

Unsere Wintertees verführen Sie in das Reich der Märchen und Sagen!

Lassen Sie sich verzaubern von Geschichten und Winter-Traditionen aus aller Welt, die Sie auf den Packungen unserer Tees finden.

Wir wünschen Ihnen eine zauberhafte und genussvolle Winterzeit mit unseren Wintertee-Rezepten!

Der Kräuter-Gewürztee der alten, liebenswürdigen und weisen Hexe La Befana.

Der Weihnachtsstern sollte die gute Hexe zur Krippe in das Heilige Land führen. Doch La Befana machte sich zu spät auf den Weg, und der Weihnachtsstern am Himmel war bereits erloschen. Seit dieser Zeit fliegt die Hexe auf der Suche nach dem Jesukind mit ihrem Besen von Haus zu Haus und füllt die von den Kindern bereitgestellten Strümpfe und Schuhe mit Leckereien. Als Geschenk für die Befana bereiten die Kinder einen Teller mit einer Mandarine oder Orange und einem Glas Wein zu. Natürlich sind am nächsten Morgen die Früchte verspeist und das Glas Wein ausgetrunken.

Für Sie haben wir auch eine außergewöhnlich feine Spezialität bereitgestellt – lassen Sie sich von diesem Kräuter-Gewürztee mit Schwarzem Tee und fruchtigen Nuancen verführen.

Winter-Hexe



Die ganze Welt des guten Tees

Salus Tee-Spezialitäten – höchste Qualität und natürlicher, gesunder Genuss

Die Herstellung unserer Winter-Tees, wie auch aller anderen Salus Tees, erfolgt im oberbayerischen Bruckmühl.

Um deren hohe Qualität zu garantieren, werden alle Rohstoffe vorab sorgsam geprüft und besonders schonend verarbeitet. Das Ergebnis sind feinst verlesene, aromatische Bestandteile mit einem hohen Anteil an wertvollen Inhaltsstoffen für besonders ergiebigen Tee und vorzüglichem Geschmack.

- Kräuter, Früchte und Gewürze aus kontrolliert ökologischem Landbau
- Sorgsam geprüft nach den Salus Bio-Qualitäts-Richtlinien
- Ohne künstliche oder naturidentische Aromen
- Höchste Teequalität seit über 100 Jahren



Unsere Tees aus dem SALUS Winter-Tee Sortiment:



Vom Anbau bis zur fertigen Packung
Spitzenqualität für höchste Ansprüche – seit 1916

SALUS Haus GmbH & Co. KG · 83052 Bruckmühl · www.salus.de

Stempel



GA0/010025892Z/190729/20



Tees aus dem Reich der Märchen und Sagen

Das Reich der Märchen



Ein Gewürztee inspiriert von einer isländischen Weihnachtssage.

Diese erzählt von 13 Winter-Trollen, die an den 13 Tagen vor Weihnachten Isländischen Kindern Geschenke in ihre bereitgestellten Schuhe legen. Eine Leibspeise dieser Trolle soll der „Möndlukaka“, ein isländischer Mandelkuchen sein. Diesen verspeisen alle Trolle am liebsten mit ihrem köstlich, milden Winter-Trolle-Gewürztee, der so fein nach Kakao duftet. Abgerundet mit einem Hauch Isländisch Moos fühlen sich alle Trolle gleich heimisch und machen es sich mit einer guten Tasse Tee gemütlich.



mit mildem Schwarzem Tee

Kurkuma-Gewürz-Latte

Zutaten für 3 Personen

4 Filterbeutel Salus Winter-Trolle, 600 ml Milch, 2 Sternanis, 4 Scheiben frischen Ingwer, 2-3 EL Ahornsirup, Sahne, Kakaopulver, Brauner Rum (nach Belieben)

Zubereitung

600 ml Milch zusammen mit den Filterbeuteln, Sternanis und Ingwer in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Nach dem Aufkochen bei kleiner Flamme ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Filterbeutel und Gewürze der Milch entnehmen und den Ahornsirup unter Rühren zugeben. Die Kurkuma-Gewürz-Latte in 3 Tassen geben, mit einer Sahnehaube verfeinern und mit Kakaopulver bestreuen.



Nach Belieben können noch 3-4 EL Rum in die Milch gegeben werden.



Für Apfel-Zimt-Fans

Weihnachts-bowle

Zutaten für 3 Personen

4 Filterbeutel Salus Ruhige Zeit Kräuter-Gewürztee mit feinem Schokogeschmack (oder Chai Gewürztee), 1-2 EL Rohrohrzucker, ½ Stange Zimt, 3 Scheiben frischer Ingwer, 100 ml Johannisbeersaft, 3 EL brauner Rum

Zubereitung

400 ml Wasser zum Kochen bringen. Die Filterbeutel, die halbe Zimtstange und die Ingwerscheiben in sprudelnd kochendes Wasser geben und 10 min ziehen lassen. Anschließend Filterbeutel entfernen. In der Zwischenzeit den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit dem fertigen Tee übergießen. Sobald das Karamell gelöst ist, Johannisbeersaft und Rum zum Tee geben. Den Punsch kurz aufkochen lassen und anschließend in 3 Tassen geben.



Alkoholfrei

Alternativ kann auf den Rum verzichtet werden.

Orangen-Honig-Punsch

Zutaten für 3 Personen

4 Filterbeutel Salus Winter-Hexe, 1 Zimtstange, 3 Gewürznelken, 200 ml Orangensaft, 3 EL Honig, 1 Zitronenscheibe, 1 Orangenscheibe, Orangenlikör (nach Belieben)

Zubereitung

400 ml Wasser zum Kochen bringen. Die Filterbeutel zusammen mit der Zimtstange, den Gewürznelken sowie der Zitronen- und Orangenscheibe mit dem sprudelnd kochenden Wasser übergießen. Orangensaft zugeben und 10 min bedeckt ziehen lassen, anschließend Filterbeutel entfernen. Den Honig unter Rühren zugeben und den fertigen Orangen-Honig-Punsch auf 3 Gläser verteilen. Tassen mit weiteren Orangenscheiben garnieren.



Nach Belieben können noch 3 EL Orangenlikör in den Tee gegeben werden.



Für kalte Winter-tage

Apfel-traum

Zutaten für 3 Personen

4 Filterbeutel Salus St. Lucia (oder Gourmet Holunderblüten-Apfel), 200 ml Apfelsaft, 1 großer Apfel (säuerlich), 100 ml Weißwein, 2 Nelken, ¼ Stange Zimt, Sahne, Zimtpulver

Zubereitung

Apfel in Stückchen schneiden, 400 ml Wasser zum Kochen bringen. Die Filterbeutel mit sprudelnd kochendem Wasser übergießen, Zimtstange, Nelken, Apfelstücke und Apfelsaft zugeben, kurz erhitzen, etwa 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Sahne steif schlagen, die Teebeutel entfernen, Weißwein hinzufügen und nochmals erhitzen. Zimt und Nelken entfernen. Apfel-Punsch auf Tassen oder Gläser verteilen, Sahnehäubchen daraufgeben und mit Zimtpulver bestreuen.



Für die ganze Familie