

Betty Bossi



Glaskrug für Eistee mit Deckel

Gebrauchsanleitung und Rezepte

Mode d'emploi et recettes

Instructions and recipes

Der einfachste Weg zum Genuss

Step by step

DE



1. Zutaten wie im Rezept beschrieben in den Krug geben, verrühren. Sieb mit der Wölbung nach oben in den Filterbecher legen und auf den Krug setzen.

2. Tee in den Filterbecher geben, siedendes Wasser dazugießen, Deckel aufsetzen, ca. 8 Min. ziehen lassen.

3. Filterknopf drücken, so fließt der Tee direkt über die Eiswürfel und der Eistee ist servierbereit. Filterbecher entfernen, Deckel auf den Krug setzen.

Tipp für den Wow-Effekt

Stelle den Krug mit dem Filterbecher auf den Tisch und lasse den Tee vor deinen Gästen über das Eis fließen. Du wirst staunen, wie sich die Gäste über den Effekt erfreuen.

Weitere Tipps

- Statt offenen Tee ca. 3 Teebeutel verwenden.
- Entferne nach der Zubereitung den Filterbecher und fülle den Krug mit kaltem Wasser auf.

Glaskrug für Eistee mit Deckel, 1,3 Liter (Art.-Nr. 32237)

Alle Teile sind spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.



1. Réunir les ingrédients dans le pichet comme indiqué dans la recette, mélanger. Placer la passoire, côté bombé vers le haut, dans le filtre, installer celui-ci sur le pichet.

2. Mettre le thé dans le filtre, verser l'eau bouillante, poser le couvercle, laisser infuser env. 8 minutes.

3. Appuyer sur le bouton pour faire couler le thé directement sur les glaçons. La boisson est prête à être servie. Retirer le filtre, poser le couvercle sur le pichet.

Pour un effet waouh

Poser le pichet avec son filtre sur la table et faire couler le thé sur les glaçons sous le regard admiratif des invités. Effet bluffant garanti.

Autres suggestions

- Remplacer le thé en vrac par env. 3 sachets de thé.
- Une fois la préparation terminée, retirer le filtre et compléter la boisson d'eau froide.

Pichet à thé froid en verre avec couvercle, 1.3 litre (n° d'art. 32237)

Toutes les pièces passent au lave-vaisselle. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

1. Add ingredients to the pitcher as described in the recipe and stir. Place the sieve in the filter cup with the convex side facing upwards, insert in pitcher.

2. Put tea in the filter cup, add boiling water, cover with lid and infuse for approx. 8 mins.

3. Press the filter button so the tea flows directly over the ice cubes – the iced tea is then ready to serve. Remove the filter cup and place lid on the pitcher.

Tip for a 'wow' effect

Place the pitcher on the table with the filter cup inserted and let the tea flow over the ice in front of your guests. You'll be amazed at how the guests enjoy the effect.

Additional tips

- Instead of loose tea, use approx. 3 tea bags.
- After preparation, remove the filter cup and fill the pitcher with cold water.

Glass iced tea pitcher with lid, 1.3 litres (art. no. 32237)

All parts are dishwasher-safe. Clean with warm water and mild detergent before first use. Do not employ abrasive cleaners, harsh detergents or steel wool.

Zitronen-Eistee

🕒 10 Min. 🌿 vegan 🚫 laktosefrei 🚫 glutenfrei

Ergibt ca. 9 dl

1 Bio-Zitrone
250 g Eiskwürfel
5 EL Zitronensirup
4 dl Wasser

Zitrone halbieren, von einer Hälfte den Saft auspressen, in den Krug giessen. Die andere Zitronenhälfte in Schnitze schneiden, mit den Eiskwürfeln und dem Sirup begeben. Wasser dazugießen, verrühren. Filterbecher auf den Krug setzen.

1 EL Schwarztee
2½ dl Wasser, siedend

Tee in den Filterbecher geben, siedendes Wasser dazugießen, Deckel aufsetzen, ca. 8 Min. ziehen lassen. Filterknopf drücken, so fließt der Tee direkt über die Eiskwürfel und der Eistee ist servierbereit. Filterbecher entfernen, Deckel auf den Krug setzen (siehe Step by step).

