
**Thé noir aromatisé avec le goût des oranges juteuses mûries au soleil et le plein arôme des amandes grillées.**

**Almendra/Naranjal**
**Té negro/Infusión de frutas aromatizado**
Ingredientes: té negro, trozos de manzana, MALTA DE CEBADA, ALMENDRAS (3 %), pétalos de rosa, aroma natural de naranja, aroma.
**Té negro aromatizado con el sabor de jugosas naranjas maduradas al sol y todo el aroma de las almendras tostadas.**

**18506**

12–15 g/l
100 °C
3–5 min

**Pu Erh Lebkuchen**
**natürlich aromatisierte Schwarzteemischung**
Zutaten: schwarzer Tee, Nelken, MANDELN, Kakaobohnenstücke, Sternanis, Kakaoschalen, Zimtblüten, natürliches Aroma, rosa Pfeffer.
**Natürlich aromatisierter Pu Erh mit weihnachtlichem Lebkuchen-Geschmack.**

**Pu Erh Gingerbread**
**natural flavoured black tea blend**
Ingredients: black tea, cloves, ALMONDS, cocoa bean pieces, star anise, cocoa shells, cinnamon flowers, natural flavour, pink pepper.
**Natural flavoured Pu Erh with a christmassy gingerbread-taste.**

**Pu Erh Pain d'épices**
**Thé noir avec des arômes naturels**
Ingrédients : thé noir, clou de girofle, AMANDES, morceaux de fèves de cacao, anis étoilé, coques de cacao, fleurs de cannelle, arôme naturel, poivre rose.
**Pu Erh avec des arômes naturels au goût de pain d'épices de Noël.**

**Pu Erh Oab de especias**
**Té negro con aroma natural**
Ingredientes: té negro, clavo, ALMENDRAS, trocitos de granos de cacao, anís estrellado, cáscaras de cacao, flores de canela, aroma natural, pimienta rosa.
**Pu Erh con aroma natural y sabor a pan de jengibre navideño.**

**18176**

12–15 g/l
100 °C
3–5 min

**Weihnachtstee Orange**
**aromatisierte Schwarzteemischung**
Zutaten: schwarzer Tee, Zimt, Orangenscheiben (5 %), Orangenschalen (5 %), Aroma, MANDELN, Rosenblütenblätter, Nelken, Kardamomsamen, Vanille.
**Aromatisierte Schwarzteemischung mit dem Geschmack lieblicher Orangen.**

**Christmas Tea Orange**
**flavoured black tea blend**
Ingredients: black tea, cinnamon, orange slices (5 %), orange peels (5 %), flavour, ALMONDS, rose petals, cloves, cardamom seeds, vanilla.
**Flavoured black tea blend with the taste of mellow oranges.**

**Thé de Noël à l'orange**
**Thé noir aromatisé**
Ingrédients : thé noir, cannelle, tranches d'orange (5 %), zestes d'orange (5 %), arôme, AMANDES, pétales de roses, clou de girofle, graine de cardamome, vanille.
**Thé noir aromatisé au goût d'oranges douces.**

**Té de Navidad de Naranja**
**Té negro aromatizado**
Ingredientes: té negro, canela, rodajas de naranja (5 %), cáscaras de naranja (5 %), aroma, ALMENDRAS, pétalos de rosa, clavo, semilla de cardamomo, vainilla.
**Té negro aromatizado con el sabor de las naranjas dulces.**

PROBIERE ZUM AKTIONSPREIS!*
*Try it for a special offer price!**

## SCHWARZTEEMISCHUNG | BLACK TEA BLEND | MÉLANGE DE THÉ NOIR | MEZCLA DE TÉ NEGRO

**18348**

12–15 g/l
100 °C
3–4 min

**Weihnachtstee Royal**
**aromatisierte Schwarzteemischung**
Zutaten: schwarzer Tee, kandierte Ananasstücke (Ananas, Zucker, Säureregulator: Zitronensäure), MANDELN, Nelken, Zimt, Aroma, Färberdistel, Ingwer.
**Aromatisierte Schwarzteemischung mit weihnachtlich-duftendem Zimt-Apfel-Marzipan-Geschmack.**

**Christmas Tea Royal**
**flavoured black tea blend**
Ingredients: black tea, candied pineapple pieces (pineapple, sugar, acidity regulator: citric acid), ALMONDS, cloves, cinnamon, flavour, safflowers, ginger.
**Flavoured black tea blend with a christmassy scented cinnamon-apple-marzipan-taste.**

**Thé de Noël Royal**
**Thé noir aromatisé**
Ingrédients : thé noir, morceaux d'ananas confits (ananas, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique), AMANDES, clou de girofle, cannelle, arôme, carthame, gingembre.
**Thé noir aromatisé au goût de pâte d'amandes, de pommes et de cannelle au parfum de Noël.**

**Té de Navidad Royal**
**Té negro aromatizado**
Ingredientes: té negro, trocitos de piña escarchada (piña, azúcar, corrector de acidez: ácido cítrico), ALMENDRAS, diente, canela, aroma, cártamo, jengibre.
**Té negro aromatizado con un aroma navideño de canela, manzana y mazapán.**

**18863**

12–15 g/l
100 °C
3–5 min

**Winterpraline**
**natürlich aromatisierte Schwarzteemischung**
Zutaten: schwarzer Tee, Kakaoschalen, weiße Schokoraspel (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator: Sonnenblumen-Lecithin E322), dunkle Schokoraspel (Zucker, Kakaomasse, fettarmes Kakaopulver, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithin), natürliches Aroma, Färberdistel.
**Natürlich aromatisierte Schwarzteemischung mit einer leckeren cremigen Note und der extra Portion aus Schokolade und Kakao.**

**Winter Praline**
**natural flavoured black tea blend**
Ingredients: black tea, cocoa shells, white chocolate rasps (sugar, cocoa butter, WHOLE MILK POWDER, emulsifier: sunflower lecithin E322), dark chocolate rasps (sugar, cocoa mass, low fat cocoa powder, cocoa butter, emulsifier: sunflower lecithin), natural flavour, safflowers.
**Natural flavoured black tea blend with a delicious creamy note and the extra portion of chocolate and cocoa.**

**Praliné t d'hiver**
**Thé noir avec des arômes naturels**
Ingrédients : thé noir, coques de cacao, paillettes de chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, POUDRE DE LAIT ENTIER, émulsifiant : lécithine de tournesol E322), paillettes de chocolat noir (sucre, pâte de cacao, poudre de cacao dégraissée, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), arôme naturel, carthame.
**Thé noir avec des arômes naturels avec une délicieuse note crémeuse et la portion supplémentaire de chocolat et de cacao.**

**Praliné de invierno**
**Té negro con aroma natural**
Ingredientes: té negro, cáscaras de cacao, chocolate blanco rallado (azúcar, manteca de cacao, LECHE ENTERA EN POLVO, emulgente: lecitina de girasol E322), virutas de chocolate oscuro (azúcar, pasta de cacao, cacao magro en polvo, manteca de cacao, emulgente: lecitina de girasol), aroma natural, cártamo.
**Té negro aromatizado con una deliciosa nota cremosa y la porción extra de chocolate y cacao.**

## GRÜNTEEMISCHUNG | GREEN TEA BLEND | MÉLANGE DE THÉ VERT | MEZCLA DE TÉ VERDE

**18136**

15–18 g/l
80–100 °C
1–3 min

**Spekulatius**
**aromatisierte Grüntee-/ Gewürzteemischung**
Zutaten: grüner Tee, Zimt, MANDELN, Aroma, rosa Pfeffer, Nelken, Macisblüte, natürliches Aroma.
**Aromatisierte Grüntee-/ Gewürzteemischung mit köstlichem Spekulatius-Geschmack.**

