



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

It's time for Chai Latte

チャイにミルクを加えたチャイラテ。クリーミーな甘さとスパイシーさが楽しめるユニークな味は、世界中で多くのファンを獲得しています。身体を温めるチャイは、秋冬の理想的な飲み物です。

ロンネフェルトのマサラチャイで作る4つのチャイラテ

マサラチャイ ティースプーン2杯(6g)に沸騰したお湯200mlを加え、5分蒸らします。そこに、シロップやミルクを加えます。



	追加するもの
チョコレート チャイラテ	チョコレートシロップ 小さじ2 + 温めたミルク + フォームミルク
ハーゼルナッツ チャイラテ	ハーゼルナッツシロップ 小さじ1 + 温めたミルク + フォームミルク + シナモン (+きび砂糖 小さじ1)
バニラ チャイラテ	バニラシロップ 小さじ1 + 温めたミルク + フォームミルク
ヴィーガン チャイラテ	ミルクの代わりにアーモンドミルクや豆乳、オーツミルクを加えます。 ※植物性ミルクは牛乳よりも少し甘めの味わいとなります。 また、冷たい状態で温かいお茶に注ぐと分離しやすいので注意です。 事前にミルクを温めてから加えましょう。

【使用するロンネフェルティー】 マサラチャイ

【ルースティー】

- 商品コード : 19800
- 内容量 : 100g



シナモン、ショウガ、クローブなどのスパイスたっぷりのチャイ。

株式会社オッティ貿易

TEL 045-534-9116 | FAX 045-534-9117 | info@ottiboeki.jp
〒221-0844 神奈川県横浜市神奈川区沢渡 1-2 Jプロ高島台サウスビル3階D室





TEA EXCELLENCE SINCE 1823

It's time for Chai Latte

Chai latte made by adding milk to chai. The unique combination of creamy sweetness and spiciness has won many fans around the world. Chai is the ideal drink for fall and winter.

4 Chai Lattes made with Ronnefeldt Masala Chai

Brew 2 tsp. (6g) of looseleaf Masala Chai with 200 ml boiling water. Let it steep for 5 minutes and add syrup and milk as below for each of the recipes.



	What to add
Choco Chai Latte	Chocolate syrup 2tsp. + Warm milk + Foamed milk
Hazelnut Chai Latte	Hazelnut syrup 1tsp. + Warm milk + Foamed milk + Cinnamon (+ Cane sugar 1tsp.)
Vanilla Chai Latte	Vanilla syrup 1tsp. + Warm milk + Foamed milk
Vegan Chai Latte	Add almond milk, soy milk, or oat milk instead of milk. *Vegetable milk is slightly sweeter than milk. Also, if cold vegetable milk is poured into hot tea, it can separate. Please warm the milk before adding it.

MASALA CHAI

【Loose Tea】

■ Art.-Nr : 19800

■ Net weight : 100g

India at its best. A strong Assam and exotic spices – everything a good Chai needs.

