

A close-up photograph of two young girls with blonde hair and striking blue eyes. They are lying on a white and black patterned blanket, smiling and drinking from glasses of red tea. The tea is garnished with orange slices and strawberries. They are using light blue and green and white striped paper straws. The girl on the right is holding her glass. A portion of a woven straw hat is visible on the left side of the frame. The background is a soft-focus green, suggesting an outdoor setting.

BIOTEAQUE

*Chiengauer Tee Manufaktur*

HEXENKÜCHE  
*Tea Time*



BIOTEAQUE

*it's Tea Time*

# SERVUS & GRIAB GOD

Gott sei Dank sind die Zeiten längst überholt,  
in denen man Tee nur im Winter oder bei  
Erkältungen getrunken hat. Die positive Wirkung  
des Tees kennt man in südlichen Ländern schon  
seit Tausenden von Jahren.

In unseren Breitengraden greifen viele zu fertigen Eistee´s  
im Supermarkt, welche meist voller Konservierungsstoffe  
und Zucker stecken.

Bioteaque Eistee- und Matchavariationen:  
Pure Erfrischung auf natürliche und gesunde Art und Weise -  
genau das Richtige für heiße Sommertage!  
Dies haben wir uns zur Aufgabe gemacht, tolle Rezepte aus  
gesunden BIO-Tees zu zaubern, verfeinert mit frischen Früchten.  
Der Süßungsgrad ist selbst zu beeinflussen und es kann  
jeder Tee ob Grün-, Schwarz-, Kräuter-, Frucht- oder  
Roiboostee verwendet werden.

Wir wünschen viel Freude beim Ausprobieren  
unserer Kreationen und dem anschließend  
exzellenten Trinkgenuss.



EISTEE

GIULIA

BIO Kräutertee







## ZUTATEN

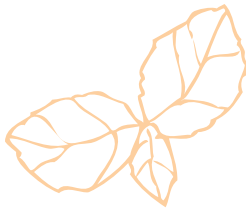
100 ML VITALI C // 50 ML GRAPEFRUITSAFT // EISWÜRFEL

### UNSERE TEEEMPFEHLUNG

VITALI C (KRÄUTER – FRÜCHTETEE – VITAMIN C)

100 ml abgekühlten Tee und 100 ml Grapefruitsaft in einen Shaker mit Eiswürfel geben und gut durchschütteln.

Nach 5 Sek. in Gläser abfüllen und mit einer dünn aufgeschnittenen Zitronenscheibe garnieren.



A photograph of two glasses filled with a vibrant red iced herb tea. The glasses are placed on a white and black geometric patterned tablecloth. Each glass contains several raspberries and ice cubes. Two paper straws, one with a light blue polka-dot pattern and one with a green and white striped pattern, are inserted into each glass. In the background, a woven straw hat and a white and black patterned cloth are visible, suggesting an outdoor setting. The overall scene is bright and summery.

