

YOGI TEE – eine köstliche Alternative

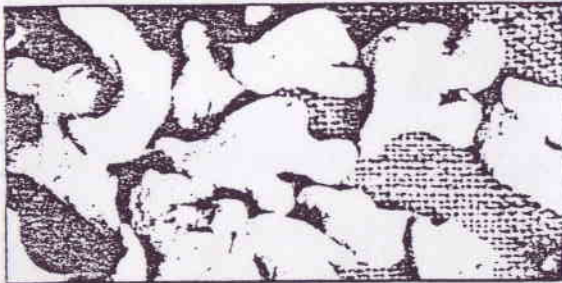
Im fernen Osten waren die guten Eigenschaften der Gewürze seit altersher bekannt.

Wir suchen heute Lebensmittel, die gut schmecken und gesund sind. Yogi Tee bietet uns eine harmonisch abgestimmte Mischung: Ein Getränk aus der tausendjährigen Tradition des Ostens bietet uns Stärkung und Entspannung für unseren Alltag.

YOGI TEE ist ein herrlich erquickendes, wärmendes Getränk. Coffeinfrei.

YOGI TEE ist eine wunderbare Sache, wenn man ihn richtig zubereitet.

Ingewer



Ein Eßlöffel Yogi Tee wird in 1 Liter Wasser 25 Minuten gekocht, ganz leicht geköchelt.

Kardamom



Wer den Topf nicht fest verschließt, genießt schon im voraus den geheimnisvollen, fernöstlichen Würzduft.

Nach dem Kochen wird der Tee durch ein Sieb gegossen, und noch einmal ganz kurz mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch aufgeköcht. Dann wird Yogi Tee mit Honig serviert.

YOGI TEE Spezialrezepte

YOGI TEE IST HALTBAR

Man kann sich gut eine größere Menge auf Vorrat kochen, und ihn später einfach wieder aufwärmen.

DIE MILCH IM YOGI TEE

gehört zum Rezept. Je frischer sie ist, je voller und runder schmeckt auch der Tee. Auch ein bißchen Sahne ist fein. Die Aufgabe der Milch ist es, die Schärfe der Gewürze zu mildern, damit seine Inhaltsstoffe besser aufgenommen werden können.

WER KEINE MILCH MAG

kann Yogi Tee mit Sojamilch probieren. Das schmeckt auch sehr gut.

YOGI TEE GANZ OHNE MILCH schmeckt sehr intensiv und tut gut in der kalten und nassen Jahreszeit. Gut ist es noch Zitronensaft dazuzugeben.

YOGI GROG

Der heiße Hit. Yogi Tee wird gekocht wie immer. Aber anstelle von Milch, geben wir Traubensaft und reichlich Zitrone dazu. Serviert wird mit Honig. Ausprobieren!

YOGI TEE FÜR KINDER

Auch Kinder dürfen und mögen Yogi Tee gern trinken. Sie bekommen mehr Milch dazu.

Nelken



SCHWARZER TEE

ist nicht mehr im Yogi Tee enthalten. Wer es mag, kann für sich eine Prise schwarzen Tee (3-5 Minuten) mitkochen, das würde dem Rezept nicht widersprechen. Im Original ist es nicht mehr als 1.5% gewesen. Yogi Tee ist nicht Tschai, der zuweilen nur aus schwarzem Tee und Milch gemacht wird.

YOGI TEE Spezialrezepte

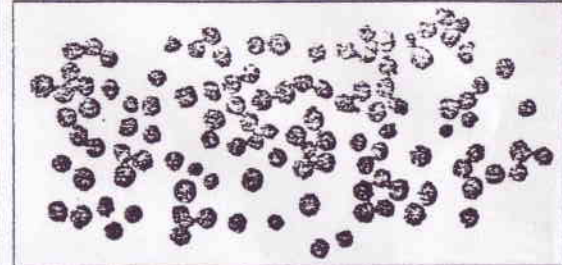
EISTEE

für den Sommer: prickelnd und erfrischend. Mixe und verquirle Eis und Yogi Tee.

YOGI RAJ

die Königin der Yogi Tees entsteht, wenn man einen großen Becher Yogi Tee mit Sahnehaube krönt.

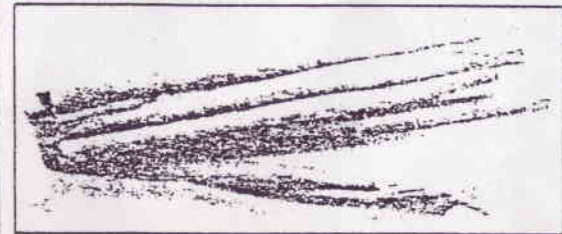
Pfefer



Man kann den Tee aus Gesundheitsgründen trinken, oder nur weil er gut schmeckt, zu jeder Tageszeit, soviel man will. Er bringt uns Würze ins Leben, und der Poesie seines Duftes vermag sich niemand zu entziehen.

Wenn man bedenkt, wie kostbar jedes seiner Gewürze zur Zeit der Segelschiffe war...

Zimt



Zu beziehen durch:

Vertrieb:

TEEHAUS CH'A

LADEN: Uetlibergstrasse 24
beim Manesseplatz
8045 ZÜRICH

☎ 01/451 38 33