Hibiscusblomster

Ingredienser: Hibiscus

Smag: Mørkerøde tørrede blomsterblade med kraftig syrlig smag.

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

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Hibiscusblomster

Ingredienser: Hibiscus

Smag: Mørkerøde tørrede blomsterblade med kraftig syrlig smag.

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

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Hibiscusblomster

Ingredienser: Hibiscus

Smag: Mørkerøde tørrede blomsterblade med kraftig syrlig smag.

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

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Hibiscusblomster

Ingredienser: Hibiscus

Smag: Mørkerøde tørrede blomsterblade med kraftig syrlig smag.

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

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Hibiscusblomster

Ingredienser: Hibiscus

Smag: Mørkerøde tørrede blomsterblade med kraftig syrlig smag.

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

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Hibiscusblomster

Ingredienser: Hibiscus

Smag: Mørkerøde tørrede blomsterblade med kraftig syrlig smag.

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

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Hibiscusblomster

Ingredienser: Hibiscus

Smag: Mørkerøde tørrede blomsterblade med kraftig syrlig smag.

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

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Hibiscusblomster

Ingredienser: Hibiscus

Smag: Mørkerøde tørrede blomsterblade med kraftig syrlig smag.

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

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Hibiscusblomster

Ingredienser: Hibiscus

Smag: Mørkerøde tørrede blomsterblade med kraftig syrlig smag.

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

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Hibiscusblomster

Ingredienser: Hibiscus

Smag: Mørkerøde tørrede blomsterblade med kraftig syrlig smag.

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

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Hibiscusblomster

Ingredienser: Hibiscus

Smag: Mørkerøde tørrede blomsterblade med kraftig syrlig smag.

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

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Hibiscusblomster

Ingredienser: Hibiscus

Smag: Mørkerøde tørrede blomsterblade med kraftig syrlig smag.

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

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Hibiscusblomster

Ingredienser: Hibiscus

Smag: Mørkerøde tørrede blomsterblade med kraftig syrlig smag.

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

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Hibiscusblomster

Ingredienser: Hibiscus

Smag: Mørkerøde tørrede blomsterblade med kraftig syrlig smag.

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

Afsender:
Vægt: Bedst før:

Hibiscusblomster

Ingredienser: Hibiscus

Smag: Mørkerøde tørrede blomsterblade med kraftig syrlig smag.

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

Afsender:
Vægt: Bedst før: