



KAMATGROUP
GASTRONOMIE-KONZEPTE

CHAI TEE

exklusiv bei KAMAT



Premium Chai-Tee aus San Francisco

Im Mai 1996 gründeten David Scott Lowe und Rio H. Miura die Firma David Rio in San Francisco als Premium Chai-Marke. Nachhaltigkeit ist ein wesentlicher Bestandteil der Firmenphilosophie, weshalb die Gewürzteesmischungen alle nach bedrohten Tierarten benannt sind.

In der Kombination hochwertigster Zutaten liegt das Geheimnis des außergewöhnlichen Geschmacks: Perfekt ausbalancierter schwarzer und grüner Tee, exotische Premium-Gewürze aus Madagaskar, Guatemala und Indonesien, chinesischer Ingwer, echter Rohrohrzucker und echtes Honiggranulat.

ÜBRIGENS...

Alle David Rio Produkte sind Koscher-Zertifiziert, enthalten keine gehärteten Pflanzenöle oder Fette und sind gluten- und lactosefrei.



www.kamat-group.de



IHRE BESTELLUNG

POWER CHAI® MATCHA

(glutenfrei, laktosefrei, vegan und ohne gehärtete Fette)

Geschmack: würzig nach anregenden Gewürzen, wie Zimt, Sternanis, Kardamom und Ingwer

Dieses handwerklich natürliche Meisterwerk mit schwarzem Tee und japanischen Matcha ist vollkommen vegan. Genießen Sie diesen exotischen Mix mit seiner reichhaltigen Geschmacksvielfalt, Matcha und seinen traditionellen Aromen aus echten Gewürzen, die das Herz erwärmen.

Zubereitung: 2 Esslöffel Chai-Pulver mit 240 ml heisser Milch oder Sojamilch aufgießen. Alternativ können Sie auch Wasser und Milch im Verhältnis 50/50 verwenden. Kleine Dose ergibt ca. 18, große ca. 82 Portionen.



Preis*
27,80 €

1816 g, STÜCKZAHL:

Preis*
7,40 €

398 g, STÜCKZAHL:

TOUCAN MANGO™ CHAI

(glutenfrei, laktosefrei, vegan und ohne gehärtete Fette)

Geschmack: süß nach feiner Mango und Honig

Erleben Sie diese exotische Mischung aus Schwarzem Tee, aromatischen Gewürzen, Honig, feiner Mango und einer würzigen Chai-Note. Der tropische Geschmack von Mango kombiniert mit süßen und herzhaften Gewürzen ist die perfekte Ergänzung zum vollen, satten Geschmack des Tees. Lassen auch Sie sich vom Toucan Mango Chai die Sinne verführen!

Zubereitung: 2 gehäufte Teelöffel mit 180 ml heisser oder kalter Milch verrühren. Kleine Dose ergibt ca. 12, große ca. 52 Portionen.



Preis*
26,80 €

1816 g, STÜCKZAHL:

Preis*
7,00 €

398 g, STÜCKZAHL:

TIGER SPICE CHAI®

(glutenfrei, laktosefrei, vegan und ohne gehärtete Fette)

Geschmack: süß und würzig nach anregenden Gewürzen und Honig

Erfreuen Sie Ihre Gäste mit dieser exotischen Mischung aus Schwarzem Tee, Gewürzen und Honig. Die süßen, exotischen Gewürze runden den vollen reichhaltigen Geschmack des Tees ab. Er ist bekannt für sein natürliches Aroma seinen wirklich „spicy“ Geschmack, der regelrecht süchtig macht.

Zubereitung: 3 gehäufte Teelöffel in 180 ml heisse oder kalte Milch einrühren. Kleine Dose ergibt ca. 12, große ca. 52 Portionen.



Preis*
26,80 €

1816 g, STÜCKZAHL:

Preis*
7,00 €

398 g, STÜCKZAHL:

ELEPHANT VANILLA™ CHAI

(glutenfrei, laktosefrei, vegan und ohne gehärtete Fette)

Geschmack: süß nach Vanille und aromatischen Gewürzen

Verfeinert mit leichten, natürlichen Vanillearomen wird Ihnen der Elephant Vanilla Chai von David Rio ein Geschmackserlebnis bieten, das seines Gleichen sucht. Erleben Sie diese superbeliebte Mischung aus kräftigem Schwarztee, exotischen Gewürzen und süßer Vanille. Und, läuft Ihnen auch schon das Wasser im Munde zusammen?

Zubereitung: 2 gehäufte Teelöffel in 180 ml heisse oder kalte Milch einrühren. Kleine Dose ergibt ca. 12, große Dose ca. 52 Portionen.



Preis*
26,80 €

1816 g, STÜCKZAHL:

Preis*
7,00 €

398 g, STÜCKZAHL:

* zzgl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

Schreiben Sie jeweils die gewünschte Menge in die Felder und schicken Sie uns Ihre Bestellung einfach per Fax.

FAX-RÜCKANTWORT | 03 62 05 - 72 98 20

Firma: _____

Ansprechpartner: _____

Anschrift: _____

Telefon / Fax: _____

E-Mail: _____



KAMATGROUP
GASTRONOMIE-KONZEPTE

— * * * —
UNSERE STARKEN MARKEN



— * * * —

KAMAT Handelsgesellschaft mbH
Neue Sorge 33a
98716 Geschwenda / Thüringen
Telefon +49 (0) 3 62 05 - 72 98 0
Telefax +49 (0) 3 62 05 - 72 98 20
eMail info@kamat-group.de
Web www.kamat-group.de