

„Die Salus Teewerkstatt war ein tolles Erlebnis für mich, vor allem das Tüfteln mit den verschiedenen Tee-Zutaten war aufregend!“

- Constanze

Mehr Infos? Entdecke die ganze Welt der Salus Teewerkstatt auf [www.teewerkstatt.de](http://www.teewerkstatt.de)!

MIT  **LIEBE GEMISCHT**

SALUS Haus GmbH & Co. KG  
Bahnhofstr. 24 · 83052 Bruckmühl  
[www.salus.de](http://www.salus.de)

DW/TB123025/1907/100

Weniger ist manchmal mehr – denkt sich auch das „**Quittenmädel**“. Mit nur 3 Zutaten überzeugt der einzigartige Früchte-Gewürztee mit seiner goldgelben Farbe und dem fruchtig-frischen Geschmack.



Der „**Kakaokuss**“ drückt uns einen schokoladig-würzigen Knutscher auf, der leidenschaftlich von Orangenschalen und Rosa Pfeffer umspielt wird. Ein Tee zum Verlieben!



Die „**Wiesenkönigin**“ lässt ihren Blick über ihr sonnenverwöhntes Königreich schweifen. Durch ihre weitläufigen Spitzwegerich-Ländereien weht ein zitronig-frisches Lüftchen mit kräuteriger Note.



**JETZT NEU!**

**MIT GRATIS TEEPROBE**

**Salus**



MIT  **LIEBE GEMISCHT**



MIT  
LIEBE  
GEMISCHT

Willkommen in der  
Salus Teewerkstatt!

Was gibt es Schöneres, als einen Tee nach individuellem Geschmack zu kreieren? Passionierte Tee-trinker entwickelten in der Salus Teewerkstatt originelle Teemischungen. Aus einer pfliffigen Idee mit einer Prise Kreativität, hochwertigen Bio-Zutaten und der Salus Teekompetenz entstanden außergewöhnliche Rezepturen.

**Gemeinsam mit Kunden entwickelt – von Teetrinkern für Teetrinker!**



Mit einem anregenden Hauch von Chili zusammen mit Lemongras und Eukalyptus wird aus jedem Nachtschwärmer ein früher Vogel. An alle Langschläfer: „Huhu wach!“



Der intensiv würzige „Happy India“ schickt uns auf eine geschmackliche Reise inspiriert von indischen Gewürzmärkten und zaubert uns mit seinen 7 Zutaten ein breites Grinsen ins Gesicht.

100%  
Bio

DIE SALUS  
TEWERKSTATT  
– WAS IST DAS  
EIGENTLICH?



Von A wie Anis bis Z wie Zimt. Die Auswahl an Duft- und Geschmacksnoten in der Salus Teewerkstatt war überwältigend. Ganze 117 verschiedene Rohstoffe standen für die zwölf Teilnehmer zum Selbermischen zur Verfügung – alle in Bio-Qualität. Doch bevor die ersten Tees entstanden, tauchten alle in die facettenreiche Welt der Teeherstellung ein. Die Gruppe erfuhr viel zum Anbau und zur Weiterverarbeitung der feinen Kräuter, Früchte und Gewürze. Mit viel Fingerspitzengefühl machten sich alle an ihre Rezepturen. Das Ergebnis: diese fünf Tees - jeder einzelne etwas Besonderes! **Probier´ sie selbst und finde Deinen Favoriten!**