Rød og hvid bær te

Ingredienser: Rooibush te(80%), hvid te(16%), aroma, frysetørrede brombær(10%), frysetørrede jordbærstykker(10%), frysetørrede ribs(10%)

Trækketid: 6-10 minutter.
Vandtemp.: 75°- 80°C.
Dosering: 2 g pr. 200 ml vand

Rød og hvid bær te

Ingredienser: Rooibush te(80%), hvid te(16%), aroma, frysetørrede brombær(10%), frysetørrede jordbærstykker(10%), frysetørrede ribs(10%)

Trækketid: 6-10 minutter.
Vandtemp.: 75°- 80°C.
Dosering: 2 g pr. 200 ml vand

Rød og hvid bær te

Ingredienser: Rooibush te(80%), hvid te(16%), aroma, frysetørrede brombær(10%), frysetørrede jordbærstykker(10%), frysetørrede ribs(10%)

Trækketid: 6-10 minutter.
Vandtemp.: 75°- 80°C.
Dosering: 2 g pr. 200 ml vand

Rød og hvid bær te

Ingredienser: Rooibush te(80%), hvid te(16%), aroma, frysetørrede brombær(10%), frysetørrede jordbærstykker(10%), frysetørrede ribs(10%)

Trækketid: 6-10 minutter.
Vandtemp.: 75°- 80°C.
Dosering: 2 g pr. 200 ml vand

Rød og hvid bær te

Ingredienser: Rooibush te(80%), hvid te(16%), aroma, frysetørrede brombær(10%), frysetørrede jordbærstykker(10%), frysetørrede ribs(10%)

Trækketid: 6-10 minutter.
Vandtemp.: 75°- 80°C.
Dosering: 2 g pr. 200 ml vand

Rød og hvid bær te

Ingredienser: Rooibush te(80%), hvid te(16%), aroma, frysetørrede brombær(10%), frysetørrede jordbærstykker(10%), frysetørrede ribs(10%)

Trækketid: 6-10 minutter.
Vandtemp.: 75°- 80°C.
Dosering: 2 g pr. 200 ml vand

Rød og hvid bær te

Ingredienser: Rooibush te(80%), hvid te(16%), aroma, frysetørrede brombær(10%), frysetørrede jordbærstykker(10%), frysetørrede ribs(10%)

Trækketid: 6-10 minutter.
Vandtemp.: 75°- 80°C.
Dosering: 2 g pr. 200 ml vand

Rød og hvid bær te

Ingredienser: Rooibush te(80%), hvid te(16%), aroma, frysetørrede brombær(10%), frysetørrede jordbærstykker(10%), frysetørrede ribs(10%)

Trækketid: 6-10 minutter.
Vandtemp.: 75°- 80°C.
Dosering: 2 g pr. 200 ml vand

Rød og hvid bær te

Ingredienser: Rooibush te(80%), hvid te(16%), aroma, frysetørrede brombær(10%), frysetørrede jordbærstykker(10%), frysetørrede ribs(10%)

Trækketid: 6-10 minutter.
Vandtemp.: 75°- 80°C.
Dosering: 2 g pr. 200 ml vand

Rød og hvid bær te

Ingredienser: Rooibush te(80%), hvid te(16%), aroma, frysetørrede brombær(10%), frysetørrede jordbærstykker(10%), frysetørrede ribs(10%)

Trækketid: 6-10 minutter.
Vandtemp.: 75°- 80°C.
Dosering: 2 g pr. 200 ml vand

Rød og hvid bær te

Ingredienser: Rooibush te(80%), hvid te(16%), aroma, frysetørrede brombær(10%), frysetørrede jordbærstykker(10%), frysetørrede ribs(10%)

Trækketid: 6-10 minutter.
Vandtemp.: 75°- 80°C.
Dosering: 2 g pr. 200 ml vand

Rød og hvid bær te

Ingredienser: Rooibush te(80%), hvid te(16%), aroma, frysetørrede brombær(10%), frysetørrede jordbærstykker(10%), frysetørrede ribs(10%)

Trækketid: 6-10 minutter.
Vandtemp.: 75°- 80°C.
Dosering: 2 g pr. 200 ml vand

Rød og hvid bær te

Ingredienser: Rooibush te(80%), hvid te(16%), aroma, frysetørrede brombær(10%), frysetørrede jordbærstykker(10%), frysetørrede ribs(10%)

Trækketid: 6-10 minutter.
Vandtemp.: 75°- 80°C.
Dosering: 2 g pr. 200 ml vand

Rød og hvid bær te

Ingredienser: Rooibush te(80%), hvid te(16%), aroma, frysetørrede brombær(10%), frysetørrede jordbærstykker(10%), frysetørrede ribs(10%)

Trækketid: 6-10 minutter.
Vandtemp.: 75°- 80°C.
Dosering: 2 g pr. 200 ml vand

Rød og hvid bær te

Ingredienser: Rooibush te(80%), hvid te(16%), aroma, frysetørrede brombær(10%), frysetørrede jordbærstykker(10%), frysetørrede ribs(10%)

Trækketid: 6-10 minutter.
Vandtemp.: 75°- 80°C.
Dosering: 2 g pr. 200 ml vand