



Tee geht auch anders!
**Versüßen Sie Ihren Gästen
den Winter!**



www.ufs.com



LEMON TREE

Grüner Tee mit Zitrone und Ingwer

... wohltuend, anregend oder
einfach herzerfrischend



Mehr außer-
gewöhnliche
Tee-Inspirationen
unter:
[www.ufs.com/
lipton](http://www.ufs.com/lipton)

Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Btl. Lipton Exklusive Selection
Grüner Tee Sencha
- 2 l Wasser
- 20 ml Zitronensirup, Monin
- 80 g Ingwer, frisch,
in Scheiben geschnitten
- 100 g Zitronengrasstängel
- 50 g Zitronenschale
- 20 g Kaffir Lime Blätter (10 Stk.)

Zubereitung:

- Wasser aufkochen, Teebeutel damit
übergießen und ziehen lassen
- Beutel entfernen und den Sirup zugeben
oder dazu servieren
- In jede Teetasse zwei Ingwerscheiben,
einen gequetschten
Zitronengrasstängel,
Zitronenschale und ein
Kaffir Lime Blatt geben
- Mit heißem Tee auf-
gießen und servieren



Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Btl. Lipton Exklusive Selection
Pfefferminze
- 50 ml Wasser
- 1.5 l Weißwein
- 350 g Holunderblütensirup
- 10 Stk. Pfefferminze, frisch
- 10 Stk. Zimtstangen
- 150 g Limetten

Zubereitung:

- Wasser und Weißwein aufkochen, Teebeutel
damit übergießen und ziehen lassen
- Beutel entfernen und
den Sirup zugeben
oder dazu servieren
- In jede Teetasse Pfeffer-
minze, Zimtstange
und Limettenschnitze
geben
- Mit heißem Tee auf-
gießen und servieren



HOT HUGO

Pfefferminz-Holunder-
Weißwein-Mix

... bekannt aus jedem
Szene-Hotspot - nur viel heißer



FRESH BLACK

Ceylon Schwarztee mit Zitrone und Minze

... unser Klassiker mal ganz
fruchtig und erfrischend



Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Btl. Lipton Exklusive Selection Ceylon
- 2 l Wasser
- 30 g Pfefferminze, frisch
- 100 g Zitronen, in Scheiben geschnitten

Zubereitung:

- Wasser aufkochen, Teebeutel damit übergießen und ziehen lassen
- Beutel entfernen und in jede Teetasse Pfefferminze und eine Zitronenscheibe geben
- Mit heißem Tee aufgießen und servieren

Tipp: Zucker dazu servieren

MILKY MINCE

Grüner Tee mit Milch,
Minze und Marshmallows

... sanft und doch frisch -
eine faszinierende
Kombination



Zutaten für 10 Portionen:

150 g	Kuvertüre
50 ml	RAMA Cremefine Schlagcreme
1,5 l	Milch
10 Btl.	Lipton Exklusive Selection Grüner Tee & Intensive Minze
100 g	Marshmallows
10 g	Pfefferminze, frisch
10 g	Kakaopulver

Zubereitung:

- Rama Schlagcreme erwärmen, Kuvertüre darin schmelzen und auf die Teetassen verteilen
- Milch aufkochen, Teebeutel zugeben, ziehen lassen und herausnehmen
- Milch-Tee-Gemisch aufschäumen und auf die Tassen verteilen
- Marshmallows zugeben und mit Kakaopulver bestäuben
- Mit Pfefferminzblättern dekorieren

Tipp: Zucker dazu servieren

EXPLODING FLAVOUR

Hot Pfirsich-Mango-Schwarztee
mit Chili

... eine mild-fruchtige Liaison
mit starken Aromen



Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Btl. Lipton Exklusive Selection Pfirsich & Tropische Mango
- 2 l Wasser
- 10 Stk. Zimtstangen
- 50 g Ingwer, frisch, in Scheiben geschnitten
- 80 g Limetten, in Spalten geschnitten
- 10 g Chilischoten, halbiert, entkernt
- 20 g Pfefferminze, frisch

Zubereitung:

- Wasser aufkochen, Teebeutel damit übergießen und ziehen lassen
- Beutel entfernen
- In jede Teetasse eine Zimtstange, eine Ingwerscheibe, einen Limettenspalt, eine Chilischote und Pfefferminze geben
- Mit heißem Tee aufgießen und servieren

Tipp: Zucker dazu servieren

ENGLISH CLASSIC

Feinster englischer Breakfast-Tee

... wie gemacht für echte Traditionalisten



Mehr außergewöhnliche
Tee-Inspirationen
unter:
[www.ufs.com/
lipton](http://www.ufs.com/lipton)

Zutaten für 10 Portionen:

10 Btl. Lipton Exklusive Selection
English Breakfast
2 l Wasser

Zubereitung:

- Wasser aufkochen, Teebeutel damit übergießen und ziehen lassen
- Beutel entfernen
- Mit Kaffee-Rahm und Zucker servieren



Zutaten für 10 Portionen:

10 Btl. Lipton Exklusive Selection
Earl Grey
2 l Wasser
25 ml Gurkensirup, Monin
500 g Gurken, in Spalten
geschnitten
20 g Eisenkraut

Zubereitung:

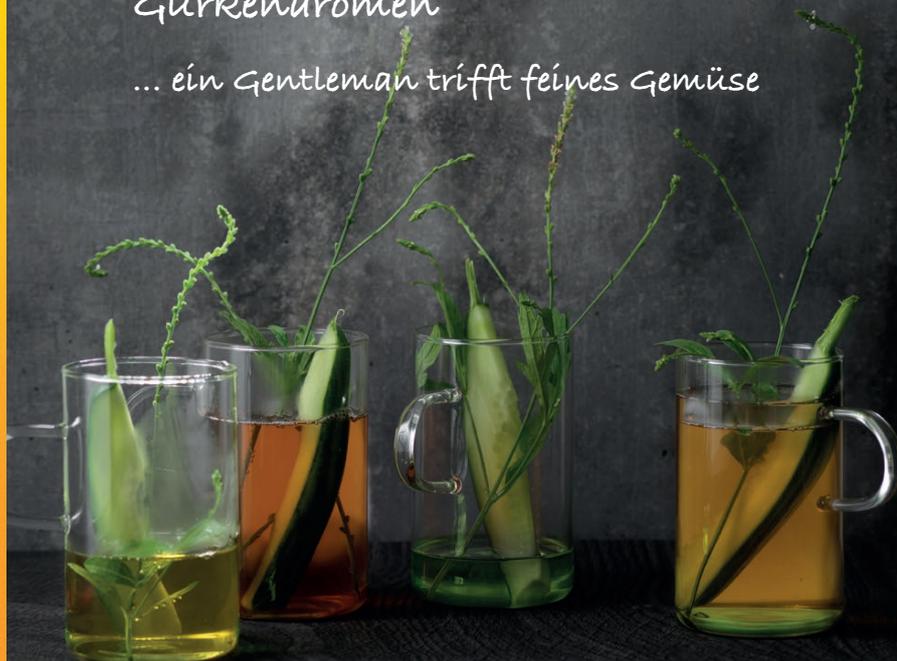
- Wasser aufkochen, Teebeutel damit übergießen und ziehen lassen
- Beutel entfernen und den Sirup auf die Teegläser verteilen
- In jedes Teeglas ein Gurkenspalt und nach Belieben Eisenkraut geben
- Mit heißem Tee aufgießen und servieren



BLACK CUCUMBER

Earl Grey mit frischen
Gurkenaromen

... ein Gentleman trifft feines Gemüse



AFRICAN CREAM

Rooibos-Tee mit Rosinen und Honig

... ein interessanter Mix mit afrikanischen Aromen



Zutaten für 10 Portionen:

10 Btl.	Lipton Exklusive Selection Afrikanischer Rooibos
2 l	Milch
100 g	Rosinen
150 g	Bienenhonig
30 ml	RAMA Cremefine Schlagcreme
5 g	Kakaopulver
20 g	Puderzucker