EISTEE

MATTEO

*BIO Kräutertee*





---

## ZUTATEN

100 ML BASISCHER LEO // 80 ML NATURTRÜBER APFELSAFT  
// 20 ML ROTE BETE SAFT // EISWÜRFEL

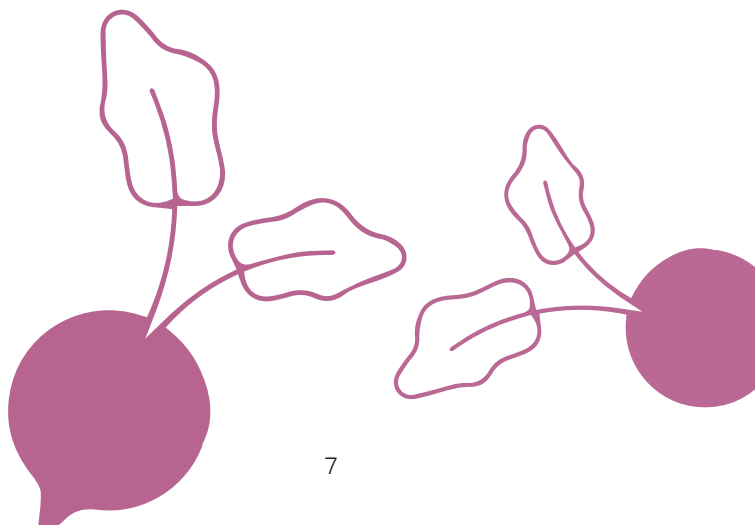
---

### UNSERE TEEEMPFEHLUNG

Basischer Leo (Kräutertee – Rote Bete)

100 ml abgekühlten Tee, 80 ml naturtrüber Apfelsaft und 20 ml Rote Bete Saft in einen Shaker mit Eiswürfel geben und gut durchschütteln.

Nach 5 Sek. in Gläser abfüllen und mit Minze oder Melisse garnieren.







EISTEE

ELSA

BIO Früchtetee





## ZUTATEN

1 LITER EISIGE ELSA (12-15G) // FRISCHE FRÜCHTE  
Z.B. ORANGE, ZITRONE, ERDBEERE, HEIDELBEERE // EISWÜRFEL

### UNSERE TEEEMPFEHLUNG

eisige Elsa (Waldmeister-Zitronen Geschmack)

Tee aufkochen und komplett abkühlen lassen.  
Die getrockneten Stevia-Blätter geben unserem Tee eine natürliche Süße und runden den Geschmack optimal ab.  
Mit geschnittenen Früchten garnieren und zum Schluss noch Eiswürfel hinzu geben.

Tipp: Friere statt Wasser einfach den eisigen Elsa Tee in Eiswürfel, so bleibt der Geschmack des Eistees gleich und verwässert nicht.

Viel Spaß beim erfrischenden Eistee Genuss  
mit der eisigen Elsa.

EISTEE  
**VIOLA**

*BIO Schwarztee*







## ZUTATEN

1 LITER SCHWARZTEE (12-15G) //  
0,5 LITER ORANGEN- ODER BLUTORANGENSAFT //  
1 ZITRONE // 3 EL ZUCKER // EISWÜRFEL

### UNSERE TEEEMPFEHLUNG

schwarza Seppi (Darjeeling) oder  
schwarza Beni (Earl Grey)

Gewünschten Tee aufkochen und abkühlen lassen.  
In einem großen Krug Tee, Saft und frisch gepressten  
Zitronensaft mischen, nach Belieben süßen und  
Eiswürfel hinzugeben.

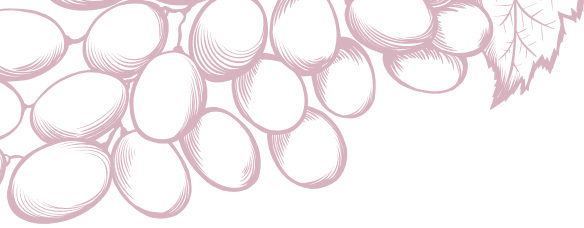
Spritzig, süffig, lecker - unsere Viola.

EISTEE

ARIANNA

BIO Kräutertee





---

## ZUTATEN

100 ML ENGELEIN RUTH // 100 ML ROTER BEERENMIX //  
1 ORANGENSCHIEBE // EISWÜRFEL

---

### UNSERE TEEEMPFEHLUNG

engelein Ruth (Kräutermischung mit Gojibeere)

100 ml Tee und 100 ml Roter Beeren Mix Saft  
(alternativ Beeren Multivitamin Saft)  
in einen Shaker mit Eiswürfel geben und gut  
durchschütteln.

Alles zusammen mit einer dünn aufgeschnittenen  
Orangenscheibe als Deko in den Drink stecken.







