

## Grüne Rooibostees

	100g
<b>Grüner Rooibos Natur Bio</b> heller Aufguss mit frischem Charakter	<b>4,60</b>
<b>Grüner Rooibos Wüstenblume</b> Grüner Rooibostee, Mango-Pfirsich-Aroma, Komblumenblüten, Kaktusblüten	<b>5,00</b>
<b>Grüner Rooibos Holunderblüte-Ingwer</b> Grüner Rooibos, Holunderbeeren, Holunderblüten, Cardamom, Tulsikraut, Zimtrinde, Ingwerstücke, Aroma, Pfeffer, Malvenblüten.	<b>5,80</b>
<b>Grüner Honigbusch Hexenwald</b> Grüner Honigbusch, Apfelstücke, Holunderbeeren, Himbeerblätter, Erdbeerstücke, Aroma, Schwarze Johannisbeeren	<b>5,40</b>

## Spezialitäten mit Gewürzen

<b>Chai Sansibar</b> Rooibostee, Zimtrinde, Ingwerstücke, Cardamom, Aroma, Pfeffer rot, Pfeffer geschrotet, Vanillestücke, Komblumenblüten	<b>5,80</b>
<b>Mexican Chili</b> Rooibostee, Orangenschalen, Zimtrinde, Kokosraspeln, Chilistücke, Aroma, roter Pfeffer	<b>4,60</b>
<b>Rooibos Winterschokolade</b> Rooibostee, Kakaostücke, Zimtrinde, Zichorienwurzel geröstet, Gerstenmalz, Ingwer, Cardamom, Pfeffer	<b>5,00</b>
<b>Rooibos Fireside</b> Rooibostee, Aroma	<b>4,40</b>
<b>Pflaume-Zimt</b> Rooibostee, Papayastücke, Weinbeeren, Zimtrinde, Aroma, Zimtstangen, Pflaumenstücke, Rosenblüten	<b>4,80</b>

## Rooibos-Tee

Südafrika liefert uns den Rooibostee als echte Bereicherung zum herkömmlichen Teeangebot. Kräftiger Geschmack und starke Farbe lassen an einen Schwarztee denken, jedoch ohne bitteren Beigeschmack und ohne anregendes Koffein. Säureempfindlichen Menschen bietet sich hier eine Alternative zum Früchtetee. Gesundheitsbewusste Kräutertee-trinker schätzen den hohen Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Rooibos ist auch für kleine Kinder und stillende Mütter zu empfehlen.

"Die Rooibos-Pflanze ist so anspruchslos, dass sie schon wieder anspruchsvoll ist." In den Cedarbergen in der Nähe von Kapstadt bietet der sandige, trockene Boden und die große Hitze die natürlichen Voraussetzungen für den ginsterartigen Strauch. Dieser wird zur Erntezeit im Frühjahr kurz über dem Boden abgeschnitten und zerkleinert, um ihn dann im Freien unter der Sonne einige Stunden fermentieren zu lassen. Durch frühes Erhitzen wird sogenannter Grüner Rooibos hergestellt, der etwas heller und milder im Aufguss ist. Die spezialisierten Ansprüche der Pflanze und die geringe Schädlingsgefahr bieten optimale Bedingungen für den ökologischen Landbau.

Großen Erfindungsreichtum beweisen die unzähligen Variationen der Rooibos-Teemischungen, die mit Aromen und Pflanzenzusätzen für Abwechslung sorgen und Rooibos zum täglichen Getränk werden lassen.

### Konditionen:

Die Preisangaben beziehen sich auf 100g, und sind Endpreise inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.

Alle Sorten erhalten Sie auch ab 50g.

Bei Abnahme von 250g einer Sorte in einer Verpackung ziehen wir 5%

**Mengenrabatt** ab, ab 500g einer Sorte 10% Rabatt.

Wenn Sie ihre eigene Verpackung bzw. gebrauchte Tüten mitbringen, ziehen wir € -.20 pro Sorte ab..

Wir schicken Ihnen unsere Tees auch gerne zu. Wir freuen uns auf Ihren Anruf, eine Email oder das Kontaktformular auf [www.teeinregensburg.de](http://www.teeinregensburg.de).

**Versandpauschale € 3,50**

Unser weiteres Sortiment finden Sie in den Teelisten „Schwarzer Tee“, „Kräuter- und Gewürztees“, „Grüner und Weißer Tee“.