**Christmas Cookie**
**flavoured green tea/ spice tea blend**
Ingredients: green tea, cinnamon, ALMONDS, flavour, pink pepper, cloves, mace flowers, natural flavour.
**Flavoured green tea/ spice tea blend with delicious christmas cookie-taste.**

**Spéculoos**
**Thé vert/infusion aux épices aromatisés**
Ingrédients : thé vert, cannelle, AMANDES, arôme, poivre rose, clou de girofle, fleurs de muscade, arôme naturel.
**Thé vert/infusion aux épices aromatisés au goût délicieux de spéculoos.**

**Speculoos**
**Té verde/Infusión de especias aromatizados**
Ingredientes: té verde, canela, ALMENDRAS, aroma, pimienta rosa, clavo, macis, aroma natural.
**Té verde/infusión de especias aromatizados con un delicioso sabor a speculoos.**

PROBIERE ZUM AKTIONSPREIS!* Try it for a special offer price!*

## GRÜNTEEMISCHUNG | GREEN TEA BLEND | MÉLANGE DE THÉ VERT | MEZCLA DE TÉ VERDE

**379791**

15–18 g/l
80–100 °C
2–3 min

### Tannengrün
**aromatisierte Grüntee-/Früchteteemischung**

Zutaten: grüner Tee, Apfelstücke, Zimt, Zucker-Tannen (Zucker, Reismehl, pflanzliche Öle und Fette (Raps, Raps (ganz gehärtet)), Kartoffelstärke, Farbstoffe (E101, E133, E141), Aroma) (4 %), Nougatgranulat (Zucker, Glukosesirup, MANDELN, Kartoffelstärke, Kakaobutter, Honig, HÜHNEREIWEIß, natürliches Vanillearoma), Aroma, natürliches Aroma.

**Aromatisierte Grünteemischung mit dem intensiv süßen Bratapfel-Geschmack abgerundet mit dem erfrischend grünen und weihnachtlichen Anklang von jungen Fichtensprossen.**

### Pine Green
**flavoured green tea/fruit tea blend**

Ingredients: green tea, apple pieces, cinnamon, sugar fir tree (sugar, rice flour, vegetable oils and fats (rapeseed, rapeseed (whole hydrogenated)), potato starch, colorants (E101, E133, E141), aroma) (4 %), granulated nougat (sugar, glucose syrup, ALMONDS, potato starch, cocoa butter, honey, EGG WHITE, natural vanilla flavour), flavour, natural flavour.

**Flavoured green tea blend with an intensely sweet baked apple flavour, rounded off with the refreshing green and christmassy notes of young spruce shoots.**

### Sapin Vert
**Thé vert/infusion aux fruits aromatisé**

Ingrédients : thé vert, morceaux de pomme, cannelle, sapin de sucre (sucre, farine de riz, huiles et graisses végétales (colza, colza (entièrement hydrogéné)), amidon de pomme de terre, colorants (E101, E133, E141), arôme) (4 %), granules de nougat (sucre, sirop de glucose, AMANDES, amidon de pomme de terre, beurre de cacao, miel, BLANC D'ŒUF, arôme naturel de vanille), arôme, arôme naturel.

**Mélange de thé vert aromatisé au goût intense et sucré de pomme cuite, complété par la note rafraîchissante et festive des jeunes pousses d'épicéa.**

### Abeto Verde
**Té verde/Infusión de frutas aromatizados**

Ingredientes: té verde, trozos de manzana, canela, abeto de azúcar (azúcar, harina de arroz, aceites y grasas vegetales (colza, colza (entera hidrogenada)), fécula de patata, colorantes (E101, E133, E141), aroma) (4 %), granulado de praliné (azúcar, sirope de glucosa, ALMENDRAS, almidón de patatas, manteca de cacao, miel, CLARA DE HUEVO, aroma natural de vainilla), aroma, aroma natural.

**Mezcla de té verde aromatizado con el intenso sabor dulce de la manzana asada, redondeado con el refrescante toque verde y navideño de los brotes jóvenes de abeto.**

## OOLONG | OOLONG | OOLONG | OOLONG

**18799**

15–18 g/l
80–90 °C
1–3 min

### Grüner Schmorapfel
**aromatisierte Oolongmischung**

Zutaten: Oolong, weißer Tee, grüner Tee, Apfelstücke (10 %), Aroma, MANDELN, natürliches Aroma.

**Aromatisierte Oolongmischung mit weihnachtlichem Apfel-Zimt-Vanille-Geschmack.**

### Green Baked Apple
**flavoured Oolong blend**

Ingredients: Oolong, white tea, green tea, apple pieces (10 %), flavour, ALMONDS, natural flavour.

**Flavoured Oolong blend with christmassy apple-cinnamon-vanilla-taste.**

### Pomme verte cuite
**Oolong aromatisé**

Ingrédients : Oolong, thé blanc, thé vert, morceaux de pomme (10 %), arôme, AMANDES, arôme naturel.

**Oolong aromatisé au goût de pomme, de cannelle et de vanille rappelant Noël.**

### Manzana verde asada
**Oolong aromatizado**

Ingredientes: Oolong, té blanco, té verde, trozos de manzana (10 %), aroma, ALMENDRAS, aroma natural.

**Oolong aromatizado con sabor navideño a manzana, canela y vainilla.**

## FRÜCHTETEEMISCHUNG | FRUIT TEA BLEND | INFUSION AUX FRUITS | INFUSIÓN DE FRUTAS

**20503**

20–25 g/l
100 °C
5–10 min

### Apfel Adventstee Bio
**natürlich aromatisierte Früchtetee-/Gewürzteemischung**

Zutaten: Apfelstücke* (55,5 %), Dattelwürfel* (Datteln, Reismehl)*, Zimt*, Puffreis*, Kardamomkapseln*, Sternanis*, natürliches Kirsch-Aroma, Kardamomsamen*, Hibiskus*, natürliches Pfirsich-Aroma, Zimtrindenöl*.

*kontrolliert biologischer Anbau

**Natürlich aromatisierte Früchtetee-/Gewürzteemischung mit weihnachtlichem Kirsch-Zimt-Geschmack.**

### Apple Advent Tea organic
**natural flavoured fruit tea/spice tea blend**

Ingredients: apple pieces* (55,5 %), date dices* (dates, rice flour)* , cinnamon*, puffed rice*, cardamom pods*, star anise*, natural cherry flavour, cardamom seeds*, hibiscus*, natural peach flavour, cinnamon bark oil*.

*controlled organic cultivation

**Natural flavoured organic fruit tea/spice tea blend with christmassy cherry-cinnamon flavour.**

### Infusion de Noël à la pomme biologique
**Infusion aux fruits avec des arômes naturels**

Ingrédients : morceaux de pomme* (55,5 %), dés de dattes* (dattes, farine de riz)* , cannelle*, riz soufflé*, gousses de cardamome*, anis étoilé*, arôme naturel de cerise, graine de cardamome*, hibiscus*, arôme naturel de pêche, huile d'écorce de cannelle*.

*culture biologique contrôlée

**Infusion aux fruits biologiques avec des arômes naturels au goût de cerise et de cannelle de Noël.**

### Infusión de adviento de manzana biológico
**Infusión de frutas y especias con aroma natural**

Ingredientes: trozos de manzana* (55,5 %), dados de dátil* (dátiles, harina de arroz)* , canela*, arroz inflado*, vainas de cardamomo*, anís estrellado*, aroma natural de cereza, semilla de cardamomo*, hibisco*, aroma natural de melocotón, aceite de corteza de canela*.

*cultivo orgánico controlado

**Infusión de frutas y especias biológica con aroma natural con navideño sabor a cereza y canela.**

## FRÜCHTETEEMISCHUNG | FRUIT TEA BLEND | INFUSION AUX FRUITS | INFUSIÓN DE FRUTAS

**387546**

20–25g/l
100 °C
5–10 min

### Lebkuchen/Marzipan
**natürlich aromatisierte Früchtetee-/Kräuterteemischung**

Zutaten: Apfelstücke, Zitronengras, Hibiskus, natürliches Aroma, Rosenblütenblätter.

**Natürlich aromatisierte Früchtetee-/Kräuterteemischung mit sahnigen Noten von winterlichem Lebkuchengebäck und frischem Marzipan. Eine wunderbar weiche Mischung mit natürlichen winterlichen Aromen für kuschelige Teemomente.**

### Gingerbread/Marzipan
**natural flavoured fruit tea/herbal tea blend**

Ingredients: apple pieces, lemongrass, hibiscus, natural flavour, rose petals.

**Natural flavoured fruit/herbal tea blend with creamy notes of wintry gingerbread biscuits and fresh marzipan. A wonderfully soft blend with natural wintry flavours for cosy tea moments.**

### Pain d'épices/Massepain d'amandes
**Infusion aux fruits/Tisane avec des arômes naturel**

Ingrédients : morceaux de pomme, citronnelle, hibiscus, arôme naturel, pétales de roses.

**Mélange de fruits et d'herbes aux arômes naturels avec des notes crémeuses de pain d'épice hivernal et de massepain frais. Un mélange merveilleusement doux aux arômes hivernaux naturels pour des moments de thé douillets.**

### Pan de especias/Mazapán
**Infusión de frutas/hierbas con aroma natural**

Ingredientes: trozos de manzana, hierba de limón, hibisco, aroma natural, pétalos de rosa.

**Mezcla de té de hierbas y frutas con sabor natural, con notas cremosas de galletas de jengibre de invierno y mazapán fresco. Una mezcla maravillosamente suave con sabores invernales naturales para momentos de té acogedores.**

**20364**

20–25 g/l
100 °C
5–10 min

### Kaminknistern
**aromatisierte Früchteteemischung**

Zutaten: Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Weinsäure, Wasser), Feigenwürfel (Feigen, Reismehl), Dattelwürfel (Datteln, Reismehl), Zimt, Aroma, Ingwer, Kardamomsamen, Feigenscheiben, Rosenblütenblätter, Ringelblumen, Nelken.

**Aromatisierte Früchteteemischung mit fruchtigem Vanille-Orange-Geschmack und einem Hauch von Zimt.**

### Chimney Crackling
**flavoured fruit tea blend**

Ingredients: apple pieces (apple, acidifiers: tartaric acid, water), fig pieces (figs, rice flour), date dices (dates, rice flour), cinnamon, flavour, ginger, cardamom seeds, fig slices, rose petals, marigold flowers, cloves.

**Flavoured fruit tea blend with a fruity vanilla-orange taste and a hint of cinnamon.**

### Crepitement de cheminée
**Infusion aux fruits aromatisée**

Ingrédients : morceaux de pommes (pomme, acidifiant : acide tartrique, eau), dés de figues (figues, farine de riz), dés de dattes (dattes, farine de riz), cannelle, arôme, gingembre, graine de cardamome, tranches de figues, pétales de roses, soucis, clou de girofle.

**Infusion aux fruits aromatisée avec un goût fruité de vanille-orange et un soupçon de cannelle.**

### Crepitar de chimenea
**Infusión de frutas aromatizada**

Ingredientes: trocitos de manzana (manzana, acidulante: ácido tartárico, agua), dados de higo (higos, harina de arroz), dados de dátil (dátiles, harina de arroz), canela, aroma, jengibre, semilla de cardamomo, rodajas de higo, pétalos de rosa, caléndula, clavo.

**Infusión de frutas aromatizada con un sabor afrutado de vainilla y naranja y un toque de canela.**

**20233**

20–25 g/l
100 °C
5–10 min

### Knuspertraum Orange
**aromatisierte Früchteteemischung**

Zutaten: Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Weinsäure, Wasser), Orangengranulat (10 %), Cassiarinde, kandierte Papayastücke (Papaya, Zucker), geölte Korinthen (Korinthen, Sonnenblumenöl), Apfelstücke, kandierte Ananasstücke (Ananas, Zucker, Säureregulator: Zitronensäure), rote Beete, Orangenscheiben (5 %), Aroma, gezuckerte und geröstete Kokoschips (Kokosnuss, Zucker), MANDELKROKANT (Zucker, MANDELN), Popcorn.

**Aromatisierte Früchteteemischung mit cremig buttrigem Popkorn-Aroma und einem Spritzer fruchtiger, sonnengereifter Orange.**

### Crispy Dream Orange
**flavoured fruit tea blend**

Ingredients: apple pieces (apple, acidifiers: tartaric acid, water), orange granulate (10 %), cassia bark, candied papaya pieces (papaya, sugar), oiled currants (currants, sunflower oil), apple pieces, candied pineapple pieces (pineapple, sugar, acidity regulator: citric acid), red beet, orange slices (5 %), flavour, sugared and roasted coconut chips (coconut, sugar), ALMOND BRITTLE (sugar, ALMONDS), popcorn.

**Flavoured fruit tea blend with creamy buttery popcorn aroma and a splash of fruity, sun-ripened orange.**

### Rêve Croustillant Orange
**infusion aux fruits aromatisée**

Ingrédients : morceaux de pommes (pomme, acidifiant : acide tartrique, eau), granules d'orange (10 %), écorce de séné, morceaux de papaye confits (papaye, sucre), raisins de Corinthe huilés (raisins de Corinthe, huile de tournesol), morceaux de pomme, morceaux d'ananas confits (ananas, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique), betterave rouge, tranches d'orange (5 %), arôme, chips de noix de coco grillées et sucrés (noix de coco, sucre), CROQUANT AUX AMANDES (sucre, AMANDES), popcorn.

**Infusion aux fruits aromatisée avec des arômes de pop-corn crémeux et beurrés et un soupçon d'orange fruitée et mûrie au soleil.**

### Fantasía Crujiente Naranja
**infusión de frutas aromatizada**

Ingredientes: trocitos de manzana (manzana, acidulante: ácido tartárico, agua), granulado de naranja (10 %), corteza de cassia, trocitos de papaya escarchada (papaya, azúcar), pasas de Corinto aceitadas (pasas de Corinto, aceite de girasol), trozos de manzana, trocitos de piña escarchada (piña, azúcar, corrector de acidez: ácido cítrico), remolacha, rodajas de naranja (5 %), aroma, chips de coco azucarado y tostado (coco, azúcar), FRUTO DE LA ALMENDRA (azúcar, ALMENDRAS), palomitas de maíz.

**Infusión de frutas aromatizada con un cremoso aroma a palomitas de mantequilla y un toque de naranja afrutada madurada al sol.**

PROBIERE ZUM AKTIONSPREIS!* *Try it for a special offer price!**

## FRÜCHTETEEMISCHUNG | FRUIT TEA BLEND | INFUSION AUX FRUITS | INFUSIÓN DE FRUTAS

### 20158

20–25 g/l | 100 °C | 5–10 min

**Knuspertraum**
**aromatisierte Früchteteemischung**
Zutaten: Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Weinsäure, Wasser), Cassiarinde, kandierte Ananasstücke (Ananas, Zucker, Säureregulator: Zitronensäure), kandierte Papayastücke (Papaya, Zucker), geölte Korinthen (Korinthen, Sonnenblumenöl), MANDELKROKANT (Zucker, MANDELN), Rote Bete, gezuckerte und geröstete Kokoschips (Kokosnuss, Zucker), Aroma, Popcorn.
**Aromatisierte Früchteteemischung mit duftendem gerösteten Mandel-Geschmack.**

**Crispy Dream**
**flavoured fruit tea blend**
Ingredients: apple pieces (apple, acidifiers: tartaric acid, water), cassia bark, candied pineapple pieces (pineapple, sugar, acidity regulator: citric acid), candied papaya pieces (papaya, sugar), oiled currants (currants, sunflower oil), ALMOND BRITTLE (sugar, ALMONDS), red beet, sugared and roasted coconut chips (coconut, sugar), flavour, popcorn.
**Flavoured fruit tea blend with fragrant roasted almond-taste.**

**Rêve croustillant**
**Infusion aux fruits aromatisée**
Ingrédients : morceaux de pommes (pomme, acidifiant : acide tartrique, eau), écorce de cassia, morceaux d'ananas confits (ananas, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique), morceaux de papaye confits (papaye, sucre), raisins de Corinthe huilés (raisins de Corinthe, huile de tournesol), CROQUANT AUX AMANDES (sucre, AMANDES), betterave rouge, chips de noix de coco grillées et sucrés (noix de coco, sucre), arôme, popcorn.
**Infusion aux fruits aromatisée au goût parfumé d'amandes grillées.**

**Fantasía crujiente**
**Infusión de frutas aromatizada**
Ingredientes: trocitos de manzana (manzana, acidulante: ácido tartárico, agua), corteza de cassia, trocitos de piña escarchada (piña, azúcar, corrector de acidez: ácido cítrico), trocitos de papaya escarchada (papaya, azúcar), pasas de Corinto aceita das (pasas de Corinto, aceite de girasol), ALMENDRA QUEBRADIZA (azúcar, ALMENDRAS), remolacha, chips de coco azucarado y tostado (coco, azúcar), aroma, palomitas de maíz.
**Infusión de frutas aromatizada con sabor aromático a almendras tostadas.**

### 379796

20–25 g/l | 100 °C | 5–10 min

**Weihnachtsblüte**
**aromatisierte Früchteteemischung**
Zutaten: Kräutermischung (Fenchel, Melisse, Anis, Kümmel, Frauenmantelkraut (5 %)), Zimt (15 %), Fichtensprossen (5 %), süße Brombeerblätter, Aroma, Wacholderbeeren, natürliches Aroma.
**Aromatisierte Früchteteemischung mit winterlichem Geschmack von Zimt und Kardamom und einer angenehmen blumig-rosigen Note.**

**Christmas Blossom**
**flavoured fruit tea blend**
Ingredients: herbal blend (fennel, lemon balm, anise, caraway, lady's mantle herb (5 %)), cinnamon (15 %), spruce sprouts (5 %), sweet blackberry leaves, flavour, juniper berries, natural flavour.
**Flavoured fruit tea blend with a wintry taste of cinnamon and cardamom and a pleasant floral-rose note.**

**Fleur de Noël**
**Infusion aux fruits aromatisée**
Ingrédients : mélange d'herbes (fenouil, mélisse, anis, cumin, gattilier (5 %)), cannelle (15 %), pousses d'épicéa (5 %), feuilles de mûres douces, arôme, baies de genièvre, arôme naturel.
**Infusion aux fruits aromatisée au goût hivernal de cannelle et de cardamome et une agréable note florale et rose.**

**Flor de Navidad**
**Infusión de frutas aromatizada**
Ingredientes: mezcla de hierbas (hinojo, melisa, anís, alcaravea, hierba de manto de dama (5 %)), canela (15 %), brotes de pícea (5 %), hojas de zarzamora dulce, aroma, gálbulas de enebro, aroma natural.
**Infusión de frutas aromatizada con un sabor invernal a canela y cardamomo y una agradable nota de rosa floral.**

### 353053

15–20 g/l | 100 °C | 5–8 min

**Weihnachtskamin**
**aromatisierte Früchteteemischung**
Zutaten: Apfelstücke, Hibiskus, Hagebutten, Orangenschalen, MANDELN, Aroma, Rosenblütenblätter, Kornblumenblüten, Nelken, Kardamomsamen, Vanille.
**Aromatisierte Früchteteemischung mit weihnachtlichem Zimt-Mandel-Orangen-Geschmack und einem Hauch von Vanille.**

**Christmas Chimney**
**flavoured fruit tea blend**
Ingredients: apple pieces, hibiscus, rose hips, orange peels, ALMONDS, flavour, rose petals, cornflower blossoms, cloves, cardamom seeds, vanilla.
**Flavoured fruit tea blend with a christmassy cinnamon-almond-orange flavour and a hint of vanilla.**

**Cheminée de Noël**
**Infusion aux fruits aromatisée**
Ingrédients : morceaux de pomme, hibiscus, cynorhodon, zestes d'orange, AMANDES, arôme, pétales de roses, fleurs de bleuet, clou de girofle, graine de cardamome, vanille.
**Infusion aux fruits au goût de Noël à la cannelle et à l'orange-amande et un soupçon de vanille.**

**Chimenea de Navidad**
**Infusion de frutas aromatizada**
Ingredientes: trozos de manzana, hibisco, escaramujos, cáscaras de naranja, ALMENDRAS, aroma, pétalos de rosa, flores de aciano, clavo, semilla de cardamomo, vainilla.
**Infusión de frutas aromatizada con sabor navideño de canela y almendra y un toque de vainilla.**

### 386392

15 g/l | 100 °C | 5–10 min

**Wintersonne**
**natürlich aromatisierte Früchteteemischung**
Zutaten: Apfelstücke, Hibiskus, Dattelwürfel (Datteln, Reismehl), weiße Bohnenschalen, geröstete Zichorienwurzel, natürliches Aroma.
**Natürlich aromatisierte Früchteteemischung mit fruchtig, süßem Geschmack nach Marzipan und Spekulatius.**

**Winter Sun**
**natural flavoured fruit tea blend**
Ingredients: apple pieces, hibiscus, date dices (dates, rice flour), white bean shells, roasted chicory root, natural flavour.
**Natural flavoured fruit tea blend with a fruity, sweet taste of marzipan and speculoos.**

**Soleil d'hiver**
**Infusion aux fruits avec des arômes naturels**
Ingrédients : morceaux de pomme, hibiscus, dés de dattes (dattes, farine de riz), cosses de haricot, racine de chicorée grillée, arôme naturel.
**Mélange de thés aux fruits naturellement aromatisé, au goût fruité et sucré de massepain et de spéculoos.**

**Sol de invierno**
**Infusión de frutas con aroma natural**
Ingredientes: trozos de manzana, hibisco, dados de dátil (dátiles, harina de arroz), cáscaras de judías, raíz de achicoria tostada, aroma natural.
**Mezcla de té de frutas con sabor natural y sabor afrutado y dulce a mazapán y speculoos.**

## FRÜCHTETEEMISCHUNG | FRUIT TEA BLEND | INFUSION AUX FRUITS | INFUSIÓN DE FRUTAS

### 20347

20–25 g/l | 100 °C | 5–10 min

**Winterleuchten**
**aromatisierte Früchteteemischung**
Zutaten: Hibiskus, Hagebutten, Apfelstücke, Orangenschalen, Kokosraspel, MANDELN, kandierte Ananasstücke (Ananas, Zucker, Säureregulator: Zitronensäure), Aroma, natürliches Aroma, Färberdistel, Kornblumenblüten.
**Aromatisierte Früchteteemischung mit süßem Kirsch-Marzipan-Zimt-Geschmack.**

**Winter Lights**
**flavoured fruit tea blend**
Ingredients: hibiscus, rose hips, apple pieces, orange peels, coconut rasps, ALMONDS, candied pineapple pieces (pineapple, sugar, acidity regulator: citric acid), flavour, natural flavour, safflowers, cornflower blossoms.
**Flavoured fruit tea blend with sweet cherry-marzipan-cinnamon-taste.**

**Lampes d'hiver**
**Infusion aux fruits aromatisée**
Ingrédients : hibiscus, cynorhodon, morceaux de pomme, zestes d'orange, noix de coco râpée, AMANDES, morceaux d'ananas confits (ananas, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique), arôme, arôme naturel, carthame, fleurs de bleuet.
**Infusion aux fruits aromatisée au goût de cerise, de pâte d'amande et de cannelle.**

**Luces de invierno**
**Infusión de frutas aromatizada**
Ingredientes: hibisco, escaramujos, trozos de manzana, cáscaras de naranja, coco rallado, ALMENDRAS, trocitos de piña escarchada (piña, azúcar, corrector de acidez: ácido cítrico), aroma, aroma natural, cártamo, flores de aciano.
**Infusión de frutas aromatizada con sabor a cereza, mazapán y canela.**

## ROOIBOS | ROOIBOS | ROOIBOS | ROOIBOS

### 25117

15–20 g/l | 100 °C | 5–8 min

**Gebrannte Mandel**
**aromatisierte Rooibosmischung**
Zutaten: Rooibos (geschützte Ursprungsbezeichnung), gerösteter MANDELGRIEß (17,5 %), weiße Schokoladenherzen (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator: Sonnenblumen-Lecithin), MANDELKROKANT (Zucker, MANDELN) (5 %), Aroma.
**Aromatisierte Rooibosmischung mit kirmestypischem gebrannte Mandel-Geschmack.**

**Roasted Almond**
**flavoured rooibos blend**
Ingredients: Rooibos (protected designation of origin), roasted ALMOND GRIT (17,5 %), white chocolate hearts (sugar, cocoa butter, WHOLE MILK POWDER, emulsifier: sunflower lecithin), ALMOND BRITTLE (sugar, ALMONDS) (5 %), flavour.
**Flavoured rooibos blend with typical roasted almond-taste.**

**Amande grillé**
**Rooibos aromatisé**
Ingrédients : Rooibos (appellation d'origine protégée), FARINE D'AMANDE grillée (17,5 %), cœurs en chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, POUDRE DE LAIT ENTIER, émulsifiant : lécithine de tournesol), CROQUANT AUX AMANDES (sucre, AMANDES) (5 %), arôme.
**Rooibos aromatisé au goût typique d'une kermesse et d'amandes brûlées.**

**Almendra garrapiñada**
**Rooibos aromatizado**
Ingredientes: Rooibos (denominación de origen protegida), SÉMOLA DE ALMENDRA tostada (17,5 %), corazones de chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, LECHE ENTERA EN POLVO, emulgente: lecitina de girasol), ALMENDRA QUEBRADIZA (azúcar, ALMENDRAS) (5 %), aroma.
**Rooibos aromatizado con típico sabor a almendras garrapiñadas de feria.**

### 25189

15–20 g/l | 100 °C | 5–8 min

**Lebkuchen**
**aromatisierte Rooibos-/Gewürzteemischung**
Zutaten: Rooibos (geschützte Ursprungsbezeichnung), Zimt, Sternanis, Orangenschalen, Kakaobohnenstücke, Nelken, natürliches Aroma, Koriandersamen, Kardamomsamen, Fenchelsamen, Muskat, Kümmel, Vanille, Aroma.
**Aromatisierte Rooibos-/Gewürzteemischung mit weihnachtlichem Lebkuchen-Geschmack.**

**Gingerbread**
**flavoured rooibos/spice tea blend**
Ingredients: Rooibos (protected designation of origin), cinnamon, star anise, orange peels, cocoa bean pieces, cloves, natural flavour, coriander seeds, cardamom seeds, fennel seeds, nutmeg, caraway, vanilla, flavour.
**Flavoured rooibos/spice tea blend with christmassy gingerbread-taste.**

**Pain d'épices**
**Rooibos/infusion aux épices aromatisés**
Ingrédients : Rooibos (appellation d'origine protégée), cannelle, anis étoilé, zestes d'orange, morceaux de fèves de cacao, clou de girofle, arôme naturel, graines de coriandre, graine de cardamome, graines de fenouil, muscat, cumin, vanille, arôme.
**Rooibos/infusion aux épices aromatisés au goût de pain d'épices de Noël.**

**Pan de especias**
**Rooibos/Infusión de especias aromatizados**
Ingredientes: Rooibos (denominación de origen protegida), canela, anis estrellado, cáscaras de naranja, trocitos de granos de cacao, clavo, aroma natural, semillas de cilantro, semilla de cardamomo, semilla de hinojo, nuez moscada, comino, vainilla, aroma.
**Rooibos/Infusión de especias aromatizados con sabor navideño a pan de especias.**

### 25138

15–20 g/l | 100 °C | 5–8 min

**Schmorapfel**
**aromatisierte Rooibosmischung**
Zutaten: Rooibos (geschützte Ursprungsbezeichnung), Glühweingewürzmischung (Zimt, Orangenschalen, Nelken, Kardamom), Hagebutten, Orangenschalen, Aroma, MANDELN.
**Aromatisierte Rooibosmischung mit Apfel-Vanille-Zimt-Geschmack.**

**Baked Apple**
**flavoured rooibos blend**
Ingredients: Rooibos (protected designation of origin), mulled wine blend (cinnamon, orange peels, cloves, cardamom), rose hips, orange peels, flavour, ALMONDS.
**Flavoured rooibos blend with apple-cinnamon-vanilla-taste.**

**Pomme cuite**
**Rooibos aromatisé**
Ingrédients : Rooibos (appellation d'origine protégée), mélange d'épices pour vin chaud (cannelle, zestes d'orange, clous de girofle, cardamome), cynorhodon, zestes d'orange, arôme, AMANDES.
**Rooibos aromatisé au goût de pomme, de cannelle et de vanille.**

**Manzana asada**
**Rooibos aromatizado**
Ingredientes: Rooibos (denominación de origen protegida), mezcla de especias para vino caliente (canela, cáscaras de naranja, clavos, cardamomo), escaramujos, cáscaras de naranja, aroma, ALMENDRAS.
**Rooibos aromatizado con sabor a manzana, canela y vainilla.**

PROBIERE ZUM AKTIONSPREIS!*
*Try it for a special offer price!**

## ROOIBOS | ROOIBOS | ROOIBOS | ROOIBOS

**25102**

15–20g/l
100 °C
5–8 min

### Schneewehe
**aromatisierte Rooibosmischung**

Zutaten: Rooibos (geschützte Ursprungsbezeichnung), Zucker-Eiskristalle (Zucker, Reismehl, pflanzliche Öle und Fette (Raps, Raps (ganz gehärtet)), Kartoffelstärke, Aroma), Amaranth gepoppt, Aroma, Kornblumenblüten.

**Aromatisierte Rooibosmischung mit süßem Vanille-Zimt-Geschmack.**

### Snow Drift
**flavoured rooibos blend**

Ingredients: Rooibos (protected designation of origin), sugar ice crystals (sugar, rice flour, vegetable oils and fats (rapeseed, rapeseed (fully hydrogenated)), potato starch, flavour), popped amaranth, flavour, cornflower blossoms.

**Flavoured rooibos blend with sweet vanilla-cinnamon-taste.**

### Corniche de neige
**Rooibos aromatisé**

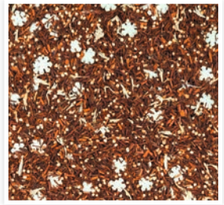
Ingrédients : Rooibos (appellation d'origine protégée), cristaux de glace en sucre (sucre, farine de riz, huiles et graisses végétales (colza, colza (entièrement hydrogénée)), fécule de pomme de terre, arôme), amarante soufflée, arôme, fleurs de bleuet.

**Rooibos aromatisé au goût sucré de vanille et de cannelle.**

### Ventisquero
**Rooibos aromatizado**

Ingredientes: Rooibos (denominación de origen protegida), azúcar cristalizado (azúcar, harina de arroz, aceites y grasas vegetales (colza, colza (totalmente hidrogenada)), almidón de patata, aroma), amaranto hinchado, aroma, flores de aciano.

**Rooibos aromatizado con sabor dulce a vainilla y canela.**



**379757**

15–20 g/l
100 °C
5–8 min

### Zimt/Crème Brûlée
**aromatisierte Rooibos-/Früchteteemischung**

Zutaten: Rooibos (geschützte Ursprungsbezeichnung), Apfelstücke, Dattelwürfel (Datteln, Reismehl), Zimt (10 %), Karamellwürfel (gezuckerte MAGERKONDENSMILCH, Zucker, Glukosesirup, BUTTERFETT, Feuchthaltemittel: Sorbitsirup, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Aroma, Zucker-Sterne (Zucker, Reismehl, pflanzliche Öle und Fette (Raps, Raps (ganz gehärtet)), Kartoffelstärke, Aroma).

**Aromatisierte Rooibos-/Früchteteemischung verzaubert durch den süßlichen Geschmack des Karamells mit cremiger Note von Vanillepudding. Ein Hauch von Zimt verfeinert diesen Gaumenschmaus.**

### Cinnamon/Crème Brûlée
**flavoured rooibos/fruit tea blend**

Ingredients: Rooibos (protected designation of origin), apple pieces, date dices (dates, rice flour), cinnamon (10 %), caramel cubes (SWEETENED CONDENSED SKIM MILK, sugar, glucose syrup, BUTTERFAT, humectant: sorbitol syrup, emulsifier: mono- and dig lycerides of fatty acids), flavour, sugar stars (sugar, rice flour, vegetable oils and fats (rapeseed, rapeseed (whole hydrogenated)), potato starch, flavour).

**Flavoured rooibos/fruit tea blend enchanted by the sweetish taste of caramel with a creamy note of vanilla pudding. A hint of cinnamon refines this culinary delight.**

### Cannelle/Crème Brûlée
**Rooibos/infusion aux fruits aromatisés**

Ingrédients : Rooibos (appellation d'origine protégée), morceaux de pomme, dés de dattes (dattes, farine de riz), cannelle (10 %), cubes de caramel (LAIT ECREME CONDENSE SUCRÉ, sucre, sirop de glucose, MATIERE GRASSE, humectant : sirop de sorbitol, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras), arôme, étoiles en sucre (sucre, farine de riz, huiles et graisses végétales (colza, colza (entièrement hydrogéné)), amidon de pomme de terre, arômes).

**Rooibos/infusion aux fruits aromatisés enchantent par le goût sucré du caramel avec une note crémeuse de pudding à la vanille. Un soupçon de cannelle affine ce délice culinaire.**

### Canela/Crème Brûlée
**Rooibos/infusión de frutas aromatizdos**

Ingredientes: Rooibos (denominación de origen protegida), trozos de manzana, dados de dátil (dátiles, harina de arroz), canela (10 %), dados de caramelo (LECHE CONDENSADA DESNATADA AZUCARADA, azúcar, jarabe de glucosa, MANTEQUILLA CLARIFICADA, humectante: jarabe de sorbitol, emulgente: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos alimentarios), aroma, estrellas de azúcar (azúcar, harina de arroz, aceites y grasas vegetales (colza, colza (totalmente hidrogenada)), almidón de patatas, aroma).

**Rooibos/infusión de frutas aromatizdos encantan con el dulce sabor del caramelo con una nota cremosa de pudín de vainilla. Un toque de canela refina esta delicia para el paladar.**

UNSER GESAMTES SORTIMENT MIT VIELEN WEITEREN TEES FINDEN SIE IM WEBSHOP WWW.MOUNT-EVEREST-TEA.COM

*You can find our complete range with many other teas in the webshop www.mount-everest-tea.com*

**Zutaten**
- 250 g Mehl
- 100 g Zucker
- 150 g kalte Butter (in kleinen Stücken)
- 1 Ei
- 1 gehäufter TL gemahlener Masala Chai, Artikel 18180 oder Zimttee, Artikel 18864 (je nach Geschmack kannst du bis zu 2 TL nehmen, wenn du ein intensiveres Aroma magst)
- Abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 1 Prise Salz
- Optional: etwas gemahlener Anis für mehr Würze

**So wird's gemacht**

**1.** Falls dein Tee noch nicht pulverfein ist, mahle ihn in einer Gewürzmühle oder im Mörser ganz fein.
**2.** In einer Schüssel Mehl, Zucker, Salz, Teepulver, Orangenschale und wahlweise Zimt und gemahlenen Anis vermischen. Kalte Butter und das Ei dazugeben. Zügig zu einem glatten Mürbeteig verkneten.
**3.** Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30–60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
**4.** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Den Teig auf leicht bemehlter Fläche ca. 3–5 mm dick ausrollen und ca. 40 Kekse ausstechen.
**5.** 8–12 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldbraun sind.
**6.** Nach dem Auskühlen die Kekse mit Puderzucker bestreuen.

***Ingredients***
- *250 g flour*
- *100 g sugar*
- *150 g cold butter, cut into small pieces*
- *1 egg*
- *1 heaped teaspoon ground Masala Chai, article 18180 or Cinnamon tea, article 18864 (adjust to taste; up to 2 tsp for stronger flavour)*
- *Finely grated zest of 1 organic orange*
- *Pinch of salt*
- *Optional: a little ground aniseed for more flavour*

***This is how you do it***

***1.*** *If your tea isn't already finely ground, grind it in a spice grinder or mortar until very fine.*
***2.*** *Mix in a bowl flour, sugar, salt, tea powder, orange zest and optionally cinnamon and ground anise. Add the cold butter pieces and the egg. Quickly knead everything into a smooth dough.*
***3.*** *Wrap the dough in plastic wrap and refrigerate for about 30–60 minutes.*
***4.*** *Preheat oven to 180 °C) (top/bottom heat) or 160 °C (fan). Roll out the dough until 3-5 mm thick and cut out around 40 cookies.*
***5.*** *Bake for 8–12 minutes, until edges are lightly golden.*
***6.*** *Once cooled, dust the biscuits with icing sugar.*

**Zutaten**
• 15 g Strawberry-Cheesecake-Pulver (Artikel 18203) oder
15 g Blueberry-Cookie-Pulver (Artikel 18202)
• 300 ml kalte Milch (oder Wasser, je nach Geschmack)

**So wird's gemacht**
**1.** 15 g vom gewünschten Proteinpulver (Erdbeere oder Heidelbeere) in einen Shaker geben.
**2.** 300 ml kalte Milch oder Wasser hinzufügen.
**3.** Gut schütteln, bis der Drink schön cremig ist.
**4.** In Gläser füllen.
Optional: Dazu schmecken Amaretti-Kekse besonders lecker!

***Ingredients***
*• 15 g Strawberry-Cheesecake-Powder (item 18203) or*
*15 g Blueberry-Cookie-Powder (item 18202)*
*• 300 ml cold milk (or water, if you prefer)*

***This is how you do it***
***1.*** *Add 15 g of your chosen protein powder (strawberry or blueberry) into a shaker.*
***2.*** *Pour in 300 ml of cold milk or water.*
***3.*** *Shake well until smooth and creamy.*
***4.*** *Pour into glasses.*
*Optional: These shakes taste particularly delicious with amaretti biscuits.*





PROBIERE ZUM AKTIONSPREIS!*
*Try it for a special offer price!**

MATCHA | MATCHA | MATCHA | MATCHA

**18202**

15 g/300 ml
60–80 °C
Instant
Instantané
Instantánea

Zip-Tüte à 500 g
zip bag of 500 g
sac zip de 500 g
bolsa ziploc de 500 g

**Blueberry-Cookie Matchaproteinpulver**
**aromatisiertes Proteinpulver mit Matcha**
Zutaten: SOJAPPROTEINISOLAT (56,3 %), SÜSSMOLKENPULVER, Bananenpulver, Bindemittel: Gummi arabicum, Emulgator: Lecithin, Aroma, Matcha (4 %), Spirulina-Pulver (Spirulina Extrakt, Trehalose, Säureregulator: Natriumcitrat), Vitaminmischung (Ascorbinsäure, Nicotinamid, Vitamin E, Pantothensäure, Vitamin B6, Vitamin B2, Vitamin B1, Folsäure, Biotin, Vitamin B12, Trägerstoff: getrocknete Glukosesirupe), Meersalz, Süßungsmittel: Rebaudiosid A.
**Aromatisiertes Proteinpulver mit Matcha und Fruchtpulver mit Heidelbeer-Cookies-Geschmack.**

**Blueberry-Cookie Matcha protein powder**
**flavoured protein powder with matcha**
Ingredients: SOYA PROTEIN ISOLATE (56,3 %), SWEET WHEY POWDER, banana powder, binder: Gum arabic, emulsifier: lecithin, flavour, Matcha (4 %), spirulina powder (spirulina extract, trehalose, acidity regulator: sodium citrate), vitamin mix (ascorbic acid, nicotinamide, vitamin E, pantothenic acid, vitamin B6, vitamin B2, vitamin B1, folic acid, biotin, vitamin B12, carrier: dried glucose syrups), sea salt, sweetener: Rebaudioside A.
**Flavoured protein powder with matcha and fruit powder with blueberry cookie flavour.**

**Blueberry-Cookie Poudre de protéine de matcha**
**Poudre de protéine aromatisée au matcha**
Ingrédients : ISOLAT DE PROTÉINES DE SOJA (56,3 %), POUDRE DE LAIT SUCRÉE, poudre de banane, liant: gomme arabique, émulsifiant: lécithine, arôme, Matcha (4 %), poudre de spiruline (extrait de spiruline, tréhalose, régulateur d'acidité: citrate de sodium), mélange de vitamines (acide ascorbique, nicotinamide, vitamine E, acide pantothénique, vitamine B6, vitamine B2, vitamine B1, acide folique, biotine, vitamine B12, excipient : sirops de glucose séché), sel marin, édulcorant: rébaudioside A.
**Poudre protéinée aromatisée au matcha et poudre de fruits au goût de biscuits aux myrtilles.**

**Blueberry-Cookie Proteína de matcha en polvo**
**Proteína en polvo aromatizada con matcha**
Ingredientes: AISLADO DE PROTEÍNA DE SOJA (56,3 %), SUERO DULCE EN POLVO, plátano en polvo, aglutinante: goma arábiga, emulsionante: lecitina, aroma, Matcha (4 %), espirulina en polvo (extracto de espirulina, trehalosa, regulador de la acidez: citrato de sodio), mezcla de vitaminas (ácido ascórbico, nicotinamida, vitamina E, ácido pantoténico, vitaminas B6, B2, B1, ácido fólico, biotina, vitamina B12, excipiente: jarabe de glucosa seco), sal marina, edulcorante: Rebaudiósido A.
**Proteína en polvo aromatizada con matcha y fruta en polvo con sabor a galletas de arándanos.**

**18203**

15 g/300 ml
60–80 °C
Instant
Instantané
Instantánea

Zip-Tüte à 500 g
zip bag of 500 g
sac zip de 500 g
bolsa ziploc de 500 g

**Strawberry-Cheesecake Matchaproteinpulver**
**aromatisiertes Proteinpulver mit Matcha**
Zutaten: SOJAPPROTEINISOLAT (53,3 %), SÜSSMOLKENPULVER, Bananenpulver, Rote-Bete-Pulver (Rote-Bete-Saftkonzentrat, Maltodextrin, Säuerungsmittel: Citronensäure), Bindemittel: Gummi arabicum, Emulgator: Lecithin, Matcha (4 %), Aroma, natürliches Aroma, Vitaminmischung (Ascorbinsäure, Nicotinamid, Vitamin E, Pantothensäure, Vitamin B6, Vitamin B2, Vitamin B1, Folsäure, Biotin, Vitamin B12, Trägerstoff: getrocknete Glukosesirupe), Meersalz, Süßungsmittel: Rebaudiosid A.
**Aromatisiertes Proteinpulver mit Matcha und Fruchtpulver mit Erdbeer-Käsekuchen-Geschmack.**

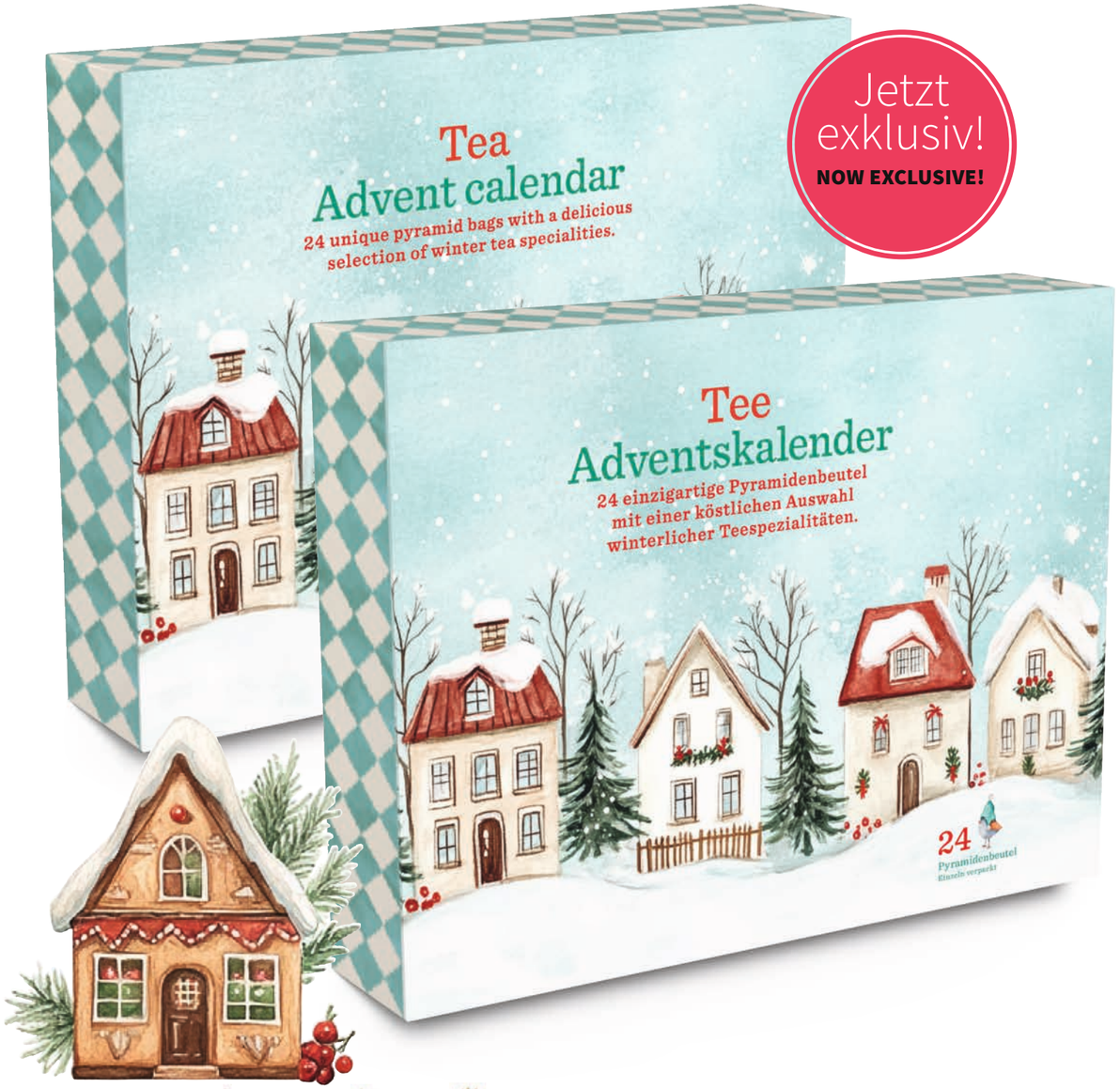
**Strawberry-Cheesecake Matcha protein powder**
**flavoured protein powder with matcha**
Ingredients: SOYA PROTEIN ISOLATE (53,3 %), SWEET WHEY POWDER, banana powder, beetroot powder (beetroot juice concentrate, maltodextrin, acidifier: citric acid), binder: Gum arabic, emulsifier: lecithin, Matcha (4 %), flavour, natural flavour, vitamin mix (ascorbic acid, nicotinamide, vitamin E, pantothenic acid, vitamin B6, vitamin B2, vitamin B1, folic acid, biotin, vitamin B12, carrier: dried glucose syrups), sea salt, sweetener: Rebaudioside A.
**Flavoured protein powder with matcha and fruit powder with strawberry cheesecake flavour.**

