2102136_Chai

ROI.

LOOSE LEAF BLACK TEA WITH AROMATIC SPICES

FAMOUS TEAS - CHAI

Ingredients: Tea, Cinnamon, Coriander, Cumin, Ginger, Cloves, Star Anise, Fennel.

Brewing Instruction: For traditional brewing use one and a half teaspoons of tea per half litre of milk and heat in a pan. Bring to a boil and allow to simmer for 5 minutes adding sugar to taste.

Alternatively, heat freshly drawn water to 100°C, use one and a half teaspoons of tea per person and brew for 5 minutes. Serve with a splash of milk.

Store in a cool, dry place.

Best Before End: See Base

Blended & Packed in the UK from Imported Teas for Fortnum & Mason, Piccadilly, London, England.

FORTNUMANDMASON.COM

Net Weight: 250g ℮

DE.

LOSER SCHWARZTEE MIT AROMATISCHEN GEWÜRZEN

BERÜHMTE TEES - CHAI

Zutaten: Schwarztee, Zimt, Koriander, Kreuzkümmel, Ingwer, Nelken, Sternanis, Fenchel.

Zubereitungshinweise: Für die traditionelle Zubereitung fügen Sie eineinhalb Teelöffel Tee zu einem halben Liter Milch und erhizten es in einem Topf. Bringen Sie es zum Kochen und lassen es 5 Minuten köcheln, dabei nach Belieben Zucker hinzufügen. Alternativ erhitzen Sie frisches Wasser auf 100°C, verwebdeb eineihalb Teelöffel Tee pro Person und lassen es 5 Minuten ziehen. Dies mit etwas Milch servieren.

Kühl und trocken lagern.

An einem Kühlen, trockenen und vor Sonnenlicht geschützten Ort aufbewahren. Mindestens haltbar bis Ende: siehe Boden

Im Vereinigten Königreich aus importierten Teesorten gemischt und abgefüllt für Fortnum & Mason, Piccadilly, London, England.

FORTNUMANDMASON.COM

Nettogewicht: 250g ℮

FR.

THÉ NOIR EN FEUILLES AVEC DES ÉPICES AROMATIQUES

THÉS CÉLÈBRES - CHAI

Ingrédients : Thé, cannelle, coriandre, cumin, gingembre, clous de girofle, anis étoilé, fenouil.

Pour une infusion traditionnelle, utiliser une cuillère à café et demie de thé par demi-litre de liat et faire chauffer dans une casserole. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 5 minutes en ajoutant du sucre selon le goût. Vous pouvez également faire chauffer de l'eau fraîchement tirée jusqu'à 100°C, ajouter une cuillère à café et demie de thé par personne et laisser infuser pendant 5 minutes. Servir avec un filet de lait.

À conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil. À consommer de préférence

Mélangé et conditionné au Royaume-Unià partir de thés importés pour Fortnum & Mason, Piccadilly, London, England.

FORTNUMANDMASON.COM

Poids net : 250 g ℮

ES.

HOJAS DE TÉ NEGRO CON ESPECIAS AROMÁTICAS

TÉS FAMOSOS - CHAI

Ingredientes: Té, canela, cilantro, comino, jengibre, clavo, anís estrellado, hinojo.

Almacenar en un lugar fresco y seco.

Instrucciones de preparación: Para la preparación tradicional, utilizar una cucharadita y media de té por cada medio litro de leche y calentar en un cazo. Llevar a ebullición y dejar cocer a fuego lento durante 5 minutos, añadiendo azúcar al gusto.

Alternativamente, se puede calentar agua a 100°C, utilizar una cucharadita y media de té por persona y dejar reposar durante 5 minutos. Servir con un chorrito de leche.

Conservar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar.

Consumir preferentemente antes del fin de: ver base

Mezclado y envasado en el Reino Unido a partir de tés importados para Fortnum & Mason, Piccadilly, London, England.

FORTNUMANDMASON.COM

Peso neto: 250g ℮

NL.

LOSSE ZWARTE THEEBLADEREN MET AROMATISCHE SPECERIJEN

BEROEMDE THEESOORTEN - CHAI

Ingrediënten: Thee, kaneel, koriander, komijn, gember, kruidnagel, steranijs, venkel.

Brouwinstructies: Voor tradionele zetmethode, gebruik anderhalve theelepel thee per halve liter melk en verwarm in een pan. Breng aan de kook en laat 5 minuten zacht koken, voeg suiker naar smaak toe. Een andere optie is om vers water te verwarmen tot 100°C, gebruik anderhalve theelepel thee per persoon en laat 5 minuten trekken. Serveer met een scheutje melk.

Koel, droog en donker bewaren.

Ten minste houdbaar tot einde: zie basis van de verpakking

Gemengd en verpakt in het Verenigd Koninkrijk van geïmporteerde thee voor Fortnum & Mason, Piccadilly, London, England.

FORTNUMANDMASON.COM

Netto gewicht: 250g ℮

IT.

TÈ NERO IN FOGLIE SFUSO CON SPEZIE AROMATICHE

TÈ FAMOSI - CHAI

Ingredienti:Tè, cannella, coriandolo, cumino, zenzero, chiodi di garofano, anice stellato, finocchio.

Istruzioni per la preparazione: Per la preparazione tradizionale, utilizzare un cucchiaino e mezzo di tè per mezzo litro di latte e scaldare in un pentolino. Portare a ebollizione e lasciare sobbollire per 5 minuti aggiungendo zucchero a piacere. In alternativa, scaldare l'acqua a 100°C, utilizzare un cucchiaino e mezzo di tè per persona e lasciare in infusione per 5 minuti. Servire con un goccio di latte.

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce diretta del sole.

Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedere la base della confezione

Miscelato e confezionato nel Regno Unito daTèimportati per Fortnum & Mason Piccadilly, London, England.

FORTNUMANDMASON.COM

Lattina e coperchio FE 40 – Raccolta metalli
Verifica le disposizioni del tuo Comune

Peso netto: 250g ℮

FORTNUM & MASON
EST 1707