

2026



Herbst
NEUHEITEN
TEE + ZUBEHÖR

AUTUMN | NOVELTIES | TEA + ACCESSORIES

**TEESORTEN
TEA RANGE**

**Schwarzteeemischung
Black tea blend**

18351 Black Sencha Chai
Schwarztee-/Gewürztee-
mischung ohne Aromazusatz
Black Sencha Chai
non-flavoured black tea/
spice tea blend

18361 Orange Scones
aromatisierte
Schwarzteeemischung
Black Sencha Chai
flavoured black tea blend

**18164 Shiitake
schwarze Kirsche**
natürlich aromatisierte
Schwarztee-/
Gewürzteeemischung
Shiitake black Cherry
natural flavoured black tea/
spice tea blend

**Grünteemischung
Green tea blend**

18107 Herbstfrüchte
aromatisierte Grüntee-/
Weißteeemischung
Autumnal fruits
flavoured green tea/
white tea blend

**18363 Lavendel
Wonderland**
natürlich aromatisierte Grün-
teeemischung
Lavender Wonderland
natural flavoured
green tea blend

23139 Mandel mit Kürbis
aromatisierte Grüntee-/
Gewürzteeemischung
Almond with pumpkin
flavoured spice tea/
green tea blend

**Früchteteemischung
Fruit tea blend**

20201 Appel Pannkoken
aromatisierte
Früchteteemischung
Apple Pancake
flavoured fruit tea blend

N 20424 Birne/Limone
aromatisierte
Früchteteemischung
Pear/Lime
flavoured fruit tea blend

N 20426 Birne/Melisse
aromatisierte
Früchteteemischung
Pear/Lemon balm
flavoured fruit tea/
herbal tea blend

N 20423 Birne/Vanille
aromatisierte Früchteteemischung/
Kräuterteemischung
Pear/Vanilla
flavoured fruit tea/
herbal tea blend

20443 Karamell/Biscuit
aromatisierte Früchteteemischung/
Gewürzteeemischung
Caramel/Biscuit
flavoured fruit tea/
spice tea blend

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

N 20429 Midnight Cherry
aromatisierte
Früchteteemischung
Midnight Cherry
flavoured fruit tea blend

**20444 Pink Grapefruit/
Wildbeere**
aromatisierte
Früchteteemischung
Pink Grapefruit/Wild Berry
flavoured fruit tea blend

**N 20425 Schwarze
Johannisbeere/Rosmarin**
aromatisierte
Früchteteemischung
Blackcurrant/Rosemary
flavoured fruit tea blend

N 20427 Slimeberry Lime
aromatisierte Früchteteemischung/
Zuckerstreckemischung
Slimeberry Lime
flavoured fruit tea and
sugar sprinkles blend

20228 Süße Vanille
aromatisierte
Früchteteemischung
Sweet Vanilla
flavoured fruit tea blend

N 20428 Vanilla Moonlight
aromatisierte
Früchteteemischung
Vanilla Moonlight
flavoured fruit tea blend

**Kräuterteemischung
Herbal tea blend**

**23143 Ashwagandha/Mate/
Passionsfrucht**
aromatisierte Kräutertee-/
Gewürzteeemischung
**Ashwagandha/Mate/
Passion Fruit**
flavoured herbal/
spice tea blend

**23122 Schlechtwetter-
mischung Anis**
aromatisierte
Kräuterteemischung
**Bad weather blend with
anise**
flavoured herbal tea blend

**Gewürzteeemischung
Spice tea blend**
23138 Kürbis/Ahorn
aromatisierte
Gewürzteeemischung
Pumpkin/Maple
flavoured spice tea blend

**23137 Kürbis/
Schokolade/Chili**
aromatisierte Gewürztee-/
Schwarzteeemischung
**Pumpkin/
Chocolate/Chilli**
flavoured spice tea/
black tea blend

23136 Kürbis/Zimt
aromatisierte Gewürztee-/
Früchteteemischung
Pumpkin/Cinnamon
flavoured spice tea/
black tea blend

Rooibos
25184 Schokokuss
aromatisierte Rooibos-/
Gewürzteeemischung
Chocolate Kiss
flavoured Rooibos/
spice tea blend

**ZUBEHÖR
ACCESSOIRES**

**45144 Matcha Schale
beige „Studio Amun“,**
Steinzeug
**Matcha bowl
beige „Studio Amun“,**
Stoneware

**45145 Cup
beige „Studio Amun“,**
Steinzeug
Cup beige „Studio Amun“,
Stoneware

**N 45148 Matcha Schale
Black Drop „Studio Amun“,**
Steinzeug
**Matcha bowl
black drop „Studio Amun“,**
Stoneware

**N 45149 Cup
Black Drop „Studio Amun“,**
Steinzeug
**Cup
black drop „Studio Amun“,**
Stoneware

**45146 Matcha Schale
Mint Drop „Studio Amun“,**
Steinzeug
**Matcha bowl mint drop
„Studio Amun“,**
Stoneware

**45147 Cup
Mint Drop „Studio Amun“,**
Steinzeug
**Cup
mint drop „Studio Amun“,**
Stoneware



**Vielen Dank!
LIEBE TEEFREUNDE,**

DE | Wir freuen uns sehr, dass unsere sommerlichen, far-
benfrohen Teekreationen in den vergangenen Monaten
so viel Begeisterung ausgelöst haben. Vielen Dank für
Ihr Vertrauen und Ihr Feedback.

Nun richten wir den Blick auf die herbstliche Saison
rund um Halloween. Freuen Sie sich auf kreative Tees
mit fruchtiger Birne und würzigen, geheimnisvollen No-
ten – perfekt für diese Jahreszeit. Auch außerhalb unse-
res Standardsortiments halten wir besondere Raritäten
für Sie bereit. Sprechen Sie uns gerne an.

An unseren Standorten in Elmshorn und Horst treiben
wir unsere Nachhaltigkeitsstrategie weiter voran. Mit
Photovoltaikanlagen stärken wir unsere Unabhängig-
keit von Energiepreisen und konnten den CO₂-Ausstoß
deutlich senken.

Die weltwirtschaftlichen Rahmenbedingungen bleiben
anspruchsvoll. Gestörte Lieferketten und ökologische
Einflüsse auf Rohstoffe begleiten uns weiterhin. Umso
wichtiger ist eine verlässliche Zusammenarbeit.

Wir danken Ihnen herzlich und freuen uns auf eine er-
folgreiche Herbstsaison.

Herzliche Grüße

a Riesen
Jens von Riegen

Gieschke
Stefan Gieschke

Frick
Maximilian Frick

**Thanks so much!
DEAR TEA LOVERS,**

EN | We are delighted that our colorful summer tea crea-
tions have inspired so much enthusiasm over the past
few months. Thank you very much for your trust and feed-
back.

We are now turning our attention to the autumn season
and Halloween. Look forward to creative teas with fruity
pear and spicy, mysterious notes – perfect for this time
of year. Beyond our standard assortment, we also offer
special rarities. Please feel free to contact us.

At our locations in Elmshorn and Horst, we continue to
advance our sustainability strategy. By installing photo-
voltaic systems, we are strengthening our independence
from energy prices and have been able to significantly
reduce CO₂ emissions.

Global economic conditions remain challenging. Disrup-
ted supply chains and ecological impacts on raw materi-
als continue to affect us. This makes reliable cooperation
all the more important.

We sincerely thank you and look forward to a successful
autumn season.

Warm regards



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

LEITUNG EINKAUF
HEAD OF PURCHASING



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

EINKAUF | PURCHASE



Mrs Lina Arntz
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12-781
l.arntz@mount-everest-tea.de



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



Mr Fabian Weck
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12-76
f.weck@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 | SALES NATIONAL



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

VERTRIEB | SALES INTERNATIONAL



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

VERTRIEB | SALES INTERNATIONAL



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

VERTRIEB | 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

LEITUNG VERKAUFSINNENDIENST
SALES BACKOFFICE MANAGEMENT



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

KEY ACCOUNTS | SALES BACKOFFICE



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



Mr Julian Pollak
Tel +49 (0) 41 21 - 79 12-876
j.pollak@mount-everest-tea.de

EXPORT | SALES BACKOFFICE



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



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

EUROPA | EUROPE | 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.staniszewska@mount-everest-tea.de

QUALITÄT | 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 | 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



1



3



2



4

Blätter, Berge, Begegnungen: Eine Teereise durch Afrika *Leaves, mountains, encounters: A tea journey through Africa*

Ein Reisebericht aus Ruanda und Kania von Stefan Zorn.
A travel report from Rwanda and Kenya by Stefan Zorn.



Stefan Zorn
Einkauf Tee
Purchasing tea
Senior Tea Taster

**„TEE VERBINDET
MENSCHEN
UND KULTUREN“**

“Tea connects people and cultures”

DE | Tag 1-2: Ruanda – Besuch bei Sorwathe

Die Reise beginnt im Rulindo District in der nördlichen Provinz Ruandas, in der Region Kinyihira. Die hügelige Landschaft zeigt eindrucksvoll die Qualität des Hochlandtee-Anbaus. Im Fokus steht der Besuch bei Sorwathe. Gemeinsam werden ausgewählte Tees verkostet, darunter 17760 Rukeri OP Bio, sowie neue Einkaufskontrakte für die kommende Saison abgestimmt. Ergänzend findet ein Austausch über ein gemeinsames Schulprojekt statt, das die lokale Bildungsarbeit im Teeanbaubereich stärkt.

Tag 3: Nairobi – Logistik und Austausch

Weiterreise nach Nairobi. Im Mittelpunkt stehen erste Gespräche zur Logistik und zur

Marktkoordination in Ostafrika. Dabei wird die zentrale Rolle des Hafens von Mombasa für den internationalen Teehandel deutlich. Zusätzlich erfolgt ein Treffen der Reisegruppe des deutschen Teeverbandes zum Austausch über Märkte, Qualität und Lieferketten sowie aktuelle Entwicklungen im internationalen Teemarkt und gemeinsame Herausforderungen der Branche. Ergänzend werden Perspektiven für die weitere Zusammenarbeit diskutiert.

Tag 4: East of Rift Valley

Besuch der Gitugi Tea Factory und Kiriti Tea Factory sowie Austausch mit Smallholder-Organisationen. Fokus auf Verarbeitung, Qualität und Struktur der Kleinbauern.

1. Die hügelige Landschaft und das regenreiche, warme Klima bieten beste Voraussetzungen für den Teeanbau in Ruanda.

The hilly landscape and the warm, rainy climate provide ideal conditions for tea cultivation in Rwanda.

2. Die Teebüsche stehen 80 bis 90 cm hoch am Hang. Hüfthoch zum leichten Bepflücken werden sie immer wieder zurückgeschnitten.

The tea bushes grow 80 to 90 cm high on the hillside. They are repeatedly trimmed to waist height to make picking easier.

3. Gummistiefel und Schürzen schützen die Arbeiter vor harten Ästen und Getier im Teefeld.

Rubber boots and aprons protect the workers from hard branches and creatures in the tea field.

4. Die Pflanzen werden in der vegetativen (Wachstum) Phase gehalten. Blüten sieht man daher selten.

The plants are kept in the vegetative (growth) phase. Therefore, flowers are rarely seen.

Tag 5: KTDA

Gespräche mit der Kenya Tea Development Agency über Marktchancen kenianischer Tees, Nachhaltigkeit und die Rolle von Kleinbauern im internationalen Wettbewerb.

Tag 6: West of Rift Valley

Besuche bei Nandy Hills Tea Estate, Emrok Tea Factory und der Sireet Outgrowers. Im Mittelpunkt stehen Qualität, Organisation und klimatische Herausforderungen.

Tag 7: Mombasa – Auktion und Export

Abschluss in Mombasa mit Gesprächen mit Brokern, Tee-Auktionären und Exporteuren. Einblicke in Preisbildung und internationale Handelsstrukturen runden die Reise ab.

EN | Day 1–2: Rwanda – Visit to Sorwathe

The journey begins in the Rulindo District in Rwanda's Northern Province, in the Kinihira region. The hilly landscape impressively reflects the quality of highland tea cultivation. The focus is on the visit to Sorwathe. Selected teas are tasted together, including 17760 Rukeri OP Organic, and new purchasing contracts for the upcoming season are agreed upon. In addition, there is an exchange about a joint school project that strengthens local educational work in the tea-growing region.

Day 3: Nairobi – Logistics and Exchange

Continuation of the journey to Nairobi. The focus is on initial discussions on logistics and market coordination in East Africa. The central role of the Port of Mombasa for the international tea trade becomes clearly evident. In addition, the travel group of the German Tea Association meets to exchange views on markets, quality, and supply chains.

Day 4: East of the Rift Valley

Visit to Gitugi Tea Factory and Kiriti Tea Factory as well as exchanges with smallholder

organizations. Focus on processing, quality, and the structure of smallholder farmers.

Day 5: KTDA

Discussions with the Kenya Tea Development Agency on market opportunities for Kenyan teas sustainability and the role of smallholder farmers in international competition.

Day 6: West of the Rift Valley

Visits to Nandy Hills Tea Estate, Emrok Tea Factory and the Sireet Outgrowers. The focus is on quality, organization, and climatic challenges as well as the impact of changing weather conditions on production and long-term sustainability of tea cultivation in the region.

Day 7: Mombasa – Auction and Export

Conclusion in Mombasa with discussions with brokers, tea auctioneers, and exporters. Insights into price formation and international trade structures round off the journey. Conclusion in Mombasa with discussions involving brokers, tea auctioneers and exporters. Insights into pricing and international trade structures complete the journey.



1



2



3

1. Gehört zur Sorwathe Tea Plantation. Die eigenen Gärten sind in Sektionen wie RS5 und RS6 aufgeteilt.

Belongs to the Sorwathe Tea Plantation. The company-owned gardens are divided into sections such as RS5 and RS6.

2. Ein Teil der Sorwathe-Gärten. Drainagekanäle sorgen dafür, dass die Pflanzen im Tal nicht im Wasser stehen.

Part of the Sorwathe gardens. Drainage channels ensure that the plants in the valley do not stand in water.

3. Die Arbeiter bringen die Blätter zu den Sammelstellen. Das gesammelte Blatt wird verwogen, und der entsprechende Geldbetrag wird direkt auf die Arbeiterkonten gutgeschrieben.

The workers bring the leaves to the collection points. The harvested leaves are weighed, and the corresponding payment is credited directly to the workers' accounts.

4. Cyohoha Nursery School, finanziert von Sorwathe. Die Kinder werden betreut, während die Eltern in der Nähe arbeiten können.

Cyohoha Nursery School, financed by Sorwathe. The children are cared for while their parents work nearby.



4

Aus Überzeugung nachhaltig, Energie die Zukunft schafft *Sustainable by conviction, energy that powers the future.*

Nachhaltigkeit ist für uns eine bewusste Entscheidung. Mit Solarenergie an unseren Standorten verbinden wir Produktqualität mit aktivem Umwelt- und Klimaschutz. *Sustainability is a conscious choice for us. With solar energy at our sites, we combine product quality with active environmental and climate protection.*



PV-Anlage am Standort Horst: Die Dachflächen von Büro und Lager wurden mit einer modernen Photovoltaikanlage ausgestattet und leisten einen wichtigen Beitrag zu nachhaltiger Energieversorgung und aktivem Klimaschutz.

PV system at the Horst site: The office and warehouse rooftops have been equipped with a modern photovoltaic system, making an important contribution to sustainable energy supply and active climate protection.

DE | Die Mount Everest Tea Company GmbH setzt ein starkes Zeichen für Nachhaltigkeit und verantwortungsbewusstes Handeln: An den Standorten Horst und Elmshorn wurden die Dachflächen erfolgreich mit modernen Photovoltaikanlagen ausgestattet. Damit leistet das Unternehmen einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz und zur Reduzierung von CO₂-Emissionen.

Am Standort Horst erzielt die Anlage einen beeindruckenden Deckungsgrad des Eigenbedarfs von 195 %. Bei einem jährlichen Stromverbrauch von 68.000 kWh werden rund 133.000 kWh umweltfreundliche Energie erzeugt – deutlich mehr, als vor Ort benötigt wird.

Auch am Standort Elmshorn zeigt sich die Effizienz der Investition: Hier liegt die Eigenbedarfsdeckung bei 133 %. Dem jährlichen Verbrauch von 100.000 kWh steht eine nachhaltige Energieproduktion von ebenfalls 133.000 kWh gegenüber.

Zusammen leisten beide Anlagen einen erheblichen Beitrag zum Klimaschutz: Pro Jahr

werden etwa 101,2 Tonnen CO₂ eingespart. Über eine Laufzeit von 30 Jahren entspricht dies einer Gesamteinsparung von rund 3.036 Tonnen CO₂. Um dieselbe Menge an CO₂ durch natürliche Mittel zu binden, müssten heute etwa 8.700 Bäume gepflanzt werden. Mit diesem Engagement zeigt die Mount Everest Tea Company GmbH, dass wirtschaftlicher Erfolg und ökologische Verantwortung Hand in Hand gehen können.

