

24.06.2020 - 12:16 Uhr

Erfrischende Alternative zu Eistee



Was unter den Kaffee-Liebhabern schon länger im Trend ist, wird auch bei den Tee-Geniesserinnen und -Genießern immer beliebter, die Zubereitung mit kaltem Wasser. Vorteil der sogenannten Cold Brew - Methode ist die langsame und schonende Extraktion, dank der sich die Aromen besser und feiner entfalten können. Kalt zubereitete Kaffees und Tees sind weniger bitter und schmecken erfrischend mild.

Cold Brew Coffee oder Cold Brew Tea lassen sich ohne grossen Aufwand selber herstellen. Das spart Geld, schont die Umwelt und vor allem bestimmt man selbst, welche Zutaten reinkommen. Für Cold Brew lohnt es sich nämlich besonders, auf eine hochwertige und saubere Bio-Qualität zu achten.

Die hochwertigen Blatt-Tees der Marke "pure origin", welche das nachhaltige Kaffee- und Schokoladen-Sortiment von Original Food seit kurzem ergänzen, wachsen in kleinen Teegärten in der Region Pachthar im Nordosten Nepals. In den kühlen Höhenlagen, an den Flanken des Himalayas, entwickeln die Tees die milden, blumigen Aromen, welche bei der Cold Brew-Extraktion besonders schön zur Geltung kommen.

Die rund 170 Teebauern der Nepal Natural Tea Cooperative in Dorf Granit in Pachthar bewirtschaften ihre Teegärten selbstbestimmt und unabhängig von Grossplantagen. Dank der direkten Vermarktung zu fairen Preisen erwirtschaften sie einen angemessenen Lebensunterhalt für ihre Familien und können den nachhaltigen, kleinbäuerlichen Teeanbau und die traditionelle Verarbeitung langfristig weiterführen.

Grundrezept für Cold Brew Tea:

10-12g Schwarz- oder Grünteeblätter von "pure origin" mit 1 Liter kaltem Wasser in einem Krug oder Flasche ansetzen, nach Belieben 1 Zweig Pfefferminze oder Thymian begeben und während ca 6 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Teeblätter absieben, etwas Zitronen- oder Limettensaft dazugeben und nach Belieben süssen z.B. mit Agaven-Dicksaft. Mit Eiswürfeln und einer Scheibe Zitrone oder Limette kühl servieren. Noch einfacher geht die Zubereitung mit einer Cold Brew-Flasche z.B. von "Hario", bei welcher nach der gewünschten Extraktionszeit einfach der Filter entfernt werden kann.

Die "pure origin" Bio-Tees und Cold Brew-Flaschen gibt es online bei www.originalfood.ch

Original Food GmbH
Maria Müller Steiner
Sonnenbühlweg 1
CH-6010 Kriens
office@originalfood.ch
Tél. +41 41 630 14 01

Medieninhalte



Die aromatischen "pure origin" Tees aus Nepal eignen sich besonders für die Cold Brew-Zubereitung. Bild Original Food



Tee-Ernte in Pachthar/Nepal an den Flanken des Himalayas. Bild Nepal Natural Tea Cooperative



Die "pure origin" Tees werden für eine hochwertige Qualität von Hand verlesen. Bild Nepal Natural Tea Cooperative



Die zarten Tee-Blätter werden einzeln von Hand gepflückt. Bild Nepal Natural Tea Cooperative



Das "pure origin" Sortiment mit verantwortungsvoll erwirtschafteten Tees aus kleinbäuerlichem Anbau. Bild Original Food

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100067196/100850491> abgerufen werden.