**Teeladen Tee in  
Wolfgang Ley  
Untere Bachgasse 12  
93047 Regensburg  
T. 0941/58961**

[teeinley@web.de](mailto:teeinley@web.de)  
[www.teeinregensburg.de](http://www.teeinregensburg.de)

**Ladenöffnungszeiten: Mo. - Fr. 10 - 18  
Sa. 10 - 16**

Stand: September 2024 - Änderungen vorbehalten

## Tee in TEESPEZIALITÄTEN UNTERE BACHGASSE 12

## Früchtetees

Als Durstlöcher und Erfrischungsgetränk ist Früchtetee für die ganze Familie geeignet. Wärmend im Winter mit Gewürzen und Säften versetzt, kühl mit Eiswürfeln im Sommer, ersetzt Früchtetee zuckerhaltige Limonaden und alkoholische Getränke.

Früchteteeemischungen sollten sorgfältig aufbewahrt werden. Luftdicht verschlossene Behälter verhindern den Aromaverlust.

Wir empfehlen eine kühle Lagerung nicht zu großer Mengen (Verbrauch innerhalb drei Monate), um einem Schädlingsbefall vorzubeugen.

Früchtetee wird eher großzügig dosiert. Ein gehäufte Teelöffel pro Tasse ergibt nach einer Ziehzeit von 7-10 Minuten einen Aufguss mit kräftig roter Farbe, typischer Fruchtigkeit und kräftiger Säure. – Milder und besonders magenfreundlich sind die Sorten mit geringem Hibiscusgehalt, wie Physalis, Maracuja-Orange, Schwarzer Holunder, und die Sorten auf Apfelbasis, wie Persischer Apfeltee, Persischer Apfeltee mit Ingwer oder Ägyptischer Datteltee.

## Naturbelassene Früchtetees ohne Aromazusätze

	100g
<b>Früchtetee Natur Bio</b> Apfelstücke, Hibiskusblüten, Hagebutte, Holunderbeeren, Bourbon-Vanille-Stücke	<b>4,80</b>
<b>Erdbeer-Flip</b> Hagebutte, Hibiskusblüten, Sultaninen, Ananas, Papayas, Apfelstücke, Erdbeerstücke	<b>4,40</b>
<b>Persischer Apfeltee</b> reine Apfelstückchen, Zitronensäure, Vitamin C aus der Acerolafrucht	<b>4,60</b>
<b>Ägyptischer Datteltee</b> Dattelstücke, Cardamom, Kokoschips, Zimt, Ingwer	<b>4,80</b>
<b>Quelle des Glücks</b> Apfelstücke, Orangenscheiben, Lemongras, Verbena-kraut, Zitronenmyrte, Ringelblumenblüten	<b>5,00</b>

## Früchtetees

	100g
<b>Apfel-Zitrone Bio</b>	<b>4,00</b>
Apfelstücke, Lemongras, Hibiscusblüten, Zitronengranulat, natürliches Aroma	
<b>Schwarzer Holunder Bio</b>	<b>5,80</b>
Hibiscusblüten, Holunderbeeren, Aroniabeeren, Brombeerblätter, Himbeerstücke, Erdbeerstücke, Heidelbeeren, Schwarze Johannisbeeren, natürliches Aroma	
<b>Freche Früchtchen</b>	<b>4,60</b>
Hibiscusblüten, Apfelstücke, Hagebutte, Papaya- und Ananasstückchen, Sauerkirschen, Weinbeeren, Himbeeren, Aroma	
<b>Persischer Apfel mit Ingwer</b>	<b>5,00</b>
Apfelstücke, Ingwerstücke, Zitronensäure, Vitamin C, Orangenfruchtstücke, natürliches Aroma	
<b>Rosentraum</b>	<b>4,80</b>
Apfelstücke, Hagebutte, Hibiscusblüten, Holunderbeeren, Orangenschalen, Rosenknospen, Aroma, Cardamom	
<b>Sanddorn-Ingwer</b>	<b>5,00</b>
Apfelstücke, Hagebutte, Rooibos, Sanddornbeeren (13%), Ingwer (11%), Karottenstücke, Hibiscusblüten, natürliches Aroma	
<b>Maracuja-Orange Bio</b>	<b>5,80</b>
Apfelstücke (Zitronensäure), Weinbeeren, Karottenstücke, Rote Beetestücke, natürliches Maracuja-Aroma, Orangenschalen, Orangenöl, Maracujastücke, (Apfel-Maracuja-konzentrat, Ascorbinsäure)	
<b>Blutorange</b>	<b>4,60</b>
Apfelstücke, Hibiscusblüten, Hagebutte, Orangenschalen, Zitronenschalen, Saforblüten, natürliches Aroma	
<b>Physalis Bio</b>	<b>5,80</b>
Apfelstücke, Feigenstücke (Trennmittel Reismehl), Physalis, Lemongras, natürliches Aroma, Hibiscusblüten, Zitruschalen, Ringelblumenblüten, Lindenblüten, Hagebutte	