EISTEE  
NICOLE

BIO Rootbostee





---

## ZUTATEN

1 LITER ROOIBOSTEE // 0,5 LITER ORANGENSAFT //  
2 EL GRENADINE-SIRUP & EIN SPRITZER  
LIMETTENSAFT // EISWÜRFEL

---

### UNSERE TEEEMPFEHLUNG

fesche Fini (Lemone-Vanille) oder  
gwiefte Wally (Cranberry-Ingwer)

Gewünschten Tee aufkochen und abkühlen lassen.

In einem großen Gefäß den Tee mit dem Saft  
vermengen und mit Grenadine-Sirup abschmecken.

Eiswürfel hinzugeben und  
fertig ist die erfrischende Nicole.



EISTEE

GRETA

BIO Früchtetee







---

## ZUTATEN

1 LITER FRÜCHTETEES (12-15G) //  
0,5 LITER TRAUBENSAFT // GEFRORENE FRÜCHTE // EISWÜRFEL

---

### UNSERE TEEEMPFEHLUNG

eisiger Ötzi (Eistee Exotic-Lemon)  
scheene Leni (Waldfrucht-Himbeer)  
spritziga Quirin (Granatapfel-Mango) oder  
pifffiga Beppi (Ingwer-Orange-Zimt)

Gewünschten Tee aufkochen und abkühlen lassen.  
Tee und Traubensaft in eine große Kanne geben und Eiswürfel  
sowie gefrorene Früchte hinzugeben.

Viel Spaß beim fruchtigen Eisteeenuss  
mit der Greta.

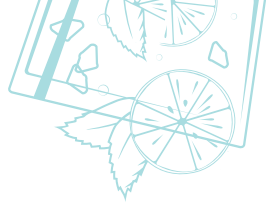




EISTEE  
DIEGO

BIO Grüntee





---

## ZUTATEN

1 LITER GRÜNTEE // 1/2 LIMETTE // 4 LÖFFEL ZUCKER //  
FRISCHE MINZE // EISWÜRFEL

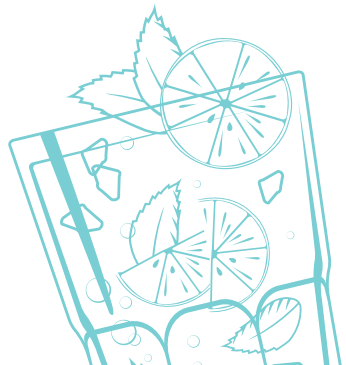
---

### UNSERE TEEEMPFEHLUNG

flotte Lotte (Mango-Bergamotte) oder  
frische Resi (Limone-Ingwer)

Gewünschten Tee aufkochen, Zucker im warmen Tee auflösen  
und abkühlen lassen. Geschnittene Limetten und  
frische Minze dazulegen und mit Eiswürfeln auffüllen.

Fertig ist der frische Durstlöcher.



EISTEE  
RICCARDO

BIO Grüntee

BRINKE  
GLASSWARE  
EST 1948







---

## ZUTATEN

1 LITER GRÜNTEE (12-15G) // 1 LIMETTE //  
1 ZITRONE // HOLUNDERSIRUP // EISWÜRFEL

---

### UNSERE TEEEMPFEHLUNG

frische Resi (Limone-Ingwer) oder  
greana Simmerl (China Sencha)

Tee aufkochen und zusammen mit aufgeschnittenen  
Limetten abkühlen lassen. Gepresste Zitrone hinzugeben und  
je nach Geschmack mit Holundersirup süßen.

Zum Schluss noch Eiswürfel hinzu und  
fertig ist der Eistee Riccardo.



