

LEMON & PEACH

ICE TEA



•echter Aufguss•



echt erfrischend.

Die Produkte-Neuheit – gewonnen im traditionell-englischen Aufgussverfahren aus hochwertigem Orange Pekoe Schwarztee indonesischer Herkunft.

SWISS **bina** FOOD

Sumatra und Java – die Heimat der Schwarztee-Spezialität Orange Pekoe.

Auf den beiden indonesischen Hauptinseln gedeiht in überaus fruchtbarem Vulkanboden die Teepflanze Orange Pekoe – ein Naturprodukt von höchster Güte.

Das Klima ist gemässigt und die Böden der bis gegen 2000 Meter über Meer angelegten Terrassen-Kulturen sind mineralstoffreich. Die Schwarztee-Spezialität wird ausschliesslich von Hand geerntet, gerollt und fermentiert.

Die ätherischen Öle in den Blättern entwickeln ein besonders angenehmes Aroma, die Blütenanteile in der Teemischung sorgen für jene erfrischend anregende Wirkung eines Teeaufgusses, wie es Ice Tealiebhaber besonders schätzen.



Authentisch im Aroma, frisch und fruchtig im Geschmack.

Orange Pekoe hat nichts mit Orangen gemein, wie ihr Name vermuten lässt. Die Bezeichnung ist sprachhistorisch aus flämisch-chinesischer Quelle, etwa «königlich weisse Blüte» bedeutend. Der Ice Tea bina Lemon & Peach wird aus einer erlesenen Orange-Pekoe-Mischung nach traditionell-englischem Zubereitungsverfahren schonend mit reinem Quell-

wasser aufgebrüht. Nach kurzer Ziehdauer, abgossen, leicht angesüsst und mit wenig Fruchtsaft verfeinert, gelangt der Tee zur Abfüllung. Das Ergebnis ist ein milder, heller und fruchtiger Teeaufguss mit geringer Bitternote.

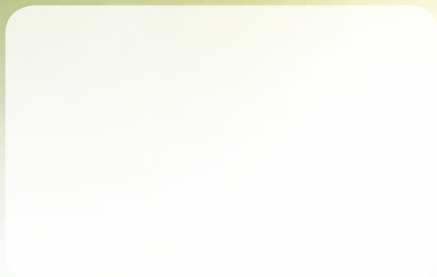


Mehr als vorteilhaft.

Pluspunkte, von denen Sie nur profitieren können:

- Über 20 Jahre Erfahrung mit Aufgussverfahren hocharomatischer Qualitätstees
- Praktische, optisch ansprechende 50-cl-PET-Flaschen in der 12er-Packung
- Braune Einfärbung der Flasche schützt vor Aromaverlust und vorzeitiger Alterung
- Attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis und überdurchschnittliche Marge
- Exklusiver Vertrieb nur für die Gastronomie

Ihr Bischofszell Culinarium Depositär:



Bischofszell Nahrungsmittel AG, Culinarium, CH-9220 Bischofszell
Tel 071 424 92 92, Fax 071 424 94 96, culinarium@bina.ch, www.bina.ch