

TEAHOUSE EXCLUSIVES – TEA PAIRING

Mit konkreten Gerichten, beispielhaft:

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella-Basilikum – Sencha, Darjeeling First Flush FTGFOP

Gazpacho, Caesar's Salad – Ceylon OP, Green Tea,

Curry oder Thai-Suppe: Jasmine

Antipasti – Spiced Chai, Ceylon OP

Vitello Tonnato – Panakeia Oolong, White Peach

Hauptspeisen

Rind, Wild - Assam, Pu-Erh

Geflügel – Earl Grey, Green Tea Chai

Heller Fisch – Passion, Jasmine, Gunpowder Mint Lemongrass, White Peach

Gebackenes / Frittiertes- Assam, English Breakfast, Good Thyme

Desserts

Mousse au chocolat – Chocolate Chai, Vianne's Passion, Spiced Chai, Good Thyme

Crème brûlée – Rooibos Vanilla, Relax, Silver Linden, Wild cherry Blossom

Panna Cotta – Tangerine Vervain, Balance, Oriental Apple, Peppermint, Recovery

Crêpes Suzette – Relax, Tangerine Vervain

Etwas pauschaler:

Weißer Tee (White Peach oder ein leichter schwarzer Tee wie Darjeeling first flush FTGFOP)

Leichte, zitronige Speisen

Heller Fisch

Zu Früchten wie: Trauben, Kiwi, Johannisbeeren, Ananas, Limetten, Litschi

Zu Gemüse wie Erbsen, Gurke, Lauch, Zucchini, Kohlrabi

Zu Gebäck wie: klassischem Buttergebäck

Grüner Tee (Sencha, Green Tea, Gyokuro, Jasmine, Passion, Gunpowder Mint, oder ein leichter schwarzer Tee wie Darjeeling first flush FTGFOP)

Gerichte mit Basilikum

Heller Fisch

Geflügel

Zu Früchten wie: Beeren, Quitten, Apfel, Rhabarber, Stachelbeeren, Limetten, Grapefruit

Zu Gebäck wie: hellen Muffins, z.B. mit Frucht, Fruchttorten, Maccarons, Nata

Zu Gemüse wie: Artischocken, Spargel, Kohlrabi, Mangold, Radieschen

Oolong Tee (Milky Oolong, Panakeia Oolong)

Tunfisch, helles wie dunkles Fleisch

Gepökelttes Fleisch (z.B. Kassler)

Zu Früchten wie: Mango, Melonen, Feigen

Zu Gemüse wie: Aubergine, Fenchel, Wirsing, Tomaten, Blumenkohl

Schwarzer Tee (Assam, English Breakfast, Ceylon OP, Spiced Chai, Vianne's Passion, Chocolate Chai, Earl Grey, Good Tyhme)

Würzige Gerichte, Kräftige Suppen, Bouillons

Linsen

Rind, Wild

Frittiertes/Gebackenes

Zu Gemüse wie: rote Bete, Schwarzwurzeln, Sellerie, Steckrübe, Rosenkohl, Kürbis

Zu Früchten wie: Birne, Aprikose, Pflaume, Avocado, Esskastanien, Bananen

Zu Gebäck wie: Brownies, Mousse au chocolat, Makronen, Gebäck aus Blätterteig, Gehaltvolle Torten mit Schokolade, Sahne, Marzipan

Kräutertees

Rooibos Vanilla, Relax, Silver Linden zu Crème brûlée

Tangerine Vervain, Balance, Oriental Apple, Peppermint zu Panna Cotta

Relax, Tangerine Vervain zu Crêpes Suzette

Weitere Informationen zu Marke und Produkten finden Sie zeitnah unter der neu entstehenden Website

www.teahouse-exclusives.com. Bei Fragen wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

Market Grounds GmbH & Co. KG

Frau Maria Bazarghani

T +49 40 8090300-37

F +49 40 8090300-437

mba@market-grounds.com

Über Market Grounds:

Das Hamburger Unternehmen Market Grounds entwickelt und vermarktet hochwertige innovative Feinkostprodukte für den HoReCa und den Fachhandelsmarkt. Neben Getränkeprodukten gehören süße und salzige Delikatessen aus den bekanntesten Feinkostregionen Europas zum umfassenden Portfolio. Mit neuen und exklusiven Produkten erweitert das Unternehmen seine Kompetenzen und Präsenz auch im deutschen Lebensmitteleinzelhandel.

Abdruck frei, Beleg erbeten.