EISTEE

ELENA

BIO Olivenblatt Tee





---

## ZUTATEN

150 ML ARTEMIS // 60 ML MARACUJASAFT //  
10 ML GUAVENSAFT // 10 ML LIMETTENSAFT // EISWÜRFEL

---

### UNSERE TEEEMPFEHLUNG

Artemis (Pfirsich-Guave-Ingwer)

150 ml Tee in Shaker füllen, danach 60 ml Maracujasaft, 50 ml Guavensaft und 10 ml frischer Limettensaft hinzugeben. Alle Zutaten zusammen gut shaken und in ein Glas füllen. Zum Abschluss mit dünn geschnittenen Limettenscheiben garnieren und fertig.



EISTEE

FILIPPO

BIO Rooibostee





## ZUTATEN

100 ML GWIEFTE WALLY // 50 ML HIMBEERSAFT //  
50 ML GINGER BEER // 2 ORANGENSCHNITZEN // EISWÜRFEL

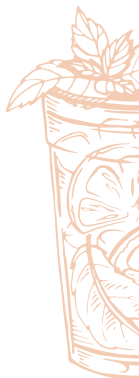
### UNSERE TEEEMPFEHLUNG

Gwiefte Wally (Cranberry-Ingwer)

100 ml Tee sowie 50 ml Himbeersaft in Shaker füllen, Eiswürfel dazugeben und gut für 5 Sek. shaken.

Nun alles in ein Glas füllen und mit 50 ml Ginger Beer vermischen.

Als Dekoration 2 dünn geschnittene Limettenscheiben oder tiefgefrorene Himbeeren verwenden.



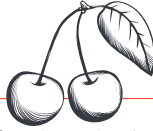
EISTEE

MARCO

BIO Fruchttete







---

## ZUTATEN

1 LITER FRÜCHTETEE (12-15G) //  
0,5 LITER KIRSCHAFT // EISWÜRFEL

---

### UNSERE TEEEMPFEHLUNG

eisiger Ötzi (Eistee Exotic-Lemon)  
scheene Leni (Waldfrucht-Himbeer)  
spritziga Quirin (Granatapfel-Mango) oder  
pifffiga Beppi (Ingwer-Orange-Zimt)

Den ausgewählten Tee aufkochen und abkühlen lassen.  
Beides in einem Krug vermischen und mit Eiswürfeln  
sommerfertig machen.

Dekoriert mit Erdbeeren, Kirschen und/oder  
Melone wird der rote Eistee zum Hingucker.

EISTEE

DAVIDE

BIO Grüntee





## ZUTATEN

1 LITER GRÜNTEE (12-15G) // 0,5 LITER ORANGENSAFT //  
1 STÜCK FRISCHER INGWER // 1 LIMETTE & FRISCHE  
ZITRONENMELISSE // EISWÜRFEL

### UNSERE TEEEMPFEHLUNG

frische Resi (Limone-Ingwer) oder  
flotte Lotte (Mango-Bergamotte)

Gewünschten Tee aufkochen, gehackten Ingwer  
hinzugeben und abkühlen lassen.

In einem großem Krug den Tee mit Orangensaft  
mischen und mit etwas Limettensaft abrunden.

Nach Belieben süßen z.B. mit Agavensirup oder Honig.

Fertig ist der erfrischend, frostige Davide.



EISTEE

PAOLO

BIO Schwarztee





## ZUTATEN

50 ML SCHWARZA BENI // 50 ML RHABARBERSAFT //  
50 ML SODA // 3 GURKENSCHNITTEN // EISWÜRFEL

### UNSERE TEEEMPFEHLUNG:

schwarza Beni (Earl Grey)

50 ml Tee, 50 ml Rhabarbersaft  
(sollte etwas säuerlich sein) in das Glas geben, mit  
50 ml Soda auffüllen und zum Schluss Eiswürfel dazu.  
Den Drink nicht umrühren, da sonst die Kohlensäure  
verloren geht. Final mit 3 dünnen Gurkenschnitten garnieren.





TEQUILA

COCKTAIL

MENU

SUNRISE



UNSERE  
BESCHWIPSTEN  
EISTEE

*Cocktails*

Wenn der letzte Strohhalm,  
an dem man sich voller Verzweiflung klammert,  
in einem COCKTAIL steckt,  
geht´s eigentlich ...





