

TEA

INSPIRATION SEASONAL RECIPES

BRADLEY'S
TEA REINVENTED

MONIN





TEA

INSPIRATION SEASONAL RECIPES

BRADLEY'S
THEE & SMOULDS

MONIN

In deze 'Seasonal Recipes' kalender ontdek je diverse theecreaties die zijn gebaseerd op de heerlijke smaken van BRADLEY'S thee, verrijkt met de veelzijdige siropen van MONIN. Deze kalender bevat zowel koude als warme theespecials, zodat je het hele jaar door kunt genieten van de perfecte theecombinatie voor elk moment.

BRADLEY'S is een merk voor de echte theeliefhebber. Of je nu houdt van de klassieke favorieten of je graag laat verrassen door spannende smaakcombinaties. De theebladeren worden op de steile hellingen van de theeplantages in Sri Lanka met de hand geplukt. Daarna worden ze direct plukvers verwerkt tot thee. Zo ben jij verzekerd van een heerlijke kop thee.

Onze merken bieden het beste van twee werelden waarmee je je gasten kunt verrassen. Door MONIN toe te voegen aan BRADLEY'S thee, maak je op een eenvoudige manier heerlijke drankjes die zorgen voor de extra beleving waar je gasten naar op zoek zijn. De combinatie van BRADLEY'S thee en MONIN biedt een smaakvol en onderscheidend alternatief voor standaard frisdranken of alcoholische dranken. Bovendien geeft het je de mogelijkheid om meer marge te behalen en je te onderscheiden met creatieve, unieke drankjes.

Deze kalender biedt je inspiratie om je gasten op een leuke én gezonde manier te verwennen.

Geniet van het ontdekken van deze unieke en heerlijke creaties van BRADLEY'S x MONIN.

WHAT'S YOUR FAVOURITE NUMBER TODAY?

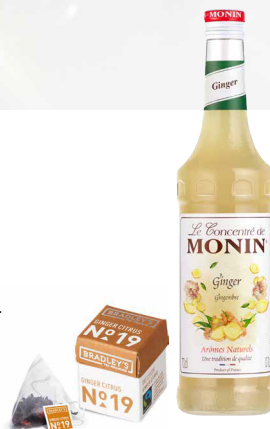


ASIAN SUNRISE



JANUARI

- Pomp 1x10 ml **MONIN Ginger Concentrate** in het glas.
- Voeg een zakje **BRADLEY'S PIRAMINIS Ginger Citrus N0.19** toe.
- Schenk 200 ml heet water in het glas.
- Voeg 1 citroengrassstengel en 1 citroenschijfje toe aan de thee.
- Serveer met een lach en adviseer je gasten de thee 3-7 minuten te laten trekken voor optimale smaak.



SPICED SUNSET



FEBRUARI

- Pomp 1x10 ml **MONIN Spicy Mango** in het glas.
- Voeg een zakje **BRADLEY'S Piraminis Rooibos NO.04** toe.
- Schenk 200 ml heet water in het glas.
- Voeg 1 kaneelstokje, 1 limoenschijfje en 1 chilipeper toe aan de thee.
- Serveer met een lach en adviseer je gasten de thee 3-5 minuten te laten trekken voor optimale smaak.



VANILLA EARL



MAART

- Pomp 1x10 ml **MONIN French Vanilla** in het glas.
- Voeg een zakje **BRADLEY'S Piraminis Earl Grey NO.12** toe.
- Schenk 200 ml heet water in het glas.
- Voeg 2 gedroogde abrikozen en 1 steranijs toe aan de thee.
- Serveer met een lach en adviseer je gasten de thee 3-5 minuten te laten trekken voor optimale smaak.



RHUBARB TWIST



APRIL

- Pomp 1x10 ml **MONIN Rhubarb** in het glas.
- Voeg een zakje **BRADLEY'S Piraminis Earl Grey N0.12** toe.
- Schenk 200 ml heet water in het glas.
- Voeg 1 verse gemberschijfje en 1 steranijs toe aan de thee.
- Serveer met een lach en adviseer je gasten de thee 3-5 minuten te laten trekken voor optimale smaak.

