Grøn Rooibush Te

Ingredienser: Ren sydafrikansk Rooibush te.

Smag: Ufermenteret te med god smag som fornemmes henad vanilje.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 95-100 °C
Trækketid: 5 minutter

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Grøn Rooibush Te

Ingredienser: Ren sydafrikansk Rooibush te.

Smag: Ufermenteret te med god smag som fornemmes henad vanilje.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 95-100 °C
Trækketid: 5 minutter

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Grøn Rooibush Te

Ingredienser: Ren sydafrikansk Rooibush te.

Smag: Ufermenteret te med god smag som fornemmes henad vanilje.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 95-100 °C
Trækketid: 5 minutter

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Grøn Rooibush Te

Ingredienser: Ren sydafrikansk Rooibush te.

Smag: Ufermenteret te med god smag som fornemmes henad vanilje.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 95-100 °C
Trækketid: 5 minutter

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Grøn Rooibush Te

Ingredienser: Ren sydafrikansk Rooibush te.

Smag: Ufermenteret te med god smag som fornemmes henad vanilje.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 95-100 °C
Trækketid: 5 minutter

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Grøn Rooibush Te

Ingredienser: Ren sydafrikansk Rooibush te.

Smag: Ufermenteret te med god smag som fornemmes henad vanilje.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 95-100 °C
Trækketid: 5 minutter

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Grøn Rooibush Te

Ingredienser: Ren sydafrikansk Rooibush te.

Smag: Ufermenteret te med god smag som fornemmes henad vanilje.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 95-100 °C
Trækketid: 5 minutter

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Grøn Rooibush Te

Ingredienser: Ren sydafrikansk Rooibush te.

Smag: Ufermenteret te med god smag som fornemmes henad vanilje.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 95-100 °C
Trækketid: 5 minutter

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Grøn Rooibush Te

Ingredienser: Ren sydafrikansk Rooibush te.

Smag: Ufermenteret te med god smag som fornemmes henad vanilje.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 95-100 °C
Trækketid: 5 minutter

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Grøn Rooibush Te

Ingredienser: Ren sydafrikansk Rooibush te.

Smag: Ufermenteret te med god smag som fornemmes henad vanilje.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 95-100 °C
Trækketid: 5 minutter

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Grøn Rooibush Te

Ingredienser: Ren sydafrikansk Rooibush te.

Smag: Ufermenteret te med god smag som fornemmes henad vanilje.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 95-100 °C
Trækketid: 5 minutter

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Grøn Rooibush Te

Ingredienser: Ren sydafrikansk Rooibush te.

Smag: Ufermenteret te med god smag som fornemmes henad vanilje.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 95-100 °C
Trækketid: 5 minutter

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Grøn Rooibush Te

Ingredienser: Ren sydafrikansk Rooibush te.

Smag: Ufermenteret te med god smag som fornemmes henad vanilje.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 95-100 °C
Trækketid: 5 minutter

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Grøn Rooibush Te

Ingredienser: Ren sydafrikansk Rooibush te.

Smag: Ufermenteret te med god smag som fornemmes henad vanilje.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 95-100 °C
Trækketid: 5 minutter

Afsender:
Vægt: Bedst før: