



So vielseitig ist der neue Gemüsetee von alveus: Tomato Twist Organic

Der mediterran-würzige VeggieTea eignet sich zum Kochen, Backen und zum Trinken

Let's twist again - mit diesem Song stürmte 1961 Chubby Checker die Charts. Heute ist der Twist wieder hip, allerdings eher in kulinarischer Form, verbündet mit Tomaten, Basilikum und Thymian zu einem mediterranen Gemüsetee. Tomato Twist Organic von der Teemanufaktur alveus® ist ein wahres Multitalent. Der würzigste aller VeggieTeas entfaltet in der Tasse einen Geschmack von sonnengereiften Tomaten mit südländischen Gewürzkräutern. Fast wie eine Gemüsebrühe, nur herrlich leicht, da fettfrei und ganz ohne Geschmacksverstärker. Der Gemüse-Kräuter-Aufguss eignet sich tatsächlich als Suppenbasis oder während eines Gemüse-/Safffastens als kalorienfreie Zwischenmahlzeit. Doch wer twisten kann, der kann noch mehr. In einem Mörser fein zerstoßen, ist diese Gemüse-Kräutermischung ein perfektes Würzmittel für Bolognese- oder andere mediterran angehauchte Soßen und Speisen. Da hilft nur eins: Ausprobieren, aufgießen oder direkt würzen. Gesundheitlich von Vorteil ist getrocknete Tomate allemal. Lycopin ist hier das Schlagwort. Der sekundäre Pflanzenstoff in der Tomate ist ein Carotinoid, also ein Farbstoff. Im menschlichen Körper agiert er als Antioxidanz und kann freie Radikale abfangen. Viele Untersuchungen zum Thema Krebs sprechen für Lycopin zu therapeutischen Zwecken. Eine bessere Ausnutzung von Lycopin wird durch kleine Zugaben von guten Ölen erreicht. Das aromatische Tulsikraut ist ebenfalls Bestandteil von Tomato Twist. Diese aromatische Pflanze, auch als heiliger Basilikum bekannt, wird im Hinduismus und im Ayurveda als Tee oder Öl zu Heilzwecken verwendet und gibt Tomato den letzten Pfiff mit einer leicht zitronigen Note. Gerade in Zeiten mit viel Stress soll Tulsikraut Körper und Geist zu mehr Balance führen. Wie alle VeggieTeas stammen alle Zutaten des Tomato Twist Organic aus kontrolliert biologischem Anbau.

Tomato Twist Organic ist einer der vier neuen VeggieTeas von der Hamburger Teemanufaktur alveus®. Täglich werden sie frisch in kleinen Chargen gemischt und in alle Welt versandt.

Pressekontakt

alveus GmbH Tea Import & Export

Frau Amely Brückner
Luisenweg 109
22537 Hamburg

alveus.eu
a.brueckner@alveus.eu

Firmenkontakt

alveus GmbH Tea Import & Export

Frau Amely Brückner
Luisenweg 109
22537 Hamburg

alveus.eu
a.brueckner@alveus.eu

Die Hamburger Teemanufaktur alveus GmbH Tea Import & Export produziert täglich frisch und in kleinen Chargen über 850 Sorten Tee für Kunden aus aller Welt. Das inhabergeführte Unternehmen alveus ist bekannt für seine modernen, flippigen Teekreationen und einen großen Anteil an Tees aus kontrolliert biologischem Anbau.

Anlage: Bild