EISTEE

ALICA

BIO Schwarztee





---

## ZUTATEN

100 ML SCHWARZA BENI // 40 ML GIN //  
100 ML TONIC WATER // EISWÜRFEL

---

### UNSERE TEEEMPFEHLUNG

schwarza Beni (Earl Grey)

40 ml Gin mit 100 ml Tee zusammenmischen und anschließend mit 100 ml Tonic auffüllen. Danach vorsichtig Eiswürfel ins Glas geben und mit frischer Minze und rosa Pfeffer toppen.





EISTEE

AURORA

BIO Kräutertee





---

## ZUTATEN

100 ML ENGELEIN RUTH // 100 ML PROSECCO //  
EISWÜRFEL

---

### UNSERE TEEEMPFEHLUNG

engelein Ruth (Kräutermischung mit Gojibeere / Detoq Tee)

100 ml Tee in ein Glas geben und vorsichtig mit kaltem Prosecco auffüllen, damit die Kohlensäure nicht verloren geht.

Einmal umrühren und fertig.

Am besten Tee und Prosecco rechtzeitig in den Kühlschrank stellen damit alles gut gekühlt ist.



EYBALL

15 m

DI  
BEA



EISTEE  
ALLESSIA

BIO Fruchtetee



Trin



---

## ZUTATEN

100 ML FREINDLICHE VICKY // 30 ML SAKE //  
60 ML BITTER LEMON // EISWÜRFEL

---

### UNSERE TEEEMPFEHLUNG

freundliche Vicky (Persimone-Pfirsich Geschmack)

30 ml Sake (Jap. Reiswein) und 100 ml Tee in ein Rührglas oder Shaker geben, dann Eiswürfel dazu und gewissenhaft für 10 Sek. rühren.

Anschließend den Drink in ein Glas geben, 60 ml Bitterlemon hinzufügen, nochmals verrühren und zum Abrunden 2 Erdbeeren ins Getränk geben.





EISTEE  
FRANCESCA

*BIO Rooibostee*







---

## ZUTATEN

100 ML FESCHE FINI // 40 ML APEROL //  
15 ML LIMETTENSAFT // 100 ML SODA //  
1 KUMQUAT // EISWÜRFEL

---

### UNSERE TEEEMPFEHLUNG:

fesche Fini (Lemone-Vanille-Geschmack)

Benötigt werden 40 ml Aperol und 15 ml Limettensaft.  
(Achtet vor dem Pressen der Limette darauf, sie auf einem harten Untergrund zu drücken und dabei zu rollen. Das erleichtert später das Auspressen der Limette.)

Die 100 ml Tee in ein Glas füllen und mit 100 ml Soda auffüllen ohne danach umzurühren.

Eiswürfel und eine in Scheiben geschnittene Kumquat ins Glas geben und fertig!



EISTEE

VITTORIA

BIO Olivenblatt Tee





---

## ZUTATEN

100 ML ARTEMIS // 100 ML PROSECCO //  
10 ML ZUCKERSIRUP // EISWÜRFEL

---

### UNSERE TEEEMPFEHLUNG

Artemis (Pfirsich-Guave-Ingwer)

100 ml Tee und 10 ml Zuckersirup in  
ein Rührglas geben. Den Drink ca. 10 Sek. rühren  
und in ein Glas einfüllen.

Final mit 100 ml kaltem Prosecco auffüllen  
(Prosecco muss unbedingt kalt sein).



EISTEE

ANTONIO

BIO Rooibostee





---

## ZUTATEN

100 ML GWIEFTE WALLY // 20 ML LIMETTENSaft //  
40 ML AMARO MONTENEGRO // ZITRONENGRAS // EISWÜRFEL

---

### UNSERE TEEEMPFEHLUNG

Gwiefte Wally (Cranberry-Ingwer)

100 ml Tee, 40 ml Amaro Montenegro  
(ital. Kräuterbitter, alternativ Averna) und  
20 ml frischen Limettensaft in Shaker füllen.

Eiswürfel hinzu und für 5 Sek. gut shaken. Das Gemischte  
ins Glas einfüllen und mit einer halben Stange  
frischem Zitronengras servieren.

Kleiner Tipp: das Zitronengras auf einen harten  
Untergrund legen und mit einem flachen Gegenstand  
darauf klopfen. Dadurch entfalten sich die Aromen  
des Zitronengrases noch mehr.







EISTEE

LEONORA

BIO Früchtetee





## ZUTATEN

200 ML FREINDLICHE VICKY // 50 ML BIRNENSAFT //  
10 ML HOLUNDERBLÜTENSIRUP //  
10 ML LIMETTENSAFT // EISWÜRFEL

### UNSERE TEEEMPFEHLUNG

freundliche Vicky (Persimone-Pfirsich Geschmack)

200 ml Tee mit 50 ml Birnensaft, 10 ml Holunderblütensirup  
und 10 ml frischen Limettensaft in Shaker geben.

Eiswürfel dazu und gut für 5 Sek. shaken.

Drink dann in Glas füllen und  
mit einzelnen Blütenblättern toppen.

# Matcha

ALLESKÖNNER &  
GOTT UNTER  
DEN GRÜNTEE`S





Matcha, das außergewöhnliche Energie-,  
Gesundheits- und Anti-Aging-Getränk.

Matcha ist ein zu feinstem Pulver vermahlener Grüntee und gilt als eine besonders edle Teesorte. Der für Matcha vorgesehene Grüntee (Tencha) wird von Teesträuchern geerntet welche in der Regel vier Wochen vor der Ernte beschattet werden. Dadurch entsteht ein extrem delikates, dunkelgrünes Blatt.

Die Konzentration an wertvollen Inhaltsstoffen ist somit deutlich höher und kann zu 100% vom Körper aufgenommen werden.

Matcha enthält nicht nur die wasserlöslichen Bestandteile des Teeblatts und ist daher reich an Vitamin A, B und E und besitzt dreimal mehr Vitamin C als eine Orange.

Die vielen Aminosäuren, darunter das L-Theanin wirken entspannend und belebend zugleich.

# MATCHARINHA

ALKOHOLFREI







---

## ZUTATEN

1 TL MATCHA // MINERALWASSER //  
FRISCHE MINZE // HOLUNDERBLÜTENSIRUP //  
1/3 ZITRONE // ROHRZUCKER // EISWÜRFEL

---

200 ml Wasser, 1 EL Holunderblütensirup, 2 Teelöffel Matcha und den Saft der Zitrone in einen Shaker geben und gut miteinander verrühren. Einen EL Rohrzucker, Minzblätter, Eiswürfel und 150 ml kaltes Mineralwasser in ein Glas geben und anschließend mit dem Saft aus dem Shaker aufgießen.

Zum Schluss das Glas mit einer Zitronenscheibe und frischer Minze verzieren - fertig ist der Matcharinha.





MATCHA EISTEE





---

## ZUTATEN

1 TL MATCHA // 1 BIO LIMETTE //  
40 ML MINERALWASSER // 1-2 TL AGAVENDICKSAFT //  
FRISCHE MINZBLÄTTER // EISWÜRFEL

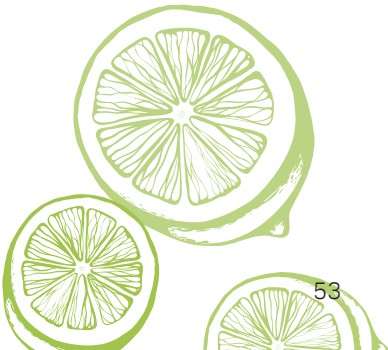
---

Eine Limette auspressen und den Saft in ein Glas geben.

Mineralwasser, Matcha und Agavendicksaft vorsichtig hinzugeben und alle Zutaten gut vermischen, bis sich das Matchapulver aufgelöst hat. Ein Glas mit Eiswürfeln füllen und die Zutaten eingießen.

Zum Schluss mit ein paar bunten Strohhalmen, etwas Minze und Zitrone verzieren - ruck zuck fertig ist der erfrischende Energiekick.

(Tipp: Achtet vor dem Pressen der Limette darauf, sie auf einem harten Untergrund zu drücken und dabei zu rollen. Das erleichtert später das Auspressen der Limette.)



# BANANEN MATCHAMIX





---

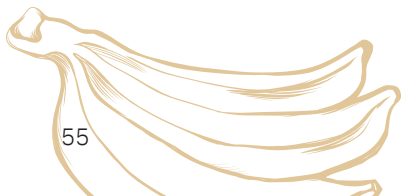
## ZUTATEN

1-2 TL MATCHA // 1 REIFE BANANE //  
0,5 EL ROHRZUCKER //  
1 GLAS MILCH // HANDVOLL CRUSHED ICE

---

Alle oben gelisteten Zutaten in einen Mixer geben oder mit einem Handmixer gut verrühren. Das fertig verrührte Getränk in ein Glas gießen und je nach Vorliebe auf Eiswürfel servieren. Statt der Milch kann auch Vanille-, Soja-, oder Mandelmilch verwendet werden.

Der optimale Vitaminkick für einen perfekten Start in den Tag.





# MATCHAG'MISCH





---

## ZUTATEN

1 TL MATCHA // 50 ML WASSER // MANGOSAFT //  
KOKOS- ANANASSAFT // VANILLE // EISWÜRFEL

---

Ein Glas zur Hälfte mit Eiswürfeln befüllen.  
Den zuvor gekühlten Saft auf die Eiswürfel übergießen,  
bis das Glas halb voll ist. Einen Teelöffel Matcha mit  
ca. 50 ml warmen Wasser in einer Schale aufschäumen  
und über den Saft ins Glas gießen.

Dieses Rezept kann auch nur mit Mangosaft oder  
nur mit Kokos-Ananassaft verwendet werden.



# MATCHA HUGO





## ZUTATEN

1 TL MATCHA // PROSECCO // FRISCHE MINZE  
UND ZITRONE // HOLUNDERSIRUP ODER  
HOLUNDERBLÜTENLIKÖR // EISWÜRFEL

---

Einen Löffel Matcha mit etwa 100 ml Wasser in einer Schale verrühren. Ein Glas mit Eiswürfel füllen und den Matcha darübergießen.

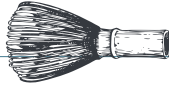
Anschließend Prosecco dazumischen und mit einem Schuss Holundersirup oder Likör verfeinern.

Dekoriert mit frischen Minzblättern und einer frischen Zitronenscheibe ist unser Matcha-Hugo ein leckerer Hingucker.

# MATCHACCINO







---

## ZUTATEN

2 TL MATCHA // 2 TASSEN MILCH //  
1 TL ZUCKER ODER AGAVENDICKSAFT //  
30 G WEISSE SCHOKOLADE

---

Gebe 1,5 Tassen Milch, Zucker und weiße Schokolade in einen Topf und erhitze das Ganze langsam unter ständigem Rühren.

Mische das Matchapulver sowie eine viertel Tasse Milch in einer Schale an, bis sich der Matcha komplett gelöst hat. Vermenge nun beide Flüssigkeiten miteinander und gieße den Matchaccino in zwei Gläser oder Tassen.

Wer möchte, kann gerne noch etwas Milch aufschäumen und den Milchschaum auf beide Tassen verteilen und mit etwas Matchapulver oder Zimt bestreuen.



