

Presseinformation

Der Sommertrend 2019: Tee-Cocktails

TeeGschwendner und SAUSALITOS küren die Tee-Cocktails des Jahres

Eiskalt erfrischt: mit den neuen Bio-Eistees von TeeGschwendner kehren die Lieblingssorten der vergangenen Jahrzehnte zurück – und das nicht nur ins Tee(kühl)regal, sondern auch in die deutschen Cocktailgläser! Gemeinsam mit Europas größter Cocktailkette SAUSALITOS hat TeeGschwendner nach intensiven Auswahrunden die Tee-Cocktails des Jahres gekürt: „Sparkling FruiTea“ und „Fresh MockTea“ heißen die Gewinner 2019! Im Handumdrehen lassen sich die natürlichen Eistees zusammen mit ein paar ausgesuchten Zutaten in fruchtig-leckere Sommer-Drinks verwandeln. Ein genussvoller Frische-Kick und garantiert das Highlight in Bars, Clubs und auf jeder Garten-Party in diesem Sommer.

Gerade an heißen Sommertagen heißt es: trinken, trinken, trinken! Besonders lecker wird's mit den brandneuen LieblingsEISTees von TeeGschwendner aus frisch aufgebrühtem Tee und natürlichen Säften – ganz ohne Zuckerzusatz oder Konservierungsstoffe. Die neuen Eistees schmecken nicht nur richtig gut, sondern machen mit dem Viva con Agua-Siegel auch auf die Wasserprojekte des Hamburger Vereins aufmerksam, der sich weltweit für den Zugang zu sauberem Trinkwasser einsetzt.

Dieses Konzept fanden die Cocktail-Experten von SAUSALITOS ebenfalls spannend und kreierte mit den vier neuen Eistees von TeeGschwendner einzigartige Cocktail-Variationen. Tee-Cocktails sind der Sommer-Trend 2019 und erobern dieses Jahr nicht nur die Barthecken, sondern können auch ganz einfach Zuhause selbstgemacht werden. „Sommer-Drinks auf Eistee-Basis bieten mit ihrem frischen und leichten Geschmack eine willkommene Abwechslung zu herkömmlichen Mixgetränken. Mit seiner unschlagbaren Aromavielfalt sorgt der Tee im Cocktail für geschmacklichen Tiefgang und verleiht ihm eine ganz einzigartige Note“, sagt Thomas Mühlhäuser, Bar Chef National von SAUSALITOS.

Das beweisen auch die beiden Gewinner-Cocktails 2019: der „Sparkling FruiTea“ mit fruchtigem Pfirsich-Eistee und spritzigem Champagner und der „Fresh MockTea“ mit Apfel-Zitronen-Eistee und leicht herbem Ginger Ale dürfen auf der nächsten Garten-Party keinesfalls fehlen. Aber auch die Eistees Kirsch-Banane und Ananas-Passionsfrucht ergeben zusammen mit fruchtigem Sirup und frischen Früchten köstliche Cocktail-Kreationen.

Presseinformation

Rezepte Tee-Cocktails

Sparkling FruiTea mit Alkohol

Ein Cocktailglas mit Eiswürfeln befüllen. 1,5 cl Zitronensaft, 2 cl Holunderblütensirup sowie 5 cl Champagner oder Prosecco hinzugeben. Das Glas mit dem Ice Tea Pfirsich BIO auf Grünteebasis von TeeGschwendner auffüllen und vorsichtig durchrühren. Als Garnitur dienen frische Brombeeren und eine Grapefruitscheibe.

Fresh MockTea ohne Alkohol

Ein Cocktailglas mit Eiswürfeln befüllen. Den Saft einer Limette auspressen und in das Glas geben, 1,5 cl Birnensirup sowie 6 cl Ginger Ale hinzufügen. Das Glas mit dem Ice Tea Apfel-Zitrone BIO von TeeGschwendner auffüllen und vorsichtig verrühren. Der Eistee auf Schwarzteebasis sorgt für eine angenehme Bitternote. Mit einer Gurkenscheibe und einem Rosmarinzweig garnieren.

Die vier neuen Bio-Eistees in den Geschmacksrichtungen Apfel-Zitrone, Pfirsich, Kirsch-Banane und Ananas-Passionsfrucht sind ab 1,50 €/500 ml bundesweit in allen 125 TeeGschwendner Fachgeschäften und im Online-Shop unter <https://www.teegschwendner.de/tee-shop/eistee/> erhältlich.

Weitere Informationen zum Unternehmen und anderen Teesorten finden Sie unter: <https://www.teegschwendner.de/presse/>

Mai 2019

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen / Pressekontakt:

TeeGschwendner GmbH
Nathalie Fischer
Heidestraße 26
53340 Meckenheim
Tel. 022 25 / 92 14 – 213
Fax: 022 25 / 92 14 – 70
nathalie.fischer@teegschwendner.de
www.teegschwendner.de