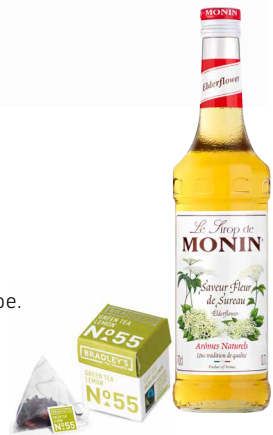


MAY ELDERBLOSSOM



MEI

- Pomp 1x10 ml **MONIN Elderflower** in het glas.
- Voeg een zakje **BRADLEY'S Piraminis Green Tea Lemon N°55** toe.
- Schenk 200 ml heet water in het glas.
- Voeg 1 limoenschijfje en 1 munttakje toe aan de thee.
- Serveer met een lach en adviseer je gasten de thee 3-5 minuten te laten trekken voor optimale smaak.



ROOIBOS CITRUS



JUNI

- Vul het glas met ijs blokjes.
- Pomp 2x10 ml **MONIN Cloudy Lemonade** in het glas.
- Schenk de gekoelde thee in het glas en roer goed door.
- Voeg 2 limoenschijfjes toe aan de ijsthee.
- Serveer met een lach.

Tip!

Bereid grotere hoeveelheden voor om koud te serveren. Gebruik 4 zakjes **Bradley's Piraminis Rooibos No.04** per liter water. 4 minuten trekken en laat daarna afkoelen.



MINTY MOROCCAN



JULI

- Vul het glas met ijs blokjes.
- Pomp 2x10 ml **MONIN Cloudy Lemonade** in het glas.
- Schenk de gekoelde thee in het glas en roer goed door.
- Voeg 2 citroenschijfjes toe aan de ijsthee.
- Serveer met een lach.

Tip!

Bereid grotere hoeveelheden voor om koud te serveren. Gebruik 4 zakjes **Bradley's Piraminis Moroccan Mint No.46** per liter water. 4 minuten trekken en laat daarna afkoelen.



ROOIBOS PASSION



AUGUSTUS

- Vul het glas met ijs blokjes.
- Pomp 1x10 ml **MONIN Cloudy Lemonade** en 1x10 ml **MONIN Passion Fruit** in het glas.
- Schenk de gekoelde thee in het glas en roer goed door.
- Voeg een halve passievriucht toe aan de ijs thee.
- Serveer met een lach.

Tip!

Bereid grotere hoeveelheden voor om koud te serveren. Gebruik 4 zakjes **Bradley's Piraminis Rooibos No.04** per liter water. 4 minuten trekken en laat daarna afkoelen.



SUNNY PEACHY



SEPTEMBER

- Vul het glas met ijs blokjes.
- Pomp 1x10 ml **MONIN Cloudy Lemonade** en 1x10 ml **MONIN Peach** in het glas.
- Schenk de gekoelde thee in het glas en roer goed door.
- Voeg 2 citroenschijfjes toe aan de ijsthee.
- Serveer met een lach.

Tip!

Bereid grotere hoeveelheden voor om koud te serveren. Gebruik 4 zakjes **Bradley's Piraminis Moroccan Mint No.46** per liter water. 4 minuten trekken en laat daarna afkoelen.



AUTUMN HARVEST



OKTOBER

- Pomp 1x10 ml **MONIN Pumpkin Spice** in het glas.
- Voeg een zakje **BRADLEY'S Piraminis English Blend N0.01** toe.
- Schenk 200 ml heet water in het glas.
- Voeg 1 kaneelstokje en 1 steranijs toe aan de thee.
- Serveer met een lach en adviseer je gasten de thee 3-5 minuten te laten trekken voor optimale smaak.



NUTTY CHAI



NOVEMBER

- Pomp 1x10 ml **MONIN Hazelnut** in het glas.
- Voeg een zakje **BRADLEY'S Piraminis Golden Chai N0.35** toe.
- Schenk 200 ml heet water in het glas.
- Voeg 1 steranijs toe aan de thee.
- Serveer met een lach en adviseer je gasten de thee 5 minuten te laten trekken voor optimale smaak.



JOLLY GINGER CHAI



DECEMBER

- Pomp 1x10 ml **MONIN Gingerbread** in het glas.
- Voeg een zakje **BRADLEY'S Piraminis Golden Chai N0.35** toe.
- Schenk 200 ml heet water in het glas.
- Voeg 1 steranijs toe aan de thee.
- Serveer met een lach en adviseer je gasten de thee 5 minuten te laten trekken voor optimale smaak.