1 dl: 33 kcal, F 0 g, Kh 8 g, E 1 g



Thé froid au citron

🕒 10 min 🌿 végétarienne 🚫 sans lactose 🚫 sans gluten

Pour env. 9 dl

1 citron bio	Couper le citron en deux, en presser une moitié et verser le jus dans le pichet. Couper
250 g de glaçons	l'autre moitié en quartiers, ajouter avec
5 c. s. de sirop de citron	les glaçons et le sirop. Verser l'eau, mélanger.
4 dl d'eau	Installer le filtre sur le pichet.
1 c. s. de thé noir	Mettre le thé dans le filtre, verser l'eau
2½ dl d'eau, bouillante	bouillante, poser le couvercle, laisser infuser env. 8 minutes. Appuyer sur le bouton pour faire couler le thé directement sur les glaçons. La boisson est prête à être servie. Retirer le filtre, poser le couvercle sur le pichet (voir Step by step).

1dl: 33 kcal, lipides 0 g, glucides 8 g, protéines 1 g

Lemon iced tea

🕒 10 mins. 🌿 **vegan** 🚫 **lactose-free** 🚫 **gluten-free**

Makes approx. 9 dl

1 organic lemon
250 g ice cubes
5 tbsp lemon syrup
4 dl water

Cut the lemon in half, squeeze the juice from one half and pour into pitcher. Cut the other lemon half into slices, place in pitcher along with the ice cubes and syrup. Add water and stir. Insert filter cup in pitcher.

1 tbsp black tea
2½ dl water, boiling

Put tea in the filter cup, add boiling water, cover with lid and infuse for approx. 8 minutes. Press the filter button so the tea flows directly over the ice cubes – the iced tea is then ready to serve. Remove the filter cup and place lid on pitcher (see Step by step).

1 dl: 33 kcal, fat 0 g, carbohydrates 8 g, protein 1 g

Pfirsich-Eistee

 10 Min.

 vegan

 laktosefrei

 glutenfrei

Ergibt ca. 9 dl

1 Pfirsich
250 g Eiskwürfel
5 EL Pfirsichsirup
1 Zweiglein Pfefferminze
4 dl Wasser

Pfirsich in Schnitze schneiden, mit den Eiskwürfeln, dem Sirup und der Pfefferminze in den Krug geben. Wasser dazugießen, verrühren. Filterbecher auf den Krug setzen.

1 EL Schwarztee
2½ dl Wasser, siedend

Tee in den Filterbecher geben, siedendes Wasser dazugießen, Deckel aufsetzen, ca. 8 Min. ziehen lassen. Filterknopf drücken, so fließt der Tee direkt über die Eiskwürfel und der Eistee ist servierbereit. Filterbecher entfernen, Deckel auf den Krug setzen (siehe Step by step).

1 dl: 37 kcal, F 0 g, Kh 8 g, E 1 g



Thé froid à la pêche

🕒 10 min 🌿 végétarienne 🚫 sans lactose 🚫 sans gluten

Pour env. 9 dl

1 pêche	Couper la pêche en quartiers, mettre dans
250 g de glaçons	le pichet avec glaçons, sirop et menthe.
5 c. s. de sirop de pêche	Verser l'eau, mélanger. Installer le filtre sur
1 brin de menthe	le pichet.
4 dl d'eau	
1 c. s. de thé noir	Mettre le thé dans le filtre, verser l'eau
2½ dl d'eau, bouillante	bouillante, poser le couvercle, laisser infuser env. 8 minutes. Appuyer sur le bouton pour faire couler le thé directement sur les glaçons. La boisson est prête à être servie. Retirer le filtre, poser le couvercle sur le pichet (voir Step by step).

1 dl: 37 kcal, lipides 0 g, glucides 8 g, protéines 1 g

Peach iced tea

🕒 10 mins. 🌿 **vegan** 🚫 **lactose-free** 🚫 **gluten-free**

Makes approx. 9 dl

1 peach
250 g ice cubes
5 tbsp peach syrup
1 sprig peppermint
4 dl water

Cut the peach into slices, place in pitcher along with the ice cubes, syrup and peppermint. Add water and stir. Insert filter cup in pitcher.

1 tbsp black tea
2½ dl water, boiling

Put tea in the filter cup, add boiling water, cover with lid and infuse for approx. 8 minutes. Press the filter button so the tea flows directly over the ice cubes – the iced tea is then ready to serve. Remove the filter cup and place lid on pitcher (see Step by step).

