Grøn Chai Te

Ingredienser: Grøn kinesisk sencha te(80%), knuste nelliker, kanelstykker, sort peber, tørret ingefær, hele korianderfrø, **sennepskorn** og kardemomme.

Smag: Kraftig og krydret te, som rigtig giver varmen.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 85 °C
Trækketid: 4 minutter

Grøn Chai Te

Ingredienser: Grøn kinesisk sencha te(80%), knuste nelliker, kanelstykker, sort peber, tørret ingefær, hele korianderfrø, **sennepskorn** og kardemomme.

Smag: Kraftig og krydret te, som rigtig giver varmen.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 85 °C
Trækketid: 4 minutter

Grøn Chai Te

Ingredienser: Grøn kinesisk sencha te(80%), knuste nelliker, kanelstykker, sort peber, tørret ingefær, hele korianderfrø, **sennepskorn** og kardemomme.

Smag: Kraftig og krydret te, som rigtig giver varmen.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 85 °C
Trækketid: 4 minutter

Grøn Chai Te

Ingredienser: Grøn kinesisk sencha te(80%), knuste nelliker, kanelstykker, sort peber, tørret ingefær, hele korianderfrø, **sennepskorn** og kardemomme.

Smag: Kraftig og krydret te, som rigtig giver varmen.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 85 °C
Trækketid: 4 minutter

Grøn Chai Te

Ingredienser: Grøn kinesisk sencha te(80%), knuste nelliker, kanelstykker, sort peber, tørret ingefær, hele korianderfrø, **sennepskorn** og kardemomme.

Smag: Kraftig og krydret te, som rigtig giver varmen.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 85 °C
Trækketid: 4 minutter

Grøn Chai Te

Ingredienser: Grøn kinesisk sencha te(80%), knuste nelliker, kanelstykker, sort peber, tørret ingefær, hele korianderfrø, **sennepskorn** og kardemomme.

Smag: Kraftig og krydret te, som rigtig giver varmen.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 85 °C
Trækketid: 4 minutter

Grøn Chai Te

Ingredienser: Grøn kinesisk sencha te(80%), knuste nelliker, kanelstykker, sort peber, tørret ingefær, hele korianderfrø, **sennepskorn** og kardemomme.

Smag: Kraftig og krydret te, som rigtig giver varmen.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 85 °C
Trækketid: 4 minutter

Grøn Chai Te

Ingredienser: Grøn kinesisk sencha te(80%), knuste nelliker, kanelstykker, sort peber, tørret ingefær, hele korianderfrø, **sennepskorn** og kardemomme.

Smag: Kraftig og krydret te, som rigtig giver varmen.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 85 °C
Trækketid: 4 minutter

Grøn Chai Te

Ingredienser: Grøn kinesisk sencha te(80%), knuste nelliker, kanelstykker, sort peber, tørret ingefær, hele korianderfrø, **sennepskorn** og kardemomme.

Smag: Kraftig og krydret te, som rigtig giver varmen.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 85 °C
Trækketid: 4 minutter

Grøn Chai Te

Ingredienser: Grøn kinesisk sencha te(80%), knuste nelliker, kanelstykker, sort peber, tørret ingefær, hele korianderfrø, **sennepskorn** og kardemomme.

Smag: Kraftig og krydret te, som rigtig giver varmen.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 85 °C
Trækketid: 4 minutter

Grøn Chai Te

Ingredienser: Grøn kinesisk sencha te(80%), knuste nelliker, kanelstykker, sort peber, tørret ingefær, hele korianderfrø, **sennepskorn** og kardemomme.

Smag: Kraftig og krydret te, som rigtig giver varmen.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 85 °C
Trækketid: 4 minutter

Grøn Chai Te

Ingredienser: Grøn kinesisk sencha te(80%), knuste nelliker, kanelstykker, sort peber, tørret ingefær, hele korianderfrø, **sennepskorn** og kardemomme.

Smag: Kraftig og krydret te, som rigtig giver varmen.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 85 °C
Trækketid: 4 minutter

Grøn Chai Te

Ingredienser: Grøn kinesisk sencha te(80%), knuste nelliker, kanelstykker, sort peber, tørret ingefær, hele korianderfrø, **sennepskorn** og kardemomme.

Smag: Kraftig og krydret te, som rigtig giver varmen.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 85 °C
Trækketid: 4 minutter

Grøn Chai Te

Ingredienser: Grøn kinesisk sencha te(80%), knuste nelliker, kanelstykker, sort peber, tørret ingefær, hele korianderfrø, **sennepskorn** og kardemomme.

Smag: Kraftig og krydret te, som rigtig giver varmen.

Dosering: 2 g pr. 200 ml vand
Vandtemp.: 85 °C
Trækketid: 4 minutter