



AKTUELL

Branchennews
Bildgalerien

CAFE-FUTURE.ARCHIV (€)

Rankings
Specials
Online-Archiv
Printarchiv

PRODUKTE & MÄRKTE

Industrie-/Messe news
Produktnews Food
Produktnews Technik

TERMINE

Fachevents
Messen

BÖRSEN

Jobs
Education
Pacht/Immobilien
SecondHand

BACKGROUND

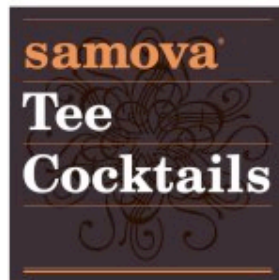
Abonnement
Gesetze/Richtlinien
Branchenadressen
Mediadaten
Newsletter
Shop
Gästebuch
Kontakt

...unchplätze ***

Schnellsuche

BRANCHENNEWS

■ **Buchtipp: Tee-Cocktails**



Echt lecker, ganz anders und ziemlich raffiniert: Tee hat endlich sein antiquiertes Image abgestreift, ist wieder salon- und längst auch loungefähig geworden. Dass er sogar Bar-Qualitäten hat, wollen die Gründer der innovativen Tee-Marke samova nun beweisen. Schlicht und ergreifend 'Tee-Cocktails' haben sie ihre ansehnliche und aufwändig produzierte Rezeptsammlung genannt.



Auf Basis von 30 Klassikern werden 90 Cocktail-Kreationen präsentiert, wobei jeder Tee-Cocktail von einer alkoholfreien Variante ergänzt wird. Das Kapitel 'Tee- und Cocktailschule', flankiert von vielen farbigen Abbildungen, zeigt wichtige

Handgriffe und Werkzeuge zum Nachmischen. Abgerundet wird der Band von einem umfangreichen Glossar mit Fachwissen rund ums professionelle Brühen und Shaken. Esin Rager, Gründerin und Geschäftsführerin von samova: „Das Tolle an der Liaison: Unsere Tee-Cocktails begeistern oft auch Menschen, die eigentlich gar keinen Tee trinken.“

Die limitierte Erstausgabe des Bandes kostet 29,95 EUR und kann im Webshop sowie in den samova-Outlets in Hamburg und Berlin bezogen werden. Weitere samova-Neuigkeiten: Ab sofort hat die moderne Teekultur in Hamburg ein neues Zuhause. Der Flagship-Store ist vom Stilwerk ins Überseequartier der HafenCity gezogen.

www.samova.net

Redaktion **food-service**

samova, Tee-Cocktails, Esin Rager, Rezeptsammlung, limitierte Erstausgabe, HafenCity

24. Juni 2009

DIE NEUEN HEFTE



- > gv-praxis
- > food service
- > FS Europe & Middle East
- > epaper



INFOS UNTER:
customer.care_info2@ecolab.com