1dl: 37kcal, fat 0g, carbohydrates 8g, protein 1g

Himbeer-Eistee

🕒 10 Min. 🌿 vegan 🚫 lactosefrei 🚫 glutenfrei

Ergibt ca. 9 dl

250 g	Eiswürfel	Eiswürfel, Himbeeren und Sirup in den Krug geben. Apfelsaft dazugießen, verrühren. Filterbecher auf den Krug setzen.
50 g	Himbeeren	
4 EL	Himbeersirup	
4 dl	Apfelsaft	
2 EL	Früchtetee	Tee in den Filterbecher geben, siedendes Wasser dazugießen, Deckel aufsetzen, ca. 8 Min. ziehen lassen. Filterknopf drücken, so fließt der Tee direkt über die Eiswürfel und der Eistee ist servierbereit. Filterbecher entfernen, Deckel auf den Krug setzen (siehe Step by step).
2½ dl	Wasser, siedend	

Tipp: Statt frische Himbeeren tiefgekühlte Himbeeren verwenden.

1 dl: 56 kcal, F 0 g, Kh 13 g, E 1 g



Thé froid à la framboise

🕒 10 min 🌿 végétarienne 🚫 sans lactose 🚫 sans gluten

Pour env. 9 dl

250 g	de glaçons	Mettre glaçons, framboises et sirop dans le pichet. Verser le jus de pomme, mélanger. Installer le filtre sur le pichet.
50 g	de framboises	
4 c. s.	de sirop de framboise	
4 dl	de jus de pomme	
2 c. s.	de thé aux fruits	Mettre le thé dans le filtre, verser l'eau bouillante, poser le couvercle, laisser infuser env. 8 minutes. Appuyer sur le bouton pour faire couler le thé directement sur les glaçons. La boisson est prête à être servie. Retirer le filtre, poser le couvercle sur le pichet (voir Step by step).
2½ dl	d'eau, bouillante	

Suggestion: remplacer les framboises fraîches par des framboises surgelées.

1 dl: 56 kcal, lipides 0 g, glucides 13 g, protéines 1 g

Raspberry iced tea

🕒 10 mins. 🌿 **vegan** 🚫 **lactose-free** 🚫 **gluten-free**

Makes approx. 9 dl

250 g	ice cubes	Place the ice cubes, raspberries and syrup in pitcher. Add apple juice and stir. Insert filter cup in pitcher.
50 g	raspberries	
4 tbsp	raspberry syrup	
4 dl	apple juice	
2 tbsp	fruit tea	Put tea in the filter cup, add boiling water, cover with lid and infuse for approx. 8 minutes. Press the filter button so the tea flows directly over the ice cubes – the iced tea is then ready to serve. Remove the filter cup and place lid on pitcher (see Step by step).
2½ dl	water, boiling	

Tip: use frozen raspberries instead of fresh.

1 dl: 56 kcal, fat 0 g, carbohydrates 13 g, protein 1 g

Eistee mit Minze und Limette



10 Min.



vegan



laktosefrei



glutenfrei

Ergibt ca. 9 dl

1	Limette	Limette heiss abspülen, trocken tupfen, halbieren. Von einer Hälfte den Saft auspressen, in den Krug giessen. Die andere Limettenhälfte in Scheiben schneiden, mit den Eiskwürfeln, dem Sirup und der Pfefferminze begeben. Wasser dazugießen, verrühren. Filterbecher auf den Krug setzen.
250 g	Eiskwürfel	
5 EL	Holunderblüten-Sirup	
3	Zweiglein Pfefferminze	
4 dl	Wasser	
2 EL	getrocknete Pfefferminze	Tee in den Filterbecher geben, siedendes Wasser dazugießen, Deckel aufsetzen, ca. 8 Min. ziehen lassen. Filterknopf drücken, so fließt der Tee direkt über die Eiskwürfel und der Eistee ist servierbereit. Filterbecher entfernen, Deckel auf den Krug setzen (siehe Step by step).
2½ dl	Wasser, siedend	

1 dl: 35 kcal, F 0 g, Kh 9 g, E 0 g



Thé froid menthe-citron vert

🕒 10 min 🌿 végétarienne 🚫 sans lactose 🚫 sans gluten

Pour env. 9 dl

1 citron vert	Rincer le citron vert sous l'eau très chaude,
250 g de glaçons	éponger, couper en deux. En presser une
5 c. s. de sirop de fleur de sureau	moitié et verser le jus dans le pichet. Couper
3 brins de menthe	l'autre moitié en tranches, ajouter avec
4 dl d'eau	glaçons, sirop et menthe. Verser l'eau, mélanger. Installer le filtre sur le pichet.
2 c. s. de menthe séchée	Mettre la menthe dans le filtre, verser
2½ dl d'eau, bouillante	l'eau bouillante, poser le couvercle, laisser infuser env. 8 minutes. Appuyer sur le bouton pour faire couler le thé directement sur les glaçons. La boisson est prête à être servie. Retirer le filtre, poser le couvercle sur le pichet (voir Step by step).