## Früchtetees

	100g
<b>Erdbeere-Basilikum Bio</b>	<b>6,60</b>
Apfelstücke, Basilikum (19%), Lemongras, Hibiscusblüten, Erdbeerstücke, natürliches Aroma, Ringelblumenblüten, Majoran	
<b>Rote Grütze</b>	<b>4,40</b>
Hibiscusblüten, Holunderbeeren, Weinbeeren, Heidelbeeren, schwarze Johannisbeeren, Aroma	
<b>White Peach</b>	<b>5,30</b>
Apfelstücke, Ananasstücke, Hagebutte, Pfirsichstücke, Aroma, Sonnenblumen-, Rosenblüten, Zitronenmyrte, Komblumenblüten	
<b>Lust und Laune</b>	<b>4,20</b>
Apfelstücke, Ananasstücke, Hibiscusblüten, Mangostücke, Papayastücke, Pfirsichstücke, Lila Karottengranulat, Aroma, Kirschen, Zitronensäure, Saforblütenblätter	

## Winterfrüchtetees

<b>Kandierte Mandeln</b>	<b>4,90</b>
Apfelstücke, Hibiscusblüten, Mandelstückchen, Zimtstückchen, Aroma	
<b>Kaminfeuer</b>	<b>4,20</b>
Hagebutte, Apfelstücke, Hibiscusblüten, Rooibos, Mandelstückchen, Zimt, Bourbonvanille, natürliches Aroma	
<b>Knusperhäuschen</b>	<b>5,80</b>
Apfelstücke, Ananasstücke, Papayastücke, Zimtstangen, Rote Beetestücke, Aroma, Weinbeeren, Kokoschips, gebrannte Mandeln, Popcorn	
<b>Weihnachtsfrüchtetees</b>	<b>4,80</b>
Hibiscusblüten, Hagebutte, Apfelstücke, Holunderbeeren, Orangenschalen, Aroma, Ananas, Papaya, Mandelflakes, Zimt, Schwarze Johannisbeeren	
<b>Christkindlfrüchtetees Bio</b>	<b>4,00</b>
Apfel, Hagebutte, Hibiscus, Cassiazimt, Orangenschale, Ingwer, Nelken	

## Rooibosteess

	100g
<b>Rooibos Natur Bio</b>	<b>4,00</b>
Rooibostee aus kontrolliert biologischem Landbau (kbA)	
<b>Rooibos Lemon Bio</b>	<b>4,20</b>
Rooibostee (kbA), natürliches Zitronenaroma, Orangenschalen	
<b>Rooibos Biorange Bio</b>	<b>4,80</b>
Rooibostee, Zitruschalen, Hibiscusblüten, natürliches Aroma, Teeblüten	
<b>Rooibos Earl Grey Bio</b>	<b>6,20</b>
Rooibostee, natürliches Aroma	
<b>Rooibos Bourbon Vanille</b>	<b>6,60</b>
Rooibostee, Bourbonvanille, Aroma	
<b>Rooibos Sahne-Karamell</b>	<b>4,40</b>
Rooibostee, Karamellstücke, Aroma, Saforblüten	
<b>Rooibos Kreativität</b>	<b>4,80</b>
Rooibos, Lemongras, Orangenschale, Apfelstücke, Ingwerstücke, Tulsikraut, rosa Pfeffer, Cardamom, natürliches Aroma, Rosmarinblätter	

### Zubereitung:

Rooibos ist sehr unproblematisch in der Zubereitung. Die Ziehzeit kann 3 bis 10 Minuten betragen. Das Wasser kann kochend oder heiss aufgegossen werden. Mehrmaliges Aufgießen ist möglich. Beachtung muss allein der sparsamen Dosierung geschenkt werden: Ein gestrichener Teelöffel pro Tasse ist ausreichend, um einen harmonischen, an einen milden Chinattee erinnernden Geschmack hervorzubringen. Rooibos braucht kaum Zucker wegen seines geringen Säure- und Bitterstoffgehaltes. Kalt, mit Fruchtsäften versetzt, schmeckt Rooibos auch in der heißen Jahreszeit.