Zubereitung:

- Milch aufkochen, Teebeutel damit übergießen und ziehen lassen
- Beutel entfernen und in jedes Teeglas einen Löffel Rosinen und Honig geben
- Mit heißer Rooibos-Milch übergießen
- Rama Schlagcreme aufschlagen, Kakaopulver und Puderzucker untermischen und in einen Dressiersack füllen
- Tee mit Schlagcreme garnieren



BLOSSOM DREAM

*Asiatischer weißer Tee mit Hibiskusblüte
... die elegante Art asiatisch zu genießen*

Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Btl. Lipton Exklusive Selection Asiatischer Weißer Tee & Rose
- 2 l Wasser
- 10 Stk. Hibiskusblüte, eingelegt

Zubereitung:

- Wasser aufkochen, Teebeutel damit übergießen und ziehen lassen
- Beutel entfernen und in jede Teetasse eine Hibiskusblüte geben
- Mit heißem Tee aufgießen und servieren

Tipp: Zucker à part servieren



GOLDEN AUTUMN

Zitronen-Apfel-Tee

... ein faszinierendes Crossover aus Sommer und Herbst



Mehr außergewöhnliche Tee-Inspirationen unter:
www.ufs.com/lipton

Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Btl. Lipton Exklusive Selection Zitrone
- 1.5 l Wasser
- 50 ml Apfelsaft
- 200 g Äpfel, in Spalten geschnitten
- 15 g Ysop

Zubereitung:

- Wasser aufkochen, Teebeutel damit übergießen und ziehen lassen
- Beutel entfernen und den Apfelsaft zugeben
- In jede Teetasse einen Apfelschnitz und Ysop geben
- Mit heißem Tee aufgießen und servieren

Tipp: Zucker dazu servieren



Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Btl. Lipton Exklusive Selection Waldfrüchte
- 1 l Wasser
- 5 g Piment
- 8 g Sternanis
- 20 g Vanilleschote
- 1 l Granatapfelsaft
- 200 g Zucker
- 10 ml Grand Marnier
- 200 g Granatapfel-Kerne
- 200 g Orangen, in Scheiben geschnitten

Zubereitung:

- Wasser und Granatapfelsaft zusammen mit den Gewürzen aufkochen, Teebeutel damit übergießen und ziehen lassen
- Beutel entfernen und Zucker zugeben oder dazu servieren
- Mit Grand Marnier parfümieren
- In jede Teetasse Orangenscheiben und Granatapfel-Kerne geben
- Mit heißem Tee aufgießen und servieren



POMEGRANATE PUNCH

Waldfrüchte-Tee mit Grand Marnier

... ein Potpourri aus feinen Gewürzen und Früchten



BERRIES PUNCH

Aroniabeeren-Hagebutten-Punsch

... macht wohlig warm an besonders kalten Tagen

Zutaten für 10 Portionen:

10 Btl.	Lipton Exklusive Selection Hagebutte
20 g	Vanilleschote
1 l	Wasser
50 ml	Aroniabeerensaft
50 ml	Preiselbeersaft
150 g	Zucker
10 ml	Rum Jamaica
50 g	Orangen, Schale

Zubereitung:

- Wasser und die beiden Säfte zusammen mit der halbierten Vanilleschote aufkochen, Teebeutel damit übergießen und ziehen lassen
- Beutel entfernen und den Zucker zugeben oder dazu servieren
- Mit Rum parfümieren
- In jedes Teeglas Orangenschale geben
- Mit heißem Punch aufgießen und servieren





ALMOND LATTE

Grüner Tee-Mandel-Latte

... exotisch, verführerisch und unglaublich cremig



Zutaten für 10 Portionen:

- 2 l Mandelmilch
- 10 Btl. Lipton Exklusive Selection Grüner Tee Mandarine Orange
- 20 Stk Datteln, getrocknet
- 30 g Vanillezucker
- 2 g Salz
- n.B. Matcha-Tee-Pulver

