



Chai

5000 år antikt recept.

En del historier säger att det uppfanns av en kung i antika Indien & Siam's hov, som skyddade receptet som en av sina skatter.

Traditionell "Masala" Chai är en exotisk blandning av söta och välsmakande kryddor som nejlika, kanel, kardemumma (som är baskryddor i nästan alla Chai), ingefära och ibland fänkål, som mals och kokas i vatten. Svart te läggs sedan till kryddblandningen, sedan silas detta och mjölk tillsätts och sötas med honung. Chai är traditionellt söt eftersom sötningen förstärker smakerna från kryddningarna.

Tillsätt bara hett vatten eller mjölk. Njut.



ELEPHANT VANILLA



ORIGINALET

Den allra första Chaiblandningen. Tillsatt Vanilj ger denna Masala Chai en rik och krämig dimension. Lätt kryddad med traditionella masala av kardemumma, kanel och kryddnejlika.

6 x 400g eller 1,82kg burk

ORCA SPICE



SOCKERFRI

Det började med den bästsäljande Tiger Spice Chai, eliminerade allt socker och ersatte det med sötningsmedlet Splenda, dagens sockerersättningsval.

6 x 400g

TIGER SPICE



BÄSTSÄLJAREN

Traditionellt Masala Chai med smak av kanel, kryddnejlika, kardemumma och ingefära med svart te.

6 x 400g eller 1,82kg burk

TORTOISE GREEN



SENASTE

Detta innovativa Chai kombinerar ett trevligt inslag av grönt te med söta och smakfulla kryddor. Den smidiga eftersmaken får dig att vilja ha mer, igen och igen.

6 x 400g