

# It's tea cocktail time

## ラズベリーホワイトティー

### 【準備するもの】 グラス2杯分

- |                       |           |
|-----------------------|-----------|
| ・ ロンネフェルト パイムータン&メロン  | ティースプーン4杯 |
| ・ 80℃のお湯              | 400ml     |
| ・ ラズベリー               | 125g      |
| ・ カットしたレモン            | 2個        |
| ・ アガベシロップまたはラズベリーシロップ | 適量        |
| ・ ミント                 | 適量        |



### 【作り方】

- ① パイムータンメロンにお湯を注ぎ、2-3分蒸らしてから冷まします。
- ② 半量のラズベリーを①のお茶に入れ、ミキサーでピューレ状にします。  
必要に応じて、種を取り除くためにピューレを裏ごしします。
- ③ 大き目のグラスに半分まで氷を入れます。
- ④ 氷を入れたグラスに②と残りのラズベリー、カットしたレモンを加えます。  
レモンは軽く絞ってから入れてください。
- ⑤ お好みでアガベシロップまたはラズベリーシロップを加え、ミントを飾って完成です。

### 【使用するロンネフェルトティー】



#### パイムータン&メロン

- 商品コード : 20020
- 内容量 : 100g

名高い白牡丹(パイムータン)の芳醇な甘さにメロンの優しいフレーバーを香りづけしました。



# It's tea cocktail time

## Raspberry White tea

### 【For 2 glasses】

- Ronnefeldt Pai Mu Tan & Melon 4 tsp.
- 80°C boiling water 400ml
- raspberry 125g
- sliced lemons 2
- agave syrup or raspberry syrup
- mint



### 【How to prepare】

- ① Brew the tealeaves with 400ml 80°C boiling water, let it steep for 2-3 minutes and then let it cool down.
- ② Place the cooled infusion in a mixer together with ½ raspberry and blend. Strain the puree as needed in order to remove the seeds.
- ③ Fill up half the glasses with ice cubes.
- ④ Pour the puree into the glasses, add the rest of the raspberries and sliced squeezed lemons.
- ⑤ Add agave syrup or raspberry syrup to taste, decorate with mint and serve.



### Pai Mu Tan & Melon

- Art.-Nr : 20020
- Net weight : 100g

The delicate aroma of melons lends the renowned Pai Mu Tan its typically fine sweetness.

