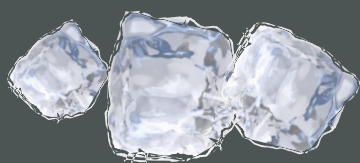
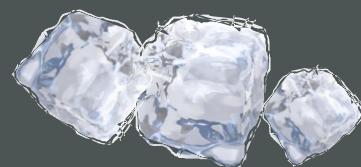


PRZEPISY HERBAT MROŻONYCH



RICHMONT
TEA



Mexican Dream Ice Tea

skład:

- 2 saszetki herbaty Richmond Mexican Dream;
- 80 ml syropu cukrowego;
- 40 ml soku ze świeżej pomarańczy.

sposób przygotowania:

W ekspresie przelewowym w 1,5 l wody zaparzamy 2 saszetki Richmond Mexican Dream, do naparu dodajemy 80 ml syropu cukrowego i 40 ml soku z pomarańczy. Całą szklankę wypełniamy lodem i zalewamy naparem.

Peach Lemon & Ceylon Ice Tea

skład:

- 1 saszetka Richmond Peach Lemon;
- 1 saszetka Richmond Ceylon FOP;
- 20 ml soku z cytryny;
- 60-80 ml syropu cukrowego.

sposób przygotowania:

W ekspresie przelewowym w 1,5 l wody zaparzamy 1 saszetkę Richmond Peach Lemon i 1 saszetkę Richmond Ceylon FOP, do naparu dodajemy 20 ml soku z cytryny i 60-80 ml syropu cukrowego. Całą szklankę wypełniamy lodem i zalewamy naparem. Dla ozdoby można dodać plaster cytryny.

Sencha Mojito Ice Tea

skład:

- 2 saszetki Richmond Sencha;
- 3,5 łyżki cukru trzcinowego;
- 5 listków mięty.

sposób przygotowania:

W ekspresie przelewowym w 1,5 l wody zaparzamy 2 saszetki Richmond Sencha, do naparu dodajemy 3 łyżki cukru trzcinowego i odstawiamy do wystygnięcia. Na dnie szklanki 0,3 ml kładziemy 5 listków mięty i dodajemy 0,5 łyżki cukru trzcinowego, delikatnie ugniatamy, wypełniamy szklankę kruszonym lodem i zalewamy ostudzonym naparem.

**Z 2 saszetek herbaty zaparza się 1,5 l esencji.
Do 1 szklanki wypełnionej lodem mieści się 0,2 l herbaty.**