1 dl: 35 kcal, lipides 0 g, glucides 9 g, protéines 0 g

Lime-peppermint iced tea

🕒 10 mins. 🌿 **vegan** 🚫 **lactose-free** 🚫 **gluten-free**

Makes approx. 9 dl

1 lime	Rinse the lime in hot water, dab dry, cut
250 g ice cubes	in half. Squeeze the juice from one half and
5 tbsp elderflower syrup	pour into pitcher. Cut the other lime half
3 sprigs peppermint	into slices, place in pitcher along with the
4 dl water	ice cubes, syrup and peppermint. Add
	water and stir. Insert filter cup in pitcher.
2 tbsp dried peppermint	Put dried peppermint in the filter cup,
2½ dl water, boiling	add boiling water, cover with lid and infuse
	for approx. 8 minutes. Press the filter
	button so the tea flows directly over the
	ice cubes – the iced tea is then ready to
	serve. Remove the filter cup and place lid
	on pitcher (see Step by step).

1 dl: 35 kcal, fat 0 g, carbohydrates 9 g, protein 0 g

Iced Coffee

 5 Min.



vegetarisch



glutenfrei

Ergibt ca. 9 dl

250 g	Eiswürfel	Eiswürfel in den Krug geben, Milch und Rahm dazugießen, verrühren. Filterbecher auf den Krug setzen.
3 dl	Milch	
2 dl	Vollrahm	
2 EL	sofort lösliches Kaffeepulver	Kaffeepulver in den Filterbecher geben, siedendes Wasser dazugießen, verrühren, Deckel aufsetzen. Filterknopf drücken, so fließt der Kaffee direkt über die Eiswürfel und der Eiskaffee ist servierbereit. Filterbecher entfernen, Deckel auf den Krug setzen (siehe Step by step).
2½ dl	Wasser, siedend	

Tipp: Süsse deinen Iced Coffee nach Belieben mit Sirup (z. B. Caramel-, Haselnuss- oder Vanillesirup).

1 dl: 100 kcal, F 9 g, Kh 4 g, E 2 g



Café glacé

 5 min

 végétarien

 sans gluten

Pour env. 9 dl

250 g	de glaçons	Mettre les glaçons dans le pichet, verser le
3 dl	de lait	lait et la crème, mélanger. Installer le filtre
2 dl	de crème entière	sur le pichet.
2 c. s.	de café soluble en poudre	Mettre le café en poudre dans le filtre, verser l'eau bouillante, mélanger, mettre le couvercle. Appuyer sur le bouton pour faire couler le café directement sur les glaçons. La boisson est prête à être servie. Retirer le filtre, poser le couvercle sur le pichet (voir Step by step).
2½ dl	d'eau, bouillante	

Suggestion: édulcorer le café glacé à volonté avec du sirop (p. ex. sirop de caramel, noisette ou vanille).

1 dl: 100 kcal, lipides 9 g, glucides 4 g, protéines 2 g

Iced coffee

 5 mins.

 vegetarian

 gluten-free

Makes approx. 9 dl

250 g ice cubes
3 dl milk
2 dl double cream

Place ice cubes in pitcher, add the milk and cream and stir. Insert filter cup in pitcher.

2 tbsp instant coffee powder
2½ dl water, boiling

Put coffee powder in the filter cup, add boiling water, stir, cover with lid. Press the filter button so the coffee flows directly over the ice cubes – the iced coffee is then ready to serve. Remove the filter cup and place lid on pitcher (see Step by step).

Tip: Sweeten your iced coffee to taste with a flavoured syrup (e.g. caramel, hazelnut or vanilla syrup).

1 dl: 100 kcal, fat 9 g, carbohydrates 4 g, protein 2 g



Betty Bossi

Manufactured for
Betty Bossi
Division of the Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52
CH-8021 Zurich
Switzerland



Erfahre mehr über unsere cleveren Produkte und entdecke leckere Rezepte:
Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses et découvrir de
délicieuses recettes:

Find out more about our products and discover delicious recipes:

Switzerland: www.bettybossi.ch

International: www.bettybossi.de