Zubereitung:

- Mandelmilch aufkochen, Teebeutel damit übergießen und ziehen lassen
- Beutel entfernen und restliche Zutaten zugeben
- Alles für 1 Minute im Mixer fein mixen
- In Teetassen oder Gläser abüllen und evtl. mit Matcha-Tee-Pulver leicht bestäuben

SWEET HONEY PUNCH

Kamille-vanille-Orangen-Punsch

... wohltuende Kamille ganz neu
und irrsinnig verführerisch



Zutaten für 10 Portionen:

10 Btl.	Lipton Exklusive Selection Kamille & Honiggeschmack
1.5 l	Wasser
10 Stk.	Sternanis
2 Stk.	Vanilleschoten
150 g	Zitronen, in Scheiben geschnitten
50 ml	Orangensaft
100 g	Kandiszucker

Zubereitung:

- Wasser aufkochen, Teebeutel und Gewürze damit übergießen und ziehen lassen
- Beutel entfernen und den Kandiszucker zugeben oder dazu servieren
- In jede Teetasse ein Stück von den Vanilleschoten, ein Sternanis und eine Scheibe Zitrone geben
- Mit heißem Tee aufgießen und servieren

Tipp: Orangensaft separat dazu servieren



LIPTON EXCLUSIVE SELECTION.

14 AUSGEWÄHLTE SORTEN VON KLASSISCH BIS TRENDY.



SCHWARZTEE



Grüner Tee & Intensive Minze



Earl Grey



English Breakfast



Pfirsich & Tropische Mango



Waldfrüchte



Zitrone

GRÜNER & WEISSER TEE



Grüner Tee & Intensive Minze



Grüner Tee Mandarine Orange



Grüner Tee Sencha



Asiatischer Weißer Tee & Rose

KRÄUTER- & FRÜCHTETEE



Afrikanischer Rooibos



Hagebutte



Kamille & Honiggeschmack



Pfefferminze

LIPTON EXCLUSIVE SELECTION SORTIMENT

Produkte	Beschreibung	Verkaufseinheit	Art.-Nr.	
Unilever 				
SCHWARZTEE				
Ceylon	Handgepflückter Schwarztee aus Ceylon	6 × 25 BTL	27342	✓
Earl Grey	Schwarztee aromatisiert mit Bergamotte	6 × 25 BTL	99513	✓
English Breakfast	Kräftige englische Schwarzteemischung	6 × 25 BTL	99503	✓
Pfirsich & Tropische Mango	Schwarztee mit Pfirsich, Aprikose und Mango	6 × 25 BTL	99509	✓
Waldfrüchte	Schwarztee mit Waldfrüchten	6 × 25 BTL	99515	✓
Zitrone	Schwarztee mit Zitronenschalen	6 × 25 BTL	99521	✓
GRÜNER & WEISSER TEE				
Grüner Tee & Intensive Minze	Grünteemischung mit intensiver Minze	6 × 25 BTL	27344	✓
Grüner Tee Mandarine Orange	Grüner Tee mit Mandarinen- und Orangenschalen	6 × 30 BTL	99511	✓
Grüner Tee Sencha	Grünteemischung nach Japanischer Art mit Herbstduftblütenaroma	6 × 30 BTL	99525	✓
Asiatischer Weißer Tee & Rose	Weißer Tee mit Rose und dezentem, fruchtigem Lycheearoma	6 × 30 BTL	27343	✓
KRÄUTER- & FRÜCHTETEE				
Afrikanischer Rooibos	Rooibosmischung mit Hibiskus und Cranberry	6 × 25 BTL	99523	✓
Hagebutte	Früchtetee mit Hagebutte und Hibiscus	6 × 25 BTL	99517	
Kamille & Honiggeschmack	Kräutertee aus Kamille mit feinem Honigaroma	6 × 30 BTL	27341	
Pfefferminze	Kräutertee aus erfrischender Pfefferminze	6 × 30 BTL	30010	

