

Tee als Cold Brew

Kalt aufgebrühte Tees gelten als natürliche Erfrischung. Teekanne bringt neue Variationen für Geschmack ohne Zucker auf den Markt.

SALZBURG. Weniger Zucker und Kalorien liegt im Trend, die für das kalte Aufbrühen gedachten Variationen von Teekanne werden diesen Trends gerecht und bringen Abwechslung in die Trinkgewohnheiten. Der Körper wird mit Flüssigkeit versorgt, der Geschmack kommt von aufeinander abgestimmten Kräutern.

Erfahrung gibt es im Unternehmen: „Teekanne hat das Cold Brew-Segment vor rund zwölf Jahren kreiert und ist hier deutlicher Marktführer“, freut sich Geschäftsführer Thomas Göbel. Gestartet hat das Unternehmen mit der Produktlinie Cool Sensations, die seit diesem Jahr unter dem Namen Eistee läuft und in neuem Packagedesign in den Regalen steht. Mittlerweile umfasst die Range acht Geschmacksrichtungen – ganz neu im Sortiment ist Kokos & Hibiskus.

Prämierungen im Detail

Für Bio-Fans unter den Teetrinkern hat man mit cold & fresh 2023 eine eigene Linie gelauncht, die zu 100% auf biologischen Zu-



Erfrischend: Ganz neu im Teekanne-Sortiment ist die Sorte „Kokos & Hibiskus“.

taten basiert. Die Inhaltsstoffe der Teebeutel für den Kaltaufguss werden bereits bei der Herstellung erhitzt. Die Zubereitung ist einfach: Einen Teebeutel mit 250 ml kaltem Wasser aufgießen und anschließend fünf bis acht min ziehen lassen, damit Früchte und Kräuter ihre Aromen entfalten können. Ist die Ziehzeit

um, wird der kalte Tee pur genossen oder mit frischen Früchten und Kräutern verfeinert. Ob Pfirsichstücke oder Erdbeeren, ob Zitronenmelisse oder Rosmarin – gemeinsam mit Eiswürfeln oder Crashed Ice entstehen im Handumdrehen fruchtige, alkoholfreie Cocktails. Das gibt es auch für unterwegs. Der trink-

fertige und zuckerfreie Eistee ist in der 0,5 l-Flasche erhältlich, für den Geschmack sorgen Brombeerblätter und Süßblatt.

Nachhaltiger Trinkgenuss ist für das Unternehmen ein Bestandteil der Strategie, sowohl was Rohstoffe als auch die Verpackung betrifft. Daher ist der Eistee in 100% recyceltem PET und recycelbarem Material abgefüllt. Das zahlt sich aus: „In diesem Segment entwickeln wir uns aktuell doppelt so stark wie der Markt.“ (gs)

”

Eine kalorien- und zuckerfreie Getränkealternative, die trotzdem reich an Geschmacksnoten ist.

Thomas Göbel
Geschäftsführer
Teekanne

“



| Kreative Jobs zu vergeben? Lass es uns wissen!

Stiegl wird dem Trend „alkoholfrei“ gerecht

Die Privatbrauerei hat für jene, die es „ohne“ wollen, ein großes Angebot.

SALZBURG. Um dies zu unterstreichen, gibt es aus dem Hause Stiegl das bekannte Freibier 0,0% nun mit neuem Design. Das Bier kann quasi wie jedes andere alkoholfreie Getränk zu jeder Tageszeit genossen werden und ist eine gute Alternative für alle Anlässe, wenn auf Alkohol verzichtet werden soll, aber nicht auf den vollen Biergeschmack. Zudem hat es um 50%

weniger Kalorien als ein klassisches Märzenbier – mit nur 27 kcal/100 ml ist es also auch das perfekte Getränk für kalorienbewusste Biergenießer.

Mit der Stiegl Sport-Weisse Alkoholfrei gibt es zudem ein isotonisches Sportgetränk. Gerade Sportler und Kalorienbewusste greifen nach körperlicher Anstrengung gerne zu dieser Stiegl-Bierspezialität. Das natürlich

isotonische Getränk ist reich an Mineralien sowie Vitaminen.

Für alle, die gerne alkoholfreien und fruchtig-erfrischenden Biergenuss erleben, ist der Stiegl-Radler 0,0% Zitrone genau das Richtige. Hergestellt aus absolut alkoholfreiem Bier und Limonade, bietet er mit seiner Trübung ein echtes und vor allem besonders leichtes 0,0%-Geschmackserlebnis. (red)



© Stiegl