

## Ice, Ice, EILLES

### Neue Rezeptkreationen von EILLES TEE

**Hamburg, Juli 2019. Homemade, Do-it-Yourself oder nach Hausrezeptur – in der Gastronomie ist dieser Trend nicht mehr wegzudenken. Mit den neuen Eistee Rezepten stellt das Team hinter EILLES TEE inspirierende Ideen vor, damit Gastronomen ihre Gäste mit erfrischenden Kreationen im Sommer begeistern können.**

Mit Speisen und Getränken „nach Hausrezeptur“ können Gastronomen Alleinstellungsmerkmale schaffen und ihre Gäste immer wieder verblüffen. Hier knüpfen die Teeexperten von EILLES an und stellen drei perfekt auf die heißen Monate abgestimmte Rezeptideen vor. J.J.Darboven ist bekannt für seine jahrelange Erfahrung, die große Leidenschaft und für seinen hohen Servicegedanken. Das Unternehmen zeichnet sich aber darüber hinaus auch besonders als zuverlässiger Partner mit einem Gespür für Trends am Puls der Zeit aus. Die Rezepte vereinen die feinen Nuancen von EILLES TEE mit spannenden Geschmackskomponenten. „Sommerbeere on the Rocks“ als erfrischende Alternative zum Dessert ist perfekt auf die Sonnen- und somit Obstmonate abgestimmt. Die Symbiose von Tee, frischen Früchten und cremiger Sahne ist zugleich etwas komplett Neues. Ob in der Sonne auf der Terrasse oder abends an der Hotelbar, die trendsichere Kombination aus grünem Tee, Minze und Gurke stellt eine ideale Alternative zum Cocktail dar und hat enormes Erfrischungspotential. Kaffee oder Tee – warum nicht Beides? Für den „Relax Ayurvital meets Coffee“ haben sich die Experten für Tee und Kaffee von J.J.Darboven zusammengetan. Das Ergebnis ist eine einzigartige Geschmackskombination. Weitere spannende Rezepte und Teekonzepte finden sich auf: [www.eilles-tee.de](http://www.eilles-tee.de)

### Die passende Ergänzung für jede Getränkekarte

Durch die einfache Herstellung von Eistee bietet dieser enormes Potential für die Gastronomie. Die schnelle Zubereitung eröffnet die Chance, spontan auf heiße Sommertage mit Rekordtemperaturen zu reagieren und Gäste mit passenden Kreationen zu überraschen. Durch die unterschiedlichen Rezeptansätze und die Möglichkeit, diese auch vegan herzustellen, schafft es das Team hinter EILLES TEE erneut Allround-Servicepartner für verschiedene Gastronomie-Konzepte zu sein.



## Rezeptideen

### Sommerbeere on the Rocks:



Zeitaufwand: 10 min + Kühlzeit

Zutaten:

2 EILLES TEE Tea Diamond® Sommerbeere

250 ml Wasser

10 g Ahornsirup

Frische Beeren (Himbeeren, Brombeeren,  
Heidelbeeren) zur Dekoration und Eiswürfel

50 ml Sahne oder Kokosmilch (vegan)

Zubereitung:

Zwei Tea Diamond® Sommerbeere mit 250 ml sprudelnd kochendem Wasser übergießen und zehn Minuten ziehen lassen. Danach die Pyramidenbeutel entfernen. Ahornsirup zugeben, gut umrühren und vollständig durchkühlen. Servierglas abwechselnd mit Eiswürfeln und Beerenmischung füllen. Den Teesud darüber gießen. Langsam die Sahne / Kokosmilch als Topping ins Glas geben. So entsteht ein schöner Farbkontrast.

### Grüner Tee mit Minze und Gurke



Zeitaufwand: 10 min + Kühlzeit

Zutaten:

2 EILLES TEE Tea Diamond® Grüner Tee mit Minze

250 ml Wasser

5 g Rohrzucker

5 Scheiben Salatgurke

Eiswürfel

Gurkenscheiben, Zitronenschnitt, frische Minze zur Dekoration

## Zubereitung:

Zwei Tea Diamond® Grüner Tee mit Minze mit auf 80°C abgekühltem Wasser übergießen und drei Minuten ziehen lassen. Danach die Pyramidenbeutel entfernen. Rohrzucker zugeben und gut umrühren. Fünf Gurkenscheiben zufügen und vollständig durchkühlen lassen. Die Gurkenscheiben entfernen, ein Servierglas mit Eiswürfeln füllen und mit dem Teesud übergießen. Mit frischen Gurkenscheiben, Zitronenschnitt und frischer Minze garnieren.

## Relax Ayurvital meets Coffee



Zeitaufwand: 10min + Wartezeit (Kühl-/Gefrierzeit)

### Zutaten:

100 ml Kaffee, abgekühlt für Eiswürfel

2 EILLES TEE Tea Diamond® Relax Ayurvital 10 g Jay

250 ml Wasser

Jay's Vanillesirup

30 ml Milch oder Milchalternativen (vegan) +

Milchschaum

## Zubereitung:

Abgekühlten Kaffee zu Eiswürfel verarbeiten. Zwei Tea Diamond® Relax Ayurvital mit 250ml sprudelnd kochendem Wasser übergießen und zehn Minuten ziehen lassen. Danach die Pyramidenbeutel entfernen. Vanillesirup zugeben, gut umrühren und den Teesud vollständig durchkühlen. Kaffee-Eiswürfel ins Servierglas füllen und mit Teesud übergießen. Die Milch langsam ins Glas laufen lassen und alles mit Milchschaum toppen

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 (COYAYA) 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](mailto:ulund@darboven.com)  
Web: [www.darboven.com](http://www.darboven.com)

lauffeuer Kommunikation GmbH  
Thomas Hübner  
Telefon: 040 – 716 61 33 - 24  
Fax: 040 – 716 61 33 - 11  
Email: [th@lauffeuer-kommunikation.de](mailto:th@lauffeuer-kommunikation.de)  
Web: [www.lauffeuer-kommunikation.de](http://www.lauffeuer-kommunikation.de)

