

## ネルソンティーパンチ

アルコール入りはスパークリングワインで作ります。

アルコール無しはトニックウォーターで作ります。

### 【準備するもの】

- ティーキャディ ルイボスクリームオレンジ 4 包  
または  
リーフカップ ルイボスクリームオレンジ 5 包
- バニラビーンズ 1 個
- 砂糖シロップ 50ml
- お湯 500ml
- オーガニックレモン 1 個
- ミントの束 4 つ
- ペーパーフィルター 3 枚
- イチゴ 500g
- スパークリングワイン 1 リッター  
または  
トニックウォーター 1 リッター
- 水差しまたはパンチボウル



### 【作り方】

1. バニラビーンズから中身（種）をこすりだし、砂糖シロップと混ぜる。
2. 500ml 熱湯をルイボスクリームオレンジに注ぎ、バニラシロップと混ぜる。8 分間蒸らして、冷まします。
3. レモンをお湯で洗う。ピーラーで白い中身をできるだけ剥かないように、皮を剥きます。
4. ミントを洗い、振って乾かし、2 つのペーパーフィルターに分ける。
5. レモンの皮を 3 つ目のペーパーフィルターに入れる。フィルターを閉じて、水差しまたはパンチボールに入れる。
6. イチゴを洗い、緑色の茎を取り除き、水差しまたはパンチボールに入れ、冷やしたルイボスクリームオレンジを入れる。
7. 提供する直前に、スパークリングワインまたはトニックウォーターを入れ、ペーパーフィルターを取り出します。

### 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

www.ottiboeki.jp/ronnefeldt





TEA EXCELLENCE SINCE 1823

## Nelson Tea Punch

Can be made with alcohol (using sparkling wine) or without (using tonic water).

- Ronnefeldt Tea-Caddy Rooibos Cream Orange 4 sachets  
or  
LeafCup Rooibos Cream Orange 5 sachets
- vanilla bean 1
- sugar syrup 50 ml
- boiling water 500 ml
- organic lemon 1
- bunch of mint 4
- paper filters 3
- strawberries 500g
- sparkling wine or tonic water 1 liter
- jug or punch bowl

### How to prepare

1. Scrape the vanilla pulp out of the vanilla bean and mix with the sugar syrup.
2. Brew the Rooibos with 500 ml boiling water and mix the vanilla syrup with the hot infusion. Remove the Rooibos after 8 minutes and allow the mixture to cool.
3. Wash the lemon in hot water. Remove the peel with a vegetable peeler, taking care to remove as little as possible of the white pulp beneath the skin.
4. Wash the mint, shake it dry and divide it into two paper filters.
5. Place the lemon peel in the third paper filter. Close the filters and hang them in a jug or punch bowl.
6. Wash the strawberries, remove the green stems and place them in the jug or punch bowl and fill in the cooled infusion.
7. Shortly before serving, fill with sparkling wine or tonic water and remove the paper filters.

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

[www.ottiboeki.jp/ronnefeldt](http://www.ottiboeki.jp/ronnefeldt)





【使用するロンネフェルトティー】

**ティーキャディ ルイボスクリームオレンジ**

Tea-Caddy Rooibos Cream Orange

Art.- Nr: 1311 3.9g×20



**リーフカップ ルイボスクリームオレンジ**

LeafCup Rooibos Cream Orange

Art.-Nr: 1359 3g×15

南アフリカ産ルイボスをベースにした、クリーミーで繊細な  
バニラフレーバーと、熟したオレンジの香りが特徴のハーブティーです。

A full-bodied roiboos with a creamy, delicate vanilla  
aroma and the flavour of ripe oranges.