**Strawberry-Cheesecake Poudre de protéine de matcha**
**poudre de protéine aromatisée au matcha**
Ingrédients : ISOLAT DE PROTÉINES DE SOJA (53,3 %), POUDRE DE LAIT SUCRÉE, poudre de banane, poudre de betterave rouge (jus de betterave rouge concentré, maltodextrine, acidifiant : acide citrique), liant: gomme arabique, émulsifiant: lécithine, Matc ha (4 %), arôme, arôme naturel, mélange de vitamines (acide ascorbique, nicotinamide, vitamine E, acide pantothénique, vitamine B6, vitamine B2, vitamine B1, acide folique, biotine, vitamine B12, excipient : sirops de glucose séché), sel marin, édulcorant: rébaudioside A.
**Poudre protéinée aromatisée au matcha et poudre de fruits au goût de cheesecake à la fraise.**

**Strawberry-Cheesecake Proteína de matcha en polvo**
**proteína en polvo aromatizada con matcha**
Ingredientes: AISLADO DE PROTEÍNA DE SOJA (53,3 %), SUERO DULCE EN POLVO, plátano en polvo, remolacha en polvo (zumo de remolacha concentrado, maltodextrina, acidulante: ácido cítrico), aglutinante: goma arábiga, emulsionante: lecitina, Matcha (4 %), aroma, aroma natural, mezcla de vitaminas (ácido ascórbico, nicotinamida, vitamina E, ácido pantoténico, vitaminas B6, B2, B1, ácido fólico, biotina, vitamina B12, excipiente: jarabe de glucosa seco), sal marina, edulcorante: Rebaudiósido A.
**Proteína en polvo aromatizada con matcha y fruta en polvo con sabor a tarta de queso y fresa.**

# Jeden Tag ein Teewunder
## *A little tea wonder each day*

24 Tage, 24 Tassen voller Zauber: Unser Adventskalender zum Aufhängen lädt dazu ein, jeden Tag kurz abzutauchen und den Winter mit neuen Teegenüssen zu feiern.
*24 days, 24 cups of magic: Our advent calendar for hanging up on the wall invites you to take a little break each day and celebrate winter with delightful new tea creations.*




Jetzt exklusiv!
**NOW EXCLUSIVE!**

Der Adventskalender ist gefüllt mit 24 ausgewählten Tees.
*The advent calendar is filled with 24 selected teas.*

Die Abbildungen dienen als Beispiel, kleine Änderungen vorbehalten. Lieferung vorbehaltlich pünktlicher Selbstbelieferung. Informationen zu unseren AGBs finden Sie unter: www.mount-everest-tea.com/agb/
Mount Everest Tea Company GmbH
Postanschrift: Daimlerstraße 13, 25337 Elmshorn, Deutschland,
Telefon: +49 (0) 4121-7912-6
Gerichtsstand Elmshorn, Registergericht Elmshorn,
HRB 1859 EL, USt-IdNr.: DE116819925, EORI-Nr. DE2600110
Geschäftsführer: Jens von Riegen, Maximilian Frick, Stefan Gieschke
E-Mail: info@mount-everest-tea.de
www.mount-everest-tea.com

*Figures exemplary, subject to minor changes. Delivery subject to punctual deliveries by our own suppliers shall be reserved.*
*Information on our general terms and conditions can be found at: www.mount-everest-tea.com/agb/*
*Mount Everest Tea Company GmbH*
*Address: Daimlerstraße 13, 25337 Elmshorn, Germany,*
*Phone: +49 (0) 4121-7912-6,*
*Jurisdiction Elmshorn, Court of registration Elmshorn,*
*HRB 1859 EL . VAT-No.: DE116819925 . EORI-No.: DE2600110*
*General Manager: Jens von Riegen, Maximilian Frick, Stefan Gieschke*
*E-Mail: info@mount-everest-tea.de*
*www.mount-everest-tea.com*

# Farbenfrohe Teekannen, die Wintertage zum Leuchten bringen
# *Colorful teapots that brighten up winter days*

Unsere hochwertigen Eisenkannen mit den passenden Bechern sind echte Hingucker für festliche Teemomente. Mehr stilvolles Zubehör findest du in unserem Online-Shop auf **www.mount-everest-tea.com**.

*Our high-quality cast iron teapots with matching cups are real eye-catchers for festive tea moments. Discover more stylish accessories in our online shop at **www.mount-everest-tea.com**.*

**43072**

**Teekanne „Nanling“,** türkis, mit Edelstahlsieb, Gusseisen, emailliert, 700 ml

**Teapot “Nanling“,** turquoise, with stainless steel strainer, cast iron, enamelled, 700 ml

**43070**

**Teekanne „Chengdu“,** lila, mit Edelstahlsieb, Gusseisen, emailliert, 700 ml

**Teapot “Chengdu“,** purple, with stainless steel strainer, cast iron, enamelled, 700 ml

**43071**

**Teekanne „Guangxi“,** blau, mit Edelstahlsieb, Gusseisen, emailliert, 700 ml

**Teapot “Guangxi“,** blue, with stainless steel strainer, cast iron, enamelled, 700 ml

**43073**

**Teekanne „Yinshan“,** grün, mit Edelstahlsieb Gusseisen, emailliert, 700 ml

**Teapot “Yinshan“,** green, with stainless steel strainer cast iron, enamelled, 700 ml

**43068**

**Teekanne „Sichuan“,** rot, mit Edelstahlsieb Gusseisen, emailliert, 700 ml

**Teapot “Sichuan“,** red, with stainless steel strainer cast iron, enamelled, 700 ml

**43075**

**Teecup „Sichuan“ mit Untersetzer,** rot, Gusseisen, emailliert, 120 ml

**Teacup “Sichuan“ with coaster,** red, cast iron, enamelled, 120 ml

**43079**

**Teecup „Nanling“ mit Untersetzer,** türkis, Gusseisen, emailliert, 120 ml

**Teacup “Nanling“ with coaster,** turquoise, cast iron, enamelled, 120 ml

**43077**

**Teecup „Chengdu“ mit Untersetzer,** lila, Gusseisen, emailliert, 120 ml

**Teacup “Chengdu“ with coaster,** purple, cast iron, enamelled, 120 ml

**43078**

**Teecup „Guangxi“ mit Untersetzer,** blau, Gusseisen, emailliert, 120 ml

**Teacup “Guangxi“ with coaster,** blue, cast iron, enamelled, 120 ml

Die Aktionspreise sind gültig vom 15.09.2025 bis 31.12.2025 | The special offer prices are valid from 15.09.2025 to 31.12.2025
Preis per VE, netto, nicht rabattfähig, freibleibend, solange der Vorrat reicht, zzgl. Mehrwertsteuer.
Prices per PU, net, not discountable, subject to confirmation, while stocks last, excl. VAT.

Mount Everest Tea Company GmbH
Daimlerstr. 13
25337 Elmshorn
Germany

Telefon / Phone:
+49 (0) 41 21-79 12-6
Fax: +49 (0) 41 21-43 88 79
info@mount-everest-tea.de
www.mount-everest-tea.com

Geschäftszeiten / Business hours:
Montag - Donnerstag /
Monday - Thursday: 8.30 - 17.00
Freitag / Friday: 8.30 - 15.30

Mount Everest Tea
mounteverest.tea