

モルゲンタウ & マンゴー

【準備するもの】 グラス 2 個分

- ロンネフェルト ルーズティー モルゲンタウ
または ロンネフェルト リーフカップ モルゲンタウ

小さじ 2
2 枚

- 90° C お湯
- マンゴージュース
- 氷
- 飾り用マンゴースライス

500ml
大きじ 4



【作り方】

1. 90° C のお湯をロンネフェルト モルゲンタウに注ぎ、2-3 分間蒸らします。
2. 氷を 2 つのグラスに分け、マンゴージュースを加えます。
3. お茶を淹れて、マンゴースライスを飾ります。



【使用するロンネフェルトティー】

モルゲンタウ (ルーズティー)

MORGENTAU

Art.-Nr : 689 250g



リーフカップ モルゲンタウ

LeafCup MORGENTAU

Art.-Nr:1353 Net weight:2.3g×15

中国緑茶にバラの花びら、矢車菊、マンゴーのアロマをブレンド。
「モルゲンタウ」とは「朝露」を意味します。

A fascinating tea composition with Sencha, flower petals and the delicate, fruity flavour of mango and lemon.



Morgentau & Mango

For 2 glasses

- Ronnefeldt Loose Tea Morgentau 2 teaspoon
- or Ronnefeldt LeafCup Morgentau 2 satchets
- 90° C warm water 500ml
- mango juice 4 tablespoon
- ice cubes
- mango slices to garnish




How to prepare

- Brew the tea with 500 ml 90° C warm water and let it steep for 2-3 minutes.
- Divide the ice cubes between two glasses and add the mango juice.
- Top with tea and garnish with mango slices to serve.


株式会社オツティ貿易

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 菱興高島台第三ビル 3 階 D 室



 @ronnefeldt.japan



 @ronnefeldt_japan



www.ronnefeldt.co.jp