

TEMIAL® NEWS

Juni-Angebot | Wildkräuter & Blüten | Fruchtetee ‚Rote Beeren‘

Verliebt oder Geld zurück!

Kaufe deinen Temial-
Teevollautomaten im Juni,
verliebe dich täglich einen
Schluck mehr und profitiere
von unserer 60 Tage Geld-
Zurück-Garantie.*

- ✦ Aufgusskammer-Set 3tlg.
das Herzstück der Temial
- 20%*
- ✦ XL-Family-Paket
4 beliebte Großpackungen
- 15%*

Den Juni gibst's geschenkt!

Überzeuge dich selbst - werde
jetzt Teil des Temial-Teams und
bekomme den Juni als
Kennenlern-Monat geschenkt!

◆ Aktionszeitraum Juni 2020*

Kontakt

Bestellungen sind auch
telefonisch und per Email
möglich:

Michaela Tinapp

0171 / 41 97 487

hallo@mixdirfreude.de

www.mixdirfreude.de

Temial-Beraterin
Thermomix-Repräsentantin
ErnährungsCoaching

*Alle Angaben ohne Gewähr.



‚Wildkräuter & Blüten‘

Seit hunderten von Jahren werden Heilkräuter als Tee aufgebraut und gegen vielerlei Beschwerden verwendet: Erkältungskrankheiten, Magen-Darm-Beschwerden, Frühjahrsmüdigkeit, Unruhe und Schlaflosigkeit, Entzündungsprozesse und vieles mehr.

Gesunde Wildkräuter und Blüten wie Löwenzahn, Mädesüß, Holunder- und Lindenblüten, Hundsrose, Echte Kamille oder Gänseblümchen wachsen auf Feld und Flur, im Garten oder auf dem Balkon. Sie besitzen einzigartige Inhaltsstoffe mit heilsamer oder zumindest lindernder Wirkung.

Jetzt ist die beste Jahreszeit, um vitalstoffreiche Wildpflanzen und Blüten zu ernten und entweder frisch als Tee aufzubrühen oder zu trocknen und einen Vorrat für den Winter anzulegen.

Ganz nach deinem Geschmack und nach Verträglichkeit kannst du deine Lieblingsteemischung selbst zusammenstellen und in der Temial zubereiten. Beachte hierbei die Wirkungen der verwendeten Heilpflanzen, die nur über einen kurzen Zeitraum getrunken werden sollten, oder verwende Wildkräuter und Blüten, die für den alltäglichen Gebrauch geeignet sind.

Temial: ◆ 2 EL auf 500 ml ◆ 100°C ◆ 5-10 Min. ◆



Buchtipps

„TEE. Sorten, Anbau, Geschichte, Zubereitung, Rezepte und vieles mehr.“

Louise Cheadle & Nick Kilby,
Prestel-Verlag, 29,95€*

Der Genuss von Tee hat jahrtausendealte Tradition und ist fester Bestandteil diverser Kulturen weltweit. Dieses Buch widmet sich allen Facetten dieses Phänomens und verrät das Geheimnis der perfekten selbstgebrühten Tasse Tee. Vielfältige Rezepte laden zum Kochen, Backen und Experimentieren mit Tee ein.



„Rote Beeren“

Früchtetee ist ein sog. „teeähnliches Aufgussgetränk“ und bietet im Vergleich zu Tee im engeren Sinne einen koffeinfreien Genuss und ist daher auch für Kinder bestens geeignet.

Die Früchtetees von Temial werden ausschließlich aus getrockneten Früchten zusammengestellt, verfeinert mit ätherischen Ölen oder feinen Gewürzen, und kommen ohne Aroma- und Farbstoffe aus. In den ‚Roten Beeren‘ sind Apfelstücke, Hagebuttenschalen, Hibiskusblüten, Holunderbeeren, Süßholzwurzel, Himbeerstücke und Erdbeerstücke verarbeitet.

Dieser Früchtetee leuchtet geradezu in beerigem Rot und schmeckt frisch aufgebriht spritzig und mild zugleich nach Holunder, Himbeere und Erdbeere. Abgekühlt ist er im Sommer ein erfrischender Durstlöcher und eine kalorienfreie Alternative zu Softdrinks & Co. Mit Zitronenmelisse, Minze oder Zitronenscheiben begeistert er uns gekühlt als Eistee mit Eiswürfeln.

Temial: 100°C ♦ 10 Min. ♦ 1 Aufguss

„Fruchteis am Stil mit essbaren Blüten“

- Eine Portion Rote Beeren aufbrühen und abkühlen lassen (500ml).
- 2 TL Honig oder Agavendicksaft sowie Saft 1/2 Zitrone zugeben und in den Kühlschrank stellen.
- Tee in je eine von 6 Eisförmchen (Eis am Stil) füllen und ein paar essbare Blüten hinzugeben (Rosenblüten, Gänseblümchen, Veilchen etc.) und im Gefrierschrank fest werden lassen.
- Alternative: Eiswürfelbehälter mit Tee und Blüten füllen, einfrieren und für Cocktails verwenden.

Nehmt Euch häufiger eine Auszeit und passt gut auf euch auf!