Mount Everest Tea Company GmbH goes Green!

EN | The Mount Everest Tea Company GmbH sets a strong example for sustainability and responsible business practices: at its Horst and Elmshorn sites, the rooftop areas have been successfully equipped with modern photovoltaic systems. In doing so, the company makes an active contribution to environmental protection and the reduction of CO₂ emissions.

At the Horst site, the system achieves an impressive self-sufficiency rate of 195%. With

an annual electricity consumption of 68,000 kWh, around 133,000 kWh of environmentally friendly energy are generated – significantly more than is required on site.

The Elmshorn site also demonstrates the efficiency of this investment: here, the self-sufficiency rate stands at 133%. An annual consumption of 100,000 kWh is matched by a sustainable energy production of 133,000 kWh.

Together, both systems make a substantial contribution to climate protection: approximately 101.2 tonnes of CO₂ are saved each year. Over a period of 30 years, this corresponds to a total saving of around 3,036 tonnes of CO₂. To absorb the same amount of CO₂ naturally, approximately 8,700 trees would need to be planted today.

Through this commitment, Mount Everest Tea Company GmbH demonstrates that economic success and ecological responsibility can go hand in hand.

Mount Everest Tea Company GmbH goes Green!

Top-Favoriten: beliebte Klassiker

Top favorites: popular classics

Vanille, Mandel-Karamell und Kürbisstückchen für herbstliche Genussmomente.
Vanilla, almond caramel and pumpkin pieces for cozy autumn moments.



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



18351

☞ 15-18 g/l

⏴ 100 °C

⌚ 3-5 min

BLACK SENCHA CHAI

Schwarztee-/Gewürzteesmischung ohne Aromazusatz

Zutaten schwarzer Tee, Cassiarinde, schwarzer Pfeffer, Sternanis, rosa Pfeffer, Kakaobohnenstücke, Süßholzwurzel (Hinweis: enthält Süßholz - bei hohem Blutdruck sollte ein übermäßiger Verzehr dieses Erzeugnisses vermieden werden), Kardamomsamen, Vanille, grüner Tee.

Schwarztee-/Gewürzteesmischung ohne Aromazusatz mit angenehmem würzigem Geschmack.

BLACK SENCHA CHAI

non-flavoured black tea/spice tea blend

Ingredients black tea, cassia bark, black pepper, star anise, pink pepper, cocoa bean pieces, liquorice root (note: contains liquorice - excessive consumption of this product should be avoided if you have high blood pressure), cardamom seeds, vanilla, green tea.

Non-flavoured black tea/spice tea blend with a pleasant spicy taste.

BLACK SENCHA CHAI

Thé noir/Infusion aux épices sans arôme

Ingredients thé noir, écorce de séné, poivre noir, anis étoilé, poivre rose, morceaux de fèves de cacao, racine de réglisse (note : contient de la réglisse - les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive), graine de cardamome, vanille, thé vert.

Thé noir/Infusion aux épices sans arôme au goût agréablement épicé.

BLACK SENCHA CHAI

Té negro/Infusión de especias sin aroma

Ingredientes té negro, corteza de cassia, pimienta negra, anís estrellado, pimienta rosa, trocitos de granos de cacao, raíz de regaliz (nota: contiene regaliz - las personas que padecan hipertensión deben evitar un consumo excesivo), semilla de cardamomo, vainilla, té verde.

Té negro/Infusión de especias sin aroma con un agradable sabor picante.



18361

☞ 12-15 g/l

⏴ 100 °C

⌚ 2-4 min

ORANGE SCONES

aromatisierte Schwarzteesmischung

Zutaten schwarzer Tee, Aroma, Orangenscheiben (5%), getrocknetes Orangenfruchtfleisch (5%), MANDELN, Rosenblütenblätter, natürliches Orangen-Aroma.

Aromatisierte Schwarzteesmischung erinnert an cremig-sahnigen Mandelkuchen mit frischer spritziger Orange.

ORANGE SCONES

flavoured black tea blend

Ingredients black tea, flavour, orange slices (5%), dried orange pulp (5%), ALMONDS, rose petals, natural orange flavour.

Flavoured black tea blend reminiscent of creamy almond cake with fresh tangy orange.

ORANGE SCONES

Thé noir aromatisé

Ingredients thé noir, arôme, tranches d'orange (5%), pulpe d'orange séchée (5%), AMANDES, pétales de roses, arôme naturel d'orange.

Thé noir aromatisé rappelant un gâteau crémeux aux amandes avec une orange fraîche et pétillante.

ORANGE SCONES

Té negro aromatizado

Ingredientes té negro, aroma, rodajas de naranja (5%), pulpa de naranja seca (5%), ALMENDRAS, pétalos de rosa, aroma natural de naranja.

Té negro aromatizado que recuerda a un cremoso pastel de almendras con naranja fresca y ácida.



18164

☞ 15-18 g/l

⏴ 100 °C

⌚ 3-5 min

SHIITAKE SCHWARZE KIRSCH

natürlich aromatisierte Schwarztee-/Gewürzteesmischung

Zutaten schwarzer Tee, Shiitake (10%), natürliches Aroma, Sauerkirschstücke (3%), Kornblumenblüten.

Natürlich aromatisierte Schwarztee-/Gewürzteesmischung mit Kirsch-Geschmack.

SHIITAKE BLACK CHERRY

natural flavoured black tea/spice tea blend

Ingredients black tea, Shiitake (10%), natural flavour, sour cherry pieces (3%), cornflower blossoms.

Natural flavoured black tea/spice tea blend with cherry flavour.

SHIITAKE CERISE NOIR

Thé noir/Infusion aux épices avec arômes naturels

Ingredients thé noir, Shiitake (10%), arôme naturel, morceaux de cerises aigres (3%), fleurs de bleuet.

Thé noir/infusion aux épices avec arômes naturels au goût de cerise.

SHIITAKE CEREZA NEGRA

Té negro/Infusión de especias con aroma natural

Ingredientes té negro, Shiitake (10%), aroma natural, trocitos de guinda (3%), flores de aciano.

Té negro/Infusión de especias con aroma natural con sabor a cereza.



18107

☞ 15-18 g/l

⏴ 80-90 °C

⌚ 1-3 min

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



HERBSTFRÜCHTE

aromatisierte Grüntee-/Weißteesmischung

Zutaten grüner Tee, weißer Tee, süße Brombeerblätter, Aroma, rote Johannisbeeren, Cranberries, Erdbeerstücke.

Aromatisierte Grüntee-/Weißteesmischung mit elegantem, ausgewogenem Beeren-Geschmack.

AUTUMNAL FRUITS

flavoured green tea/white tea blend

Ingredients green tea, white tea, sweet blackberry leaves, flavour, red currants, cranberries, strawberry pieces.

Flavoured green tea/white tea blend with elegant, balanced berry-taste.

FRUITS D'AUTOMNE

Thé vert/Thé blanc aromatisé

Ingredients thé vert, thé blanc, feuilles de mûres douces, arôme, groseilles, canneberges, morceaux de fraises.

Thé vert / thé blanc aromatisé au goût de baies élégante.

FRUTAS DE OTOÑO

Té verde/Té blanco aromatizado

Ingredientes té verde, té blanco, hojas de zarzamora dulce, aroma, grosellas rojas, arándanos, trocitos de fresa.

Té verde / té blanco aromatizado con un elegante y equilibrado sabor a bayas.



18363

☞ 12-15 g/l

⏴ 80 °C

⌚ 1-3 min

LAVENDEL WONDERLAND

natürlich aromatisierte Grünteesmischung

Zutaten grüner Tee, Apfelstücke (Apfel, Antioxidationsmittel: Zitronensäure, Salz), Hibiskus, Lavendelblüten (6%), natürliches Aroma, Rosenblütenblätter, natürliches Holunderblüten-Aroma, Holunderblüten.

Natürlich aromatisierte Grünteesmischung mit frischer Säure und feinen Fruchtnoten von Maracuja und Kaktusfeige trifft duftigen Lavendel.

LAVENDER WONDERLAND

natural flavoured green tea blend

Ingredients green tea, apple pieces (apple, antioxidant: citric acid, salt), hibiscus, lavender blossoms (6%), natural flavour, rose petals, natural elderflower flavour, elderflowers.

Natural flavoured green tea blend with fresh acidity and fine fruity notes of passion fruit and prickly pear meets fragrant lavender.

LAVANDE WONDERLAND

Thé vert avec des arômes naturels

Ingredients thé vert, morceaux de pomme (pomme, antioxydant : acide citrique, sel), hibiscus, fleurs de lavande (6%), arôme naturel, pétales de roses, arôme naturel de fleurs de sureau, fleurs de sureau.

Thé vert avec des arômes naturels à l'acidité fraîche et aux délicates notes fruitées de maracuja et de figue de Barbarie rencontre la lavande parfumée.

LAVANDA WONDERLAND

Té verde con aroma natural

Ingredientes té verde, trozos de manzana (manzana, antioxidante: ácido cítrico, sal), hibisco, flores de lavanda (6%), aroma natural, pétalos de rosa, aroma natural de flor de saúco, flores de saúco

Té verde con aroma natural, acidez fresca y finas notas afrutadas de fruta de la pasión e higo chumbo que se unen a la fragante lavanda.



23139

☞ 12-18 g/l

⏴ 60-80 °C

⌚ 1-3 min



MANDEL MIT KÜRBIS

aromatisierte Grüntee-/Gewürzteesmischung

Zutaten grüner Tee, Kürbisstücke (20%), MANDELN (10%), Aroma, Cassiarinde, Orangenschalen, Färberdistel, natürliches Aroma.

Feinster chinesischer Grüntee bildet die frische Basis dieser Mischung. Gerösteter Kürbis, milde Gewürze und ein Hauch Bratapfel verleihen ihr eine sanfte Wärme - ideal für genussvolle Herbstmomente mit Charakter.

ALMOND WITH PUMPKIN

flavoured spice tea/green tea blend

Ingredients green tea, pumpkin pieces (20%), ALMONDS (10%), flavour, cassia bark, orange peels, safflowers, natural flavour.

Finest Chinese green tea forms the fresh base of this blend. Roasted pumpkin, mild spices, and a hint of baked apple add a gentle warmth - ideal for pleasurable autumn moments with character.

AMANDE À LA CITROUILLE

Infusion aux épices/Thé vert aromatisé

Ingredients thé vert, morceaux de citrouille (20%), AMANDES (10%), arôme, écorce de séné, zestes d'orange, carthame, arôme naturel.

Un thé vert chinois de grande qualité forme la base fraîche de ce mélange. La courge grillée, les épices douces et une touche de pomme rôtie lui apportent une chaleur subtile - idéale pour des instants d'automne pleins de caractère.

ALMENDRA CON CALABAZA

Infusión de especias/Té verde aromatizado

Ingredientes té verde, trozos de calabaza (20%), ALMENDRAS (10%), aroma, corteza de cassia, cáscaras de naranja, cártamo, aroma natural.

Un té verde chino de la mejor calidad forma la base fresca de esta mezcla. Calabaza asada, especias suaves y un toque de manzana horneada le aportan una calidez suave - ideal para disfrutar de momentos otoñales con carácter.





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



23143

☞ 20-25 g/l
↓ 100 °C
⌚ 5-10 min

ASHWAGANDHA/
MATE/
PASSIONFRUCHT

aromatisierte
Kräutertee-/
Gewürzteemischung

Zutaten Mate grün, Ashwagandha (Hinweis: keine Einnahme während der Schwangerschaft und Stillzeit) (10 %), kandierte Ingwerstücke (Ingwer, Zucker), Aroma, süße Brombeerblätter, Zitronengras, Lapacho, Rosenblütenblätter, rosa Pfeffer.

Aromatisierte Kräutertee-/Gewürzteemischung mit Mate und Ashwagandha im Vordergrund. Die tropische Passionsfrucht unterstreicht die angenehme Ginseng-Note.

ASHWAGANDHA/
MATE/
PASSION FRUIT

flavoured herbal/
spice tea blend

Ingredients green mate, ashwagandha (Note: do not take during pregnancy and lactation) (10 %), candied ginger pieces (ginger, sugar), flavour, sweet blackberry leaves, lemongrass, lapacho, rose petals, pink pepper.

Flavoured herbal tea/spice tea blend with mate and ashwagandha in the foreground. The tropical passion fruit underlines the pleasant ginseng note.

ASHWAGANDHA/
MATE/
FRUIT DE LA PASSION

Tisane/Infusion aux
épices aromatisée

Ingredients maté vert, ashwagandha (Remarque: pas de prise pendant la grossesse et l'allaitement) (10 %), morceaux de gingembre confits (gingembre, sucre), arôme, feuilles de mûres douces, citronnelle, lapacho, pétales de roses, poivre rose.

Mélange aromatisé de tisanes/épices avec du maté et de l'ashwagandha au premier plan. Le fruit de la passion tropical souligne l'agréable note de ginseng.

ASHWAGANDHA/
MATE/
FRUTA DE LA PASIÓN

Infusión de hierbas y
especies aromatizada

Ingredientes mate verde, ashwagandha (Nota: no tomar durante el embarazo y la lactancia) (10 %), trocitos de jengibre escarchado (jengibre, azúcar), aroma, hojas de zarzamora dulce, hierba de limón, lapacho, pétalos de rosa, pimienta rosa.

Mezcla aromatizada de té de hierbas y especias con mate y ashwagandha en primer plano. La fruta de la pasión tropical subraya la agradable nota de ginseng.



23122

☞ 20-25 g/l
↓ 100 °C
⌚ 5-10 min

SCHLECHTWEWTER-
MISCHUNG ANIS

aromatisierte
Kräuterteemischung

Zutaten Kräuterteemischung (Brombeerblätter, Anis (8%), Fenchel, Himbeerblätter, Erdbeerblätter, Haselnussblätter, Ringelblumenblüten, Hagebutenschalen, Sonnenblumenblüten, Spitzweigerichblätter, Rosenblütenblätter, Melissenkraut, Apfelstücke, Attichbeeren, Aroma, Pfefferminzkraut).

Aromatisierte Kräuterteemischung mit ausdrucksvollem Anis-Geschmack.

BAD WEATHER
BLEND WITH ANISE

flavoured herbal tea
blend

Ingredients herbal tea blend (blackberry leaves, anis (8%), fennel, raspberry leaves, strawberry leaves, hazelnut leaves, marigold blossoms, rosehip peels, sunflower blossoms, ribwort leaves, rose petals, lemon balm, apple, attichberries, flavour, perppermint flavour).

Flavoured herbal tea blend with expressive anise-taste.

MÉLANGE POUR
MAUVAIS TEMPS
AVEC ANIS

Tisane aromatisée

Ingredients tisane (feuilles de mûrier, anis (8%), fenouil, feuilles de framboisier, feuilles de fraisier, feuilles de noisetier, fleurs de souci, écorces de cyborhodon, fleurs de tournesol, feuilles de plantain lancéolé, pétales de rose, mélisse, pomme, baies d'aubépine, arôme, menthe poivrée).

Tisane aromatisée au goût expressif d'anis.

MEZCLA PARA EL MAL
TIEMPO CON ANÍS

Infusión de hierbas
aromatizada

Ingredientes mezcla de hierbas (hojas de zarzamora, anís (8%), hinojo, hojas de frambuesa, hojas de fresa, hojas de avellano, flores de caléndula, cáscaras de escaramujo, flores de girasol, hojas de llantén menor, pétalos de rosa, hierba melisa, manzana, bayas de yezgbayas de attich, aroma, hierba de menta).

Infusión de hierbas aromatizada con intenso sabor a anís.



GEWÜRZTEEMISCHUNG | SPICE TEA BLEND | INFUSION AUX ÉPICES | INFUSIÓN DE ESPECIAS

23138

☞ 20-25 g/l
↓ 100 °C
⌚ 5-10 min



KÜRBIS/AHORN

aromatisierte
Gewürzteemischung

Zutaten Kakaoschalen, Kürbisstücke (15 %), HASELNUSSKROKANT (Zucker, HASELNÜSSE), geröstete Zichorienwurzel, Karottenflocken, Mate geröstet, Puffreis, Aroma, süße Brombeerblätter, natürliches Aroma.

Ein Tee mit Biss und Charakter: Röstaromen, süße Nuancen und feine Würze treffen auf leichte Gemüsenoten. Die perfekte Mischung für alle, die natürliche Zutaten und überraschende Geschmackskombinationen lieben.

PUMPKIN/MAPLE

flavoured spice tea
blend

Ingredients cocoa shells, pumpkin pieces (15 %), HAZELNUT CROQUANT (sugar, HAZELNUTS), roasted chicory root, carrot flakes, roasted mate, puffed rice, flavour, sweet blackberry leaves, natural flavour.

A tea with bite and character: roasted flavours, sweet nuances and fine spices meet light vegetable notes. The perfect blend for those who love natural ingredients and surprising flavour combinations.

CITROUILLE/ÉRABLE

Infusion aux épices
aromatisée

Ingredients coques de cacao, morceaux de citrouille (15%), CROQUANT AUX NOISETTES (sucre, NOISETTES), racine de chicorée grillée, flocons de carottes, maté grillé, riz soufflé, arôme, feuilles de mûres douces, arôme naturel.

Un thé avec du caractère et du croquant : des arômes grillés, des notes sucrées et des épices délicates rencontrent une légère touche végétale. Le mélange parfait pour ceux qui aiment les ingrédients naturels et les combinaisons de saveurs surprenant

CALABAZA/ARCE

Infusión de especias
aromatizada

Ingredientes cáscaras de cacao, trocitos de calabaza (15 %), turrón de avellana (azúcar, AVELLANAS), raíz de achicoria tostada, copos de zanahoria, mate tostado, arroz inflado, aroma, hojas de zarzamora dulce, aroma natural.

Un té con carácter y personalidad: aromas tostados, matices dulces y un toque de especias se combinan con ligeras notas vegetales. La mezcla perfecta para quienes disfrutan de ingredientes naturales y sabores inesperados.



HERBST KLASSIKER | AUTUMN CLASSICS | AUTOMNE CLASSICS | OTOÑO CLASSICS

GEWÜRZTEEMISCHUNG | SPICE TEA BLEND | INFUSION AUX ÉPICES | INFUSIÓN DE ESPECIAS



23137

☞ 15-18 g/l
↓ 100 °C
⌚ 3-5 min



KÜRBIS/
SCHOKOLADE/CHILI

aromatisierte
Gewürztee-/
Schwarzteemischung

Zutaten schwarzer Tee, Kakaoschalen, Kürbisstücke (7 %), Aroma, gerösteter Reis, GERSTENMALZ, Cassiarinde, geröstete Zichorienwurzel, Johanniskraut, gerösteter Buchweizen, Chili (2 %), Kokosraspel, Kakaopulver, Genmaicha (grüner Tee, gerösteter Reis), natürliches Aroma, Aroma (enthält MILCH).

Diese kraftvolle Komposition vereint herben Schwarztee mit geröstetem Buchweizen, Gewürzen und cremigen Noten - warm, rund und besonders.

PUMPKIN/
CHOCOLATE/CHILLI

flavoured spice tea/
black tea blend

Ingredients black tea, cocoa shells, pumpkin pieces (7 %), flavour, roasted rice, BARLEY MALT, cassia bark, roasted chicory root, carob, roasted buckwheat, chili peppers (2 %), coconut rasps, cocoa powder, Genmaicha (green tea, roasted rice), natural flavour, flavour (contains MILK).

This bold blend combines robust black tea with roasted buckwheat, spices, and creamy notes - warm, smooth, and unique.

CITROUILLE/
CHOCOLAT/PIMENT

Infusion aux épices/
thé noir aromatisée

Ingredients thé noir, coques de cacao, morceaux de citrouille (7 %), arôme, riz grillé, MALT D'ORGE, écorce de cassia, racine de chicorée grillée, caroube, sarrasin grillé, piments (2 %), noix de coco râpée, poudre de cacao, Genmaicha (thé vert, riz grillé), arôme naturel, arôme (contient du LAIT).

Ce mélange intense associe thé noir, sarrasin grillé, épices et notes crémeuses - chaleureux, rond et unique.

CALABAZA/
CHOCOLATE/CHILI

Infusión de especias/
Té negro aromatizado

Ingredientes té negro, cáscaras de cacao, trocitos de calabaza (7 %), aroma, arroz tostado, MALTA DE CEBADA, corteza de cassia, raíz de achicoria tostada, algarrobo, alforfón tostado, guindillas (2 %), coco rallado, cacao en polvo, Genmaicha (té verde, arroz tostado), aroma natural, aroma (contiene LECHE).

Esta mezcla intensa combina té negro, trigo sarraceno tostado, especias y notas cremosas - cálida, suave y única.



23136

☞ 20-25 g/l
↓ 100 °C
⌚ 5-10 min



KÜRBIS/ZIMT

aromatisierte
Gewürztee-/
Früchteteemischung

Zutaten Apfelstücke, Kakaoschalen, Zimt (11 %), Kokosblütenzucker, GERSTENMALZ, Aroma, Kürbisstücke (6 %), gerösteter Reis, Karottenscheiben, MANDELN.

Eine wärmende Mischung mit Zimt, Gewürzen und nussigen Noten - ideal für kühle Tage.

PUMPKIN/
CINNAMON

flavoured spice tea/
black tea blend

Ingredients apple pieces, cocoa shells, cinnamon (11 %), coconut blossom sugar, BARLEY MALT, flavour, pumpkin pieces (6 %), roasted rice, carrot slices, ALMONDS.

A warming blend with cinnamon, spices, and nutty notes - perfect for cozy days.

COURGE/CANNELLE

Infusion aux épices/
thé noir aromatisée

Ingredients morceaux de pomme, coques de cacao, cannelle (11 %), sucre de fleurs de cocotier, MALT D'ORGE, arôme, morceaux de citrouille (6 %), riz grillé, tranches de carottes, AMANDES.

Un mélange chaleureux de cannelle, d'épices et de notes de noix - parfait pour les jours frais.

CALABAZA/CANELA

Infusión de especias/
Té negro aromatizado

Ingredientes trozos de manzana, cáscaras de cacao, canela (11 %), azúcar de flor de coco, MALTA DE CEBADA, aroma, trocitos de calabaza (6 %), arroz tostado, rodajas de zanahoria, ALMENDRAS.

Una mezcla cálida con canela, especias y notas de frutos secos - ideal para días frescos.



ROOIBOS | ROOIBOS | ROOIBOS | ROOIBOS

25184

☞ 20-25 g/l
↓ 100 °C
⌚ 5-10 min

SCHOKOKUSS

aromatisierte Rooibos-/
Gewürzteemischung

Zutaten Rooibos (geschützte Ursprungsbezeichnung), Kakaoschalen, Kakaobohnenstücke, Orangenschalen, Cassiarinde, Zartbitter-Schoko-Sterne (Kakaomasse, Zucker, Sonnenblumen Lecithin E322) (7,5 %), Catuabarinde, Himbeerfruchtgranulat (Glukosesirup, Zucker, Himbeeren, Verdickungsmittel: Natriumalginat), Zimt, Rote Bete, Aroma, natürliches Aroma.

**Aromatisierte Rooibos-/
Gewürzteemischung mit Schokoladen-Zimt-Mocca-Geschmack.**

CHOCOLATE KISS

flavoured Rooibos/
spice tea blend

Ingredients Rooibos (protected designation of origin), cocoa shells, cocoa bean pieces, orange peels, cassia bark, dark chocolate star (sugar, cocoa mass, cocoa butter, sunflower lecithin E322) (7,5 %), catuaba bark, raspberry fruit granulate (glucose syrup, sugar, raspberries, thickening agent: sodium alginate), cinnamon, red beet, flavour, natural flavour.

**Flavoured Rooibos/
spice tea blend with chocolate-cinnamon-mocca-taste.**

BISOU DE CHOCOLAT

Rooibos/infusion aux
épices aromatisés

Ingredients Rooibos (appellation d'origine protégée), coques de cacao, morceaux de fèves de cacao, zestes d'orange, écorce de cassia, étoiles en chocolat noir (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, lécithine de tournesol E322) (7,5 %), écorce de catuaba, granulés de framboise (sirop de glucose, sucre, framboises, épaississant : alginate de sodium), cannelle, betterave rouge, arôme, arôme naturel.

Rooibos/infusion aux épices aromatisés au goût de chocolat-cannelle-moka.

BESO DE CHOCOLATE

Rooibos/Infusión de
especies aromatizados

Ingredientes Rooibos (denominación de origen protegida), cáscaras de cacao, trocitos de cacao, granos de cacao, cáscaras de naranja, corteza de cassia, estrellas de chocolate negro (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, lecitina de girasol E322) (7,5 %), corteza de catuaba, granulado de frambuesa (jarabe de glucosa, azúcar, frambuesas, espesante: alginato sódico), canela, remolacha, aroma, aroma natural.

Rooibos/Infusión de especias aromatizados con sabor a chocolate, canela y moca.



DE | Wenn die Luft frisch riecht, die Blätter sich in gold und rot färben und die Tage langsam kürzer werden, gibt es nichts Schöneres als eine Tasse Tee.

Hier zeigt die Birne, was wirklich in ihr steckt. Oft unterschätzt, steckt in ihr weit mehr, als man denkt:

Sie ist mit der Rose verwandt, es gibt über 3.000 Sorten und wir wählen nur die besten für unsere Mischungen.

Interessant zu wissen, die Birne reift von innen nach außen und galt in der Antike sogar als „Geschenk der Götter“.

Sanft, fruchtig und natürlich süß, bringt sie den warmen Zauber des Herbstes direkt in jede Tasse. Perfekt für gemütliche Nachmittage, entspannte Abende und kleine Glücksmomente, die den Alltag verzaubern.

Kurz gesagt: Es gibt noch so viel über die Birne zu entdecken. Genau deshalb freuen wir uns darauf, gemeinsam mit Ihnen diese vertraute und doch so unterschätzte heimische Frucht neu zu entdecken.

EN | When the air smells crisp, the leaves turn gold and red, and the days slowly grow shorter, there's nothing better than a cup of tea.

This is where the pear really comes into its own. Often underestimated, it has far more to offer than you might think: it's related to the rose, there are over 3,000 varieties and we select only the very best for our blends.

Interesting to know: the pear ripens from the inside out and was even considered a 'gift from the gods' in ancient times. Gentle, fruity and naturally sweet, it brings the warm magic of autumn straight into every cup. Perfect for cosy afternoons, relaxed evenings and those little moments of happiness that enchant everyday life.

In short: There is still so much to discover about the pear. That is precisely why we look forward to rediscovering this familiar yet underrated local fruit together with you.

UNTERSCHÄTZT,
HEIMISCH,
UNWIDERSTEHLICH:
BIRNE

UNDERESTIMATED,
LOCAL,
IRRESISTIBLE:
PEAR



Herbstliche Teemischung: Natürlich süß mit edler Birnennote *Autumn Tea Blend: Naturally sweet with an elegant hint of pear*

Neue aromatisierte Früchtetee- und Kräuterteemischungen für den Herbst – fruchtig-würzig bis sanft.
New flavoured fruit and herbal tea blends for autumn – ranging from fruity-spicy to soft.



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

20424

☞ 20-25 g/l

↓ 100 °C

🕒 5-10 min



BIRNE/LIMONE

aromatisierte
Früchtetee Mischung

Zutaten aromatisierte Birnenstücke (Birnen, Säuerungsmittel: Weinsäure, Wasser) (55,8 %), Hibiskus, kandierte Ananasstücke (Ananas, Zucker, Säureregulator: Zitronensäure), Krauseminze, Kiwiwürfel (Kiwi, Zucker, Reismehl, Zitronensäure E330, SCHWELDIOXID E220), Thymian, gefriergetrocknete Gurkenstücke, Aroma, natürliches Aroma, natürliches Gurken-Aroma, Zitronengranulat (0,5 %).

Spritzige Tasse mit Birne und Limone, fruchtig-frisch, mit Hibiskus, Thymian und einem Hauch Gurke.

PEAR/LIME

flavoured fruit tea blend

Ingredients flavoured pear pieces (pear, acidifier: tartaric acid, water) (55,8 %), hibiscus, candied pineapple pieces (pineapple, sugar, acidity regulator: citric acid), spearmint, kiwi cubes (kiwi, sugar, rice flour, citric acid E330, SULPHUR DIOXIDE E220), thyme, freeze-dried cucumber pieces, flavour, natural flavour, natural cucumber flavour, lemon granulate (0,5 %).

Refreshing cup with pear and lemon, fruity-fresh, with hibiscus, thyme, and a hint of cucumber.

POIRE/CITRON VERT

Infusion aux fruits aromatisée

Ingrédients morceaux de poires aromatisés (poires, acidifiant: acide tartrique, eau) (55,8 %), hibiscus, morceaux d'ananas confits (ananas, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique), menthe, kiwi en cubes (kiwi, sucre, farine de riz, acide citrique E330, dioxyde de soufre E220), thym, morceaux de concombres lyophilisés, arôme, arôme naturel, arôme naturel de concombre, granulés de citron (0,5 %).

Tasse pétillante avec poire et citron, fruitée et fraîche, avec hibiscus, thym et une touche de concombre.

PERA/LIMÓN

Infusión de frutas aromatizadas

Ingrédients trocitos de pera aromatizados (pera, acidulante: ácido tartárico, agua) (55,8%), hibisco, trocitos de piña escarchada (piña, azúcar, corrector de acidez: ácido cítrico), menta crespita, cubitos de kiwi (kiwi, azúcar, harina de arroz, ácido cítrico E330, DIÓXIDO DE AZUFRE E220), tomillo, trocitos de pepino liofilizados, aroma, aroma natural, aroma natural de pepino, granulos de limón (0,5 %).

Taza refrescante con pera y limón, afrutada y fresca, con hibisco, tomillo y un toque de pepino.



20426

☞ 20-25 g/l

↓ 100 °C

🕒 5-10 min



BIRNE/MELISSE

aromatisierte
Früchtetee-/
Kräuterteemischung

Zutaten aromatisierte Birnenstücke (Birnen, Säuerungsmittel: Weinsäure, Wasser) (40 %), Zitronenmelisse (25 %), kandierte Ananasstücke (Ananas, Zucker, Säureregulator: Zitronensäure), Hibiskus, süße Brombeerblätter, Pfefferminze, Aroma, Ginseng, Malvenblüten, Kornblumenblüten, natürliches Aroma.

Frische Tasse mit Birne und Melisse, fruchtig-leicht, mit Hibiskus, Pfefferminze und sanfter Ginsengnote.

PEAR/LEMON BALM

flavoured fruit tea/
herbal tea blend

Ingredients flavoured pear pieces (pear, acidifier: tartaric acid, water) (40 %), lemon balm (25 %), candied pineapple pieces (pineapple, sugar, acidity regulator: citric acid), hibiscus, sweet blackberry leaves, peppermint, flavour, Ginseng, mallow blossom, cornflower blossoms, natural flavour.

Fresh cup with pear and lemon balm, fruity-light, with hibiscus, peppermint, and a gentle hint of ginseng.

POIRE/MÉLISSE

Infusion aux fruits/
tisane aromatisé

Ingrédients morceaux de poires aromatisés (poires, acidifiant: acide tartrique, eau) (40 %), mélisse citronnelle (25%), morceaux d'ananas confits (ananas, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique), hibiscus, feuilles de mûres douces, menthe poivrée, arôme, Ginseng, fleurs de mauve, fleurs de bleuet, arôme naturel.

Tasse fraîche avec poire et mélisse, fruitée-légère, avec hibiscus, menthe poivrée et une touche délicate de ginseng.

PERILLA/MELISA

Infusión de frutas/
hierbas aromatizadas

Ingrédients trocitos de pera aromatizados (pera, acidulante: ácido tartárico, agua) (40 %), melisa (25 %), trocitos de piña escarchada (piña, azúcar, corrector de acidez: ácido cítrico), hibisco, hojas de zarzamora dulce, menta, aroma, Ginseng, ores de malva, flores de aciano, aroma natural.

Taza fresca con pera y melisa, afrutada y ligera, con hibisco, menta y un suave toque de ginseng.





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



20423



☕ 20–25 g/l

🌡️ 100 °C

🕒 5–10 min

BIRNE/VANILLE

aromatisierte Früchtetee-/Kräuterteemischung

Zutaten geröstete Birnenstücke (56,6 %), Zitronengras, süße Brombeerblätter, Johannisbeerblätter, Schafgarbe, Aroma, rosa Pfeffer, Färbdistel, natürliches Aroma, natürliches Gurken-Aroma, natürliches Tonka-Aroma.

Sanfte Tasse mit gerösteter Birne und feiner Vanillernote, fruchtig-mild und harmonisch süß.

PEAR/VANILLA

flavoured fruit tea/herbal tea blend

Ingredients roasted pear pieces (56,6 %), lemongrass, sweet blackberry leaves, black currant leaves, yarrow, flavour, pink pepper, safflowers, natural flavour, natural cucumber flavour, natural tonka flavour.

Gentle cup with roasted pear and delicate note of vanilla, fruity, mild, and harmoniously sweet.

POIRE/VANILLE

Infusion aux fruits/tisane aromatisé

Ingédients morceaux de poires grillés (56,6 %), citronnelle, feuilles de mûres douces, feuilles de groseilliers, achillée, arôme, poivre rose, carthame, arôme naturel, arôme naturel de concombre, arôme naturel de tonka.

Tasse douce avec poire grillées et délicate note de vanille, fruitée, douce et harmonieusement sucrée.

PERA/VAINILLA

Infusión de frutas/hierbas aromatizadas

Ingredientes trocitos tostados de pera (56,6 %), hierba de limón, hojas de zarzamora dulce, hojas de grosella, milenrama, aroma, pimienta rosa, cártamo, aroma natural, aroma natural de pepino, aroma natural de tonka.

Taza suave con pera asada y delicada nota de vainilla, afrutada, suave y armoniosamente dulce.



20425



☕ 20–25 g/l

🌡️ 100 °C

🕒 5–10 min

SCHWARZE JOHANNISBEERE/ROSMARIN

aromatisierte Früchteteeemischung

Zutaten geröstete Birnenstücke, Hibiskus, Holunderbeeren, süße Brombeerblätter, Rosmarinblätter (7 %), Aroma, schwarze Johannisbeeren (2 %), Kornblumenblüten, natürliches Rosmarin-Aroma.

Dunkle, rote Tasse mit schwarzer Johannisbeere und Rosmarin, fruchtig-würzig und aromatisch.

BLACKCURRANT/ROSEMARY

flavoured fruit tea blend

Ingredients roasted pear pieces, hibiscus, elderberries, sweet blackberry leaves, rosemary leaves (7 %), flavour, black currants (2 %), cornflower blossoms, natural rosemary flavour.

Deep red cup with blackcurrant and rosemary, fruity-spicy and aromatic.

CASSIS/ROMARIN

Infusion aux fruits aromatisée

Ingédients morceaux de poires grillés, hibiscus, baies de sureau, feuilles de mûres douces, feuilles de romarin (7 %), arôme, cassis (2 %), fleurs de bleuet, arôme naturel de romarin.

Tasse rouge foncée avec cassis et romarin, fruitée-épicée et aromatique.

GROSELLA NEGRA/ROMERO

Infusión de frutas aromatizadas

Ingredientes trocitos tostados de pera, hibisco, bayas de saúco, hojas de zarzamora dulce, hojas de romero (7 %), aroma, grosellas (2 %), flores de aciano, aroma natural de romero.

Taza de color rojo oscuro con grosella negra y romero, afrutada, especiada y aromática.



Zutaten

- 250 g weiche Butter
- 220 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2–3 EL Matcha-Pulver (Artikel: 16601)
- 1 Prise Salz
- 120 ml Milch
- 3–4 EL Zitronensaft oder Milch
- grüne Lebensmittelfarbe

Zubereitung

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig schlagen.
3. Eier einzeln untermischen.
4. Mehl, Backpulver, Salz und Matcha mischen.

Ingredients

- 250 g soft butter
- 220 g sugar
- 1 packet vanilla sugar
- 4 eggs
- 300 g flour
- 1 packet baking powder
- 2–3 tbsp matcha powder (Article: 16601)
- 1 pinch of salt
- 120 ml milk

Ingredients

- 250 g soft butter
- 220 g sugar
- 1 packet vanilla sugar
- 4 eggs
- 300 g flour
- 1 packet baking powder
- 2–3 tbsp matcha powder (Article: 16601)
- 1 pinch of salt
- 120 ml milk

- 3–4 tbsp lemon juice or milk
- green food colouring

This is how you do it

1. Preheat the oven to 175 °C (top/bottom heat).
2. Beat the butter, sugar and vanilla sugar until creamy.
3. Add the eggs one at a time, mixing well after each addition.
4. Mix the flour, baking powder, salt and matcha powder together.
5. Gradually stir the flour mixture and milk alternately into the batter. Optionally add a little green food colouring. For a more intense green colour.
6. Pour the batter into the greased tin
7. Bake for about 45–55 minutes. Let the cake cool completely afterward.
8. Mix powdered sugar with lemon juice and green food colouring to make the glaze and spread it over the cake.

MONSTER MATCHA CAKE

Tee zur Geisterstunde

Tea at the witching hour

Ein geheimnisvoller Nebel steigt auf, Schatten tanzen und für einen Moment flüstert die Nacht ihre süßesten Geheimnisse ...
A mysterious mist rises, shadows dance and for a moment the night whispers its sweetest secrets ...



LIMITED EDITION

.....
JETZT VORBESTELLEN!
PRE-ORDER NOW!

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

20428 **NOT DISCOUNTABLE**
NICHT RABATT-FÄHIG
☞ 20-25 g/l
📏 100 °C
🕒 5-10 min
1 kg - 16,90 €/kg



VANILLA MOONLIGHT

aromatisierte Früchteemischung

Zutaten kandierte Ananasstücke (Ananas, Zucker, Säureregulator: Zitronensäure, Salz), Kluntinchen, Apfelstücke (Apfel, Antioxidationsmittel: Zitronensäure, Salz), kandierte Ananasstücke (Ananas, Zucker, Säureregulator: Zitronensäure), weiße Schokoraspele (Zucker, Kakaobutter, VOLL-MILCHPULVER, Emulgator: Sonnenblumen-Lecithin E322), Karamellwürfel (gezuckerte MAGERKONDENS-MILCH, Zucker, Glukosesirup, BUTTERFETT, Feuchthaltemittel: Sorbit-sirup, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Rote Bete, Zimt, Hibiskus, natürliches Aroma, Aroma (enthält MILCH).

Aromatisierte Früchteemischung mit blauer Tasse und Cola-/Vanille-Geschmack für süßes Gruselvergnügen.

VANILLA MOONLIGHT

flavoured fruit tea blend

Ingredients candied pineapple pieces (pineapple, sugar, acidity regulator: citric acid, colouring agent: brilliant blue), candiesugar, apple pieces (apple, antioxidant: citric acid, salt), candied pineapple pieces (pineapple, sugar, acidity regulator: citric acid), white chocolate rasps (sugar, cocoa butter, WHOLE MILK POWDER, emulsifier: sunflower lecithin E322), caramel cubes (SWEETENED CONDENSED SKIM MILK, sugar, glucose syrup, BUTTERFAT, humectant: sorbitol syrup, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids), red beet, cinnamon, hibiscus, natural flavour, flavour, flavour (contains MILK).

Flavoured fruit tea blend with a blue cup and cola/vanilla flavour for a sweet spooky experience.

VANILLA MOONLIGHT

Infusion aux fruits aromatisée

Ingredients morceaux d'ananas confits (ananas sucre, correcteur d'acidité : acide citrique, colorant : bleu brillant), sucre candi, morceaux de pomme (pomme, antioxydant : acide citrique, sel), morceaux d'ananas confits (ananas, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique), paillettes de chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, POU-DRE DE LAIT ENTIER, émulsifiant : lécithine de tournesol E322), cubes de caramel (LAIT EC-RÈME CONDENSE SUCRÉ, sucre, sirop de glucose, MATIÈRE GRASSE, humectant : sirop de sorbitol, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras), betterave rouge, cannelle, hibiscus, arôme naturel, arôme, arôme (contient du LAIT).

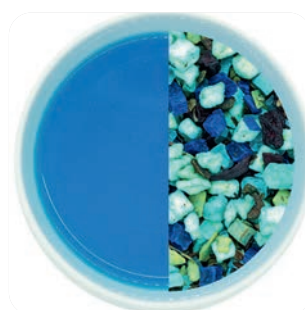
Infusion aux fruits aromatisée avec une infusion bleue et un goût cola/vanille pour un plaisir sucré et effrayant.

VANILLA MOONLIGHT

Infusión de frutas aromatizadas

Ingredientes trocitos de piña escarchada (piña, azúcar, corrector de acidez: ácido cítrico, colorante: azul brillante), azúcar cande blanco, trocitos de manzana (manzana, antioxidante: ácido cítrico, sal), trocitos de piña escarchada (piña, azúcar, corrector de acidez: ácido cítrico), chocolate blanco rallado (azúcar, manteca de cacao, LECHE ENTERA EN POLVO, emulgente: lecitina de girasol E322), 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), remolacha, canela, hibisco, aroma natural, aroma, aroma (contiene LECHE).

Infusión de frutas aromatizadas con infusión azul y sabor a cola/vainilla para un dulce y espeluznante disfrute.



