



BAROOTI ASSAM TEA

MED AHMAD TEA BAROOTI ASSAM

Rik, maltig och fyllig smak med gyllene tips.



FYLLIG & KRAFTFULL



MALTIG & RIK



PERFEKT MED MJÖLK



INGREDIENSER (2 KOPPAR)



2 tsk Ahmad Tea Barooti Assam (löste)



4 dl varmt vatten (95–100°C)



Mjök (valfritt)



Socker eller honung (valfritt)



GÖR SÅ HÄR

1



Lägg teet i tekanna eller tesil.

2



Häll över varmt vatten (95–100°C).

3



Låt dra i 3–5 minuter.

4



Sila bort tebladen.

5



Servera med mjök för klassisk stil.

PASSAR TILL



Frukost & morgonstart



Indisk mat & kryddiga rätter



Kakor & bakverk



Energi-pauser

TIPS

- ★ Utmärkt som "chai base".
- ★ Tillsatt mjök för rundare smak.
- ★ Längre dragning ger starkare te.
- ★ Kortare dragning ger mildare smak.



VARFÖR BAROOTI ASSAM?



URSPRUNG INDIEN



NATURLIGT MALTIG & STARK



PREMIUM KVALITET



PERFEKT FÖR ENERGI & FOKUS

GREAT TASTE AWARD



Prisbelönt kvalitet du kan lita på.

EN STARK START PÅ DAGEN



100% NATURLIGA INGREDIENSER



HÅLLBART PRODUCERAT



SAMMA GREAT TASTE LESS PACKAGING



AHMAD TEA LONDON