

Cocktails mixen mit cold.t

EILLES TEE präsentiert pfiffige Cocktailkreationen mit Ready-to-Drink Hit cold.t

Hamburg, Juli 2020 – Cocktails sind das Aushängeschild jeder Getränkekarte. Die Experten von EILLES TEE wissen, dass die richtige Kombination von Spirituosen, Fillern und feinsten Kräutern oder Früchten eine Kunst für sich ist. Genau aus diesem Grund wurden drei spannende und unkomplizierte Rezepte entwickelt, die das im Frühjahr gelaunchte Ready-to-Drink Highlight cold.t in einzigartige Cocktails verwandelt. In Kombination mit frischen Säften, Obst und einem Schuss Gin, Tequila oder Wermut werden die cold.t Eistees zum echten Cocktailhit.

Für den perfekten Sommertag braucht es eigentlich nicht viel: Die Sonne im Gesicht und ein cooler Cocktail in der Hand reichen meist schon aus, um den Gästen ein Lächeln auf das Gesicht zu zaubern. Für noch mehr relaxte Sommermomente haben die Experten von EILLES TEE, auf Basis der im Frühjahr vorgestellten Ready-to-Drink Eistees cold.t, drei neue Cocktail-Rezepte entwickelt. „Mit den neuen Rezepten greifen wir die außerordentlich hohe Qualität der EILLES cold.t Produkte auf und



verwandeln diese in einzigartige Cocktails – und das ohne viel Aufwand. Die Zubereitung der neuen Cocktails ist denkbar einfach und der Warenaufwand bleibt durch die Verwendung des cold.t verhältnismäßig gering. Das spart sowohl Zeit als auch Kosten – zwei Faktoren, die man nicht unterschätzen sollte“, berichtet Karen Lässig, Tea Taster und Marketingmanagerin bei J.J. Darboven.

Der Herbal-Kiss greift die aromatischen Noten des cold.t herbal tea auf und verfeinert diese mit einem Schuss weißen Wermut. Die milde Süße des Wermutes harmoniert mit den vielseitigen Noten von Ingwer, Zitrone und Rosmarin, die den cold.t herbal tea ausmachen. Durch die Zugabe von Limettensaft und Soda wird der würzige cold.t zu einem spritzigen Sommergegnüß.



Gäste, die es fruchtiger mögen, werden vom Sweet Strawberrydream begeistert sein. Der fruchtig-süße cold.t fruit tea überzeugt durch die einzigartige Kombination aus Hibiskus, Apfelminze und Erdbeere bereits pur. Mit Erdbeerpüree, Zitrone und einem Schluck Tequila wird aus dem erfrischenden Eistee ein harmonischer Sommerhit.

Das Trio wird durch den neuen Gin Green abgerundet. Wie der Name bereits erahnen lässt, trifft hier der Grüne Tee des cold.t green tea auf aromatisch-herben Gin. Die Grapefruit-, Gurken- und Basilikumnoten des Ready-to-Drink cold.t werden mit Gurkenscheiben und Zitronensaft ergänzt. Gin Green macht damit dem klassischen Gin Tonic echte Konkurrenz.

Weitere spannende Rezeptideen zu den neuen cold.t Sorten sowie von EILLES TEE finden sich auf der EILLES TEE [Website](#).

Gin Green

Für ein Weinglas (ca. 200 ml)



Zutaten:

EILLES TEE cold.t green tea
4 cl Gin
2cl Zitronen- oder Limettensaft
3 Gurkenscheiben
Eiswürfel

Zubereitung:

Den EILLES TEE cold.t kaltstellen. Ein gekühltes Weinglas Glas 2/3 mit Eiswürfeln auffüllen. Gin über das Eis geben.

Einen Spritzer Zitronen- oder Limettensaft hinzufügen und

kurz umrühren. Mit EILLES TEE cold.t green tea auffüllen und anschließend mit Gurkenscheiben garnieren.

Herbal Kiss

Für ein Longdrink Glas (ca. 200 ml)



Zutaten:

EILLES TEE cold.t herbal tea
4 cl Wermut (weiß), / alternativ 4cl Lillet
3 cl Limettensaft
Soda
Rosmarinzweig
Eiswürfel

Zubereitung:

Den EILLES TEE cold.t kaltstellen. Ein gekühltes Longdrink
1/3 mit Eiswürfeln auffüllen. Den Wermut ins Glas geben.

Limettensaft hinzufügen und kurz umrühren. Das Glas auf 2/3 des Volumens mit EILLES TEE cold.t herbal tea auffüllen. Den Rest mit Soda aufgießen. Erneut umrühren und mit Rosmarinzweig verzieren.

Sweet Strawberrydream

Für ein Cocktail- oder großes Sherryglas



Zutaten:

6 cl EILLES TEE cold.t fruit tea
2 cl Tequila
2 cl Zitronensaft
4 cl Erdbeerpüree
Eiswürfel

Zubereitung:

EILLES TEE cold.t kaltstellen. Einen Shaker zu 2/3 mit
Eiswürfeln füllen. Den Tequila, Zitronensaft und das
Erdbeerpüree in den Shaker geben und alles shaken. In ein

gekühltes, 1/3 mit Crushed-Eis gefülltes Glas eingießen. Anschließend mit EILLES TEE cold.t fruit tea auffüllen.

Über EILLES TEE:

Die Traditionsmarke EILLES wurde 1873 von Joseph Eilles in München gegründet und steht seit jeher für Qualität ohne Kompromisse. Die besondere Tee-Expertise von EILLES spiegelt sich vor allem in der Leidenschaft für ein hochwertiges Produkt wider. Die verschiedenen Rohwaren von EILLES TEE stammen aus den besten Teegärten der Welt. Mit einem Angebot von über 250 Sorten, einer Vielzahl an Produktkategorien sowie einem breiten Sortiment positioniert sich EILLES TEE als der ideale Partner für den HoReCa-Bereich. Die erfolgreiche Teemarke mit dem Claim „GUTES BLEIBT“ aus dem Hause J.J. Darboven steht für die Werte Qualität, Innovation und Tradition.

Zum Unternehmen J.J. Darboven:

J.J. Darboven wurde am 21. März 1866 von Johann Joachim Darboven in Hamburg gegründet. Das erfolgreiche hanseatische Familienunternehmen wird mittlerweile in vierter Generation geführt von Albert Darboven. Mit einem umfassenden Produktangebot aus Kaffee (z.B. IDEE KAFFEE, EILLES KAFFEE, Café Intención, Alberto, Mövenpick und Sansibar), Tee (z.B. EILLES TEE, PLATEANUM) und Kakao (COCA YA) ist das Unternehmen Marktführer im Außerhausbereich und überzeugt mit seinen Kaffeemarken auch im Lebensmitteleinzelhandel. J.J. Darboven steht für Qualität, Tradition und Innovation. Die Firmengruppe ist aktuell in zehn europäischen Ländern aktiv.

Für weitere Informationen:

J.J. Darboven GmbH & Co. KG
Ute Lund

Telefon: 040 - 73335-408

Fax: 040 – 73335-121

Email: ulund@darboven.com

Web: www.professional.darboven.com

lauffeuer Kommunikation GmbH

Pauline Olders

Telefon: 040 – 716 61 33 - 25

Fax: 040 – 716 61 33 - 11

Email: pol@lauffeuer-kommunikation.de

Web: www.lauffeuer-kommunikation.de