20429 **NOT DISCOUNTABLE**
NICHT RABATT-FÄHIG
☞ 20-25 g/l
📏 100 °C
🕒 5-10 min
1 kg - 18,90 €/kg



MIDNIGHT CHERRY

aromatisierte Früchteemischung

Zutaten kandierte Ananasstücke (Ananas, Zucker, Säureregulator: Zitronensäure, Farbstoff: Brillantblau), Kluntinchen, Apfelstücke (Apfel, Antioxidationsmittel: Zitronensäure, Salz), Holunderbeeren, Hibiskus, Rote Bete, Tomatenflocken (Tomate, Maisstärke), gefriergetrocknete Kirschen (4 %), rosa Pfeffer, natürliches Aroma, Aroma.

Aromatisierte Früchteemischung mit dunkler Tasse und Cola-/Kirsch-Geschmack für schaurig-süßen Genuss.

MIDNIGHT CHERRY

flavoured fruit tea blend

Ingredients candied pineapple pieces (pineapple, sugar, acidity regulator: citric acid, colouring agent: brilliant blue), candy sugar, apple pieces (apple, antioxidant: citric acid, salt), elderberries, hibiscus, red beet, tomato flakes (tomato, corn starch), freeze-dried cherries (4 %), pink pepper, natural flavour, flavour.

Flavoured fruit tea blend with a dark cup and cola/cherry flavour for a spooky-sweet indulgence.

MIDNIGHT CHERRY

Infusion aux fruits aromatisée

Ingredients morceaux d'ananas confits (ananas, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique, colorant : bleu brillant), sucre candi, morceaux de pomme (pomme, antioxydant : acide citrique, sel), baies de sureau, hibiscus, betterave rouge, flocons de tomate (tomate, amidon de maïs), cerises lyophilisées (4 %), poivre rose, arôme naturel, arôme.

Infusion aux fruits aromatisée avec une infusion foncée et un goût cola/cerise pour un plaisir délicieusement effrayant et sucré.

MIDNIGHT CHERRY

Infusión de frutas aromatizadas

Ingredientes trocitos de piña escarchada (piña, azúcar, corrector de acidez: ácido cítrico, colorante: azul brillante), azúcar cande blanco, trocitos de manzana (manzana, antioxidante: ácido cítrico, sal), bayas de saúco, hibisco, remolacha, copos de tomate (tomate, almidón de maíz), cerezas liofilizadas (4 %), pimienta rosa, aroma natural, aroma.

Infusión de frutas aromatizadas con infusión oscura y sabor a cola/cereza para un disfrute dulcemente escalofriante.



20427 **NOT DISCOUNTABLE**
NICHT RABATT-FÄHIG
☞ 20-25 g/l
📏 100 °C
🕒 5-10 min
1 kg - 21,90 €/kg

SLIMEBERRY LIME

aromatisierte Früchteemischung

Zutaten grünes Streudekor (Erythritol, Sonnenblumenöl, Kartoffelstärke, Reismehl, Überzugsmittel: E464, natürliches Vanille-Aroma, Farbstoffe: E101, E133), kandierte Ananasstücke (Ananas, Zucker, Säureregulator: Zitronensäure), kandierte Ingwerstücke (Ingwer, Zucker), Hibiskus, Apfelstücke (Apfel, Antioxidationsmittel: Zitronensäure, Salz), Koriandersamen, Zuckersterne (Zucker, Reismehl, Rapsöl (ganz gehärtet), Farbstoff E172, Überzugsmittel Schellack, Kartoffelstärke, Aroma), Aroma, Vitaminmischung (Ascorbinsäure, Niacin, Vitamin E, Pantothensäure, Vitamin B2, Vitamin B1, Vitamin B6, Vitamin B12, Trägerstoff: getrocknete Glukosesirupe), natürliches Aroma, natürliches Limetten-Aroma.

Aromatisierte Früchteemischung mit giftgrüner Tasse und Himbeer-/Lime-Geschmack für magischen Hexenzauber.

SLIMEBERRY LIME

flavoured fruit tea and sugar sprinkles blend

Ingredients green sprinkles (erythritol, sunflower oil, potato starch, rice flour, coating agent: E464, natural vanilla flavoring, colorings: E101, E133), candied pineapple pieces (pineapple, sugar, acidity regulator: citric acid), candied ginger pieces (ginger, sugar), hibiscus, apple pieces (apple, antioxidant: citric acid, salt), coriander seeds, sugar stars (sugar, rice flour, rapeseed oil (fully hydrogenated), colouring agent E172, coating agent shellac, potato starch, flavour, vitamin mix (ascorbic acid, niacin, vitamin E, pantothenic acid, vitamin B6, vitamin B2, vitamin B1, folic acid, biotin, vitamin B12, carrier: dried glucose syrups), natural flavour, natural lime flavour.

Flavoured fruit tea and sugar sprinkles blend with a vibrant-green cup and raspberry/lime flavour for magical witchcraft.

SLIMEBERRY LIME

mélange de fruits et de sucre aromatisé

Ingredients décoration verte (érythritol, huile de tournesol, fécula de pomme de terre, farine de riz, agent d'enrobage: E464, arôme naturel de anille, colorants : E101, E133), morceaux d'ananas confits (ananas, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique), morceaux de gingembre confits (gingembre, sucre), hibiscus, morceaux de pomme (pomme, antioxydant : acide citrique, sel), graines de coriandre, étoiles de sucre (sucre, farine de riz, huile de colza (entièrement hydrogénée), colorant E172, agent d'enrobage gomme-laque, fécula de pomme de terre, arôme), arôme, mélange de vitamines (acide ascorbique, niacine, vitamine E, acide pantothénique, vitamine B6, vitamine B2, vitamine B1, acide folique, biotine, vitamine B12, excipient : sirops de glucose séché), arôme naturel, arôme naturel de citron vert.

mélange de fruits et de sucre aromatisé avec une infusion vert toxique et un goût framboise/citron vert pour une magie de sorcellerie.

SLIMEBERRY LIME

mezcla de frutas y azúcar aromatizada para decorar

Ingredientes decoración verde (eritritol, aceite de girasol, almidón de patata, harina de arroz, agente de recubrimiento: E464, aroma natural de vainilla, colorantes: E101, E133), trocitos de piña escarchada (piña, azúcar, corrector de acidez: ácido cítrico), trocitos de jengibre escarchado (jengibre, azúcar), hibisco, trocitos de manzana (manzana, antioxidante: ácido cítrico, sal), semillas de cilantro, estrellas de azúcar (azúcar, harina de arroz, aceite de colza (totalmente hidrogenado), colorante E172, agente de recubrimiento shellac, fécula de patata, aroma), aroma, mezcla de vitaminas (ácido ascórbico, niacina, vitamina E, ácido pantoténico, vitaminas B6, B2, B1, ácido fólico, biotina, vitamina B12, excipiente: jarabe de glucosa seco), aroma natural, aroma natural de lima.

mezcla de frutas y azúcar aromatizada para decorar con infusión verde tóxica y sabor a frambuesa/lima para un hechizo mágico de brujería.



Matcha beginnt mit der Schale

Matcha begins with the bowl



Handarbeit aus Hamburg trifft auf modernes Design und macht Matchaschalen und Tassen zum besonderen Begleiter für deinen Matcha-Moment. Die rötliche Glasur auf schwarzem Ton setzt dabei eine ausdrucksstarke Optik. Das Set ist natürlich spülmaschinenfest. Jetzt online erhältlich bei www.mount-everest-tea.com.
Handmade in Hamburg meets modern design and makes the matcha bowls and cups a special companion for your matcha moment. The red-dish glaze on black clay creates a striking look. The set is of course dishwasher safe. Now available online at www.mount-everest-tea.com.



45148
Matcha Schale Black Drop „Studio Amun“,
 Steinzeug
Matcha bowl black drop “Studio Amun“,
 Stoneware



45149
Cup Black Drop „Studio Amun“,
 Steinzeug
Cup black drop “Studio Amun“,
 Stoneware



45146
Matcha Schale Mint Drop „Studio Amun“,
 Steinzeug
Matcha bowl mint drop “Studio Amun“,
 Stoneware



45147
Cup Mint Drop „Studio Amun“,
 Steinzeug
Cup mint drop “Studio Amun“,
 Stoneware



45144
Matcha Schale beige „Studio Amun“,
 Steinzeug
Matcha bowl beige “Studio Amun“,
 Stoneware



45145
Cup beige „Studio Amun“,
 Steinzeug
Cup beige “Studio Amun“,
 Stoneware



Mount Everest Tea Company GmbH
Daimlerstraße 13
25337 Elmshorn
Germany

Telefon: +49 (0) 41 21 - 79 12 - 6
Fax +49 (0) 41 21 - 79 19 999

E-Mail: 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](https://www.instagram.com/mounteverest.tea)