MATCHANILLE





## ZUTATEN

1 TL MATCHA // MILCH // 50 ML WASSER //  
VANILLEEIS // EISWÜRFEL

---

Ein Glas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen und eine halbe Tasse Milch drübergießen. Ein Teelöffel Matcha mit ca. 50 ml heißem Wasser aufschäumen, bis sich das Matchapulver aufgelöst hat.

Den fertig gemischten Matcha in das Glas gießen, eine Kugel Vanilleeis dazugeben und leicht miteinander verrühren, bis sich die Flüssigkeiten vermengen. Die Kugel Vanilleeis sieht zum Schluss oben raus und macht einen schmackhaften Eindruck.



# MATCHALONE





---

## ZUTATEN

1 TL MATCHA // 1 KLEINE REIFE HONIGMELONE //  
ZUCKER ODER AGAVENDICKSAFT // MILCH

---

Die Melone entkernen und mit einem Löffel das komplette Fruchtfleisch herausnehmen.  
1 TL Matcha mit etwas Milch aufschäumen und zum Fruchtfleisch hinzugeben. Das Ganze nun gut pürieren und nach Belieben und Süße der Melone mit Zucker oder Agavendicksaft perfektionieren.

Jetzt muss das Glas nur noch großzügig mit Eiswürfeln befüllt und mit dem fertigen Shake aufgegossen werden.  
Kurz umrühren und sofort genießen.





A matcha colada drink is presented in a clear glass with a textured, diamond-patterned surface. The drink is a vibrant light green color and is topped with a small piece of coconut shell. Two straws, one black and one light blue, are inserted into the drink. To the left of the glass are three ice cubes. To the right is a halved coconut shell, showing its white interior. The entire scene is set on a light blue wooden surface. The background is a blurred brick wall.

# MATCHA COLADA





---

## ZUTATEN

2 TL MATCHA // 50 ML MILCH // 1 REIFE BANANE //  
50 G GEMAHLENE MANDELN // 150 ML KOKOSMILCH // 2 EL HONIG //  
150 - 250 G CREMIGER BIO-NATURJOGHURT

---

Alle Zutaten in ein hohes  
Rührgefäß geben und kräftig miteinander  
verrühren - fertig.

Ein super erfrischender Smoothie  
mit Wachmachkick und Erweckung von  
Sommergefühlen und Strandfeeling.





EISIGA MATCHA





---

## ZUTATEN

6 TL MATCHA // 200 ML SAHNE //  
200 ML MANDELDRINK/MANDELMILCH // 6 EL MANDELMUS //  
6 EL AGAVENDICKSAFT // 6 EL WALNUSS-JOGHURT

---

Alle Zutaten zusammenmischen  
und ins Gefrierfach stellen.  
Nach etwa 2 - 3 Stunden kann das erfrischende  
Matcha-Eis serviert und genossen werden.

Abgerundet mit frisch geschlagener Sahne oder  
Schokosplits ein außergewöhnlicher Nachtisch,  
der alle Gäste begeistert.



A scenic view of a lake with a teal and white van on the right and a bamboo stand in the foreground. The van has a white floral design on its side. The lake is surrounded by lush green trees and reeds. The sky is clear blue.

SOMMER  
SONNE  
BIO-EISTEE







# BIOTEAQUE

*Chiengauer Tee Manufaktur*

BIOTEAQUE GmbH & Co. KG  
Schmidhamer Straße 31 | D-83278 Traunstein  
Tel.: +49 (0)861-90 97 470

[info@bioteaque.com](mailto:info@bioteaque.com)  
[www.facebook.com/bioteaque](https://www.facebook.com/bioteaque)  
[www.instagram.com/bioteaque](https://www.instagram.com/bioteaque)  
[www.bioteaque.com](https://www.bioteaque.com)



© 2021 Bioteaque

AF: 07.2021/2.500