



Vilken frukosttyp är du?

Bästa teet för din frukost eller brunch

Rostat bröd med marmelad

- Organic Earl Grey med citrussmaker
- Organic Darjeeling Estate med marmelad på stenfrukter (tex aprikos) eller bär
- Organic High Mountain Oolong med mjuka kakor eller croissant med marmelad gjord på blomster

Rostat bröd med smör

- Organic Breakfast, starkt bryggt Ceylon Yalta eller Organic Assam Rani Estate är perfekt med mörkt fullkornsbröd eller mörkrostad toast

Rostat bröd med honung eller andra pålägg

- Vita tesorter tex Organic White Peony med lätt rostat bröd och mild honung
- Organic High Mountain Oolong med blommig honung
- Organic Assam Rani Estate eller Ceylon Yalta ihop med toast och jordnötssmör
- Organic Darjeeling Estate med cream cheese på toast, kan även fungera bra med Organic Sencha -
- Till toast med cream cheese smaksatt med örter fungerar Organic Spring Jasmine utmärkt

Frukt och te

Generellt passar svart iste, fruktiga is- örtteer eller is- eller varm rooibos utmärkt med frukt. Även varmt oolongte passar. En liten sked honung i teet rundar av frukter som är lite sura.

Aprikos, plommon, persika och andra stenfrukter

- Till dem passar White Orchard, Organic Darjeeling Estate och High Mountain Oolong

Citrus Frukt

Det mest uppenbara valet att kombinera med citrusfrukter är Organic Earl Grey. Organic Assam Rani Estate eller Organic Breakfast fungerar också mycket bra. Du skall dock inte brygga ditt svarta te för starkt för då kommer tanninerna i teet och citrussmakerna att krocka. Vill du ha koffeinfria alternativ prova Chamomile Citrus eller Ginger Twist.

Tropiska Frukt

Banan är gott till frukost och fungerar även som "frukost on the go". Kombinera banan med Oolong te eller Organic Sencha.

Mango passar också perfekt med Organic Sencha. Passionsfrukt passar fint med ett Ceylon Yalta, och ananas passar utmärkt ihop med Organic Dragonwell eller Organic Sencha.

Andra frukter

Färska, solvarma jordgubbar är en fantastisk kombination med Organic Sencha, Matcha eller Organic Dragonwell.

Vindruvor och hallon paras med fördel ihop med Organic Darjeeling Estate. Hallon fungerar även ihop med Ceylon Yalta - gärna med en liten sked honung i.

Gillar du fruktsallad? Kombinera med Ceylon Yalta (gärna med lite citron i), Orchid Oolong eller Organic Mint Melange.

Många äpplesorter passar fint till Organic Darjeeling Estate, till Orchid Oolong, Chamomile Citrus, White Orchard eller Organic White Peony.

Havregrynsgröt och te

Havregrynsgröt är en utmärkt frukost och passar perfekt att kombinera med te. Speciellt de tesorter du kan ha mjölk i. Havregrynsgröt, banan med kanel och någon av tesorterna nedan ger dig en bra start på dagen!

- Bombay Chai
- Organic Earl Grey
- Organic Assam Rani Estate eller Ceylon Yalta
- Yunnan Top Grade
- Organic Breakfast

Om du tycker om havregrynsgröt kombinerat med valnötter, tranbär (eller russin) och brunt socker så passar det utmärkt ihop med Ceylon Yalta, Organic Darjeeling Estate, Chamomile Citrus eller Organic Sencha.

Vill du vara lite extra kreativ med din "te och havregryns-gröt-kombination" så kan du koka din gröt med te istället för vatten. Eller så kan du toppa din gröt med sötad Bombay Chai gjord på mjölk istället för att hälla på socker och mjölk.

Rejäl frukost med ägg, bacon, stekt potatis & korv etc

Tycker du om en stadig frukost så är du kanske van att kombinera den med riktigt starkt kaffe? Vill du variera så kan vi rekommendera följande tesorter:

Starkt bryggda tesorter som Organic Assam Rani Estate, Organic Breakfast gärna med mjölk i och socker om du så önskar. Organic Lapsang Souchong och Organic Earl Grey är andra tesorter som fungerar utmärkt till en rejäl frukost.

Bakverk och te

Som en tumregel fungerar de flesta svarta tesorter, med eller utan mjölk, mycket bra med söta bakverk och bakelser. Andra goda kombinationer:

-Smördegscroissants passar utmärkt med svarta tesorter som Organic Assam Rani Estate, Ceylon Yalta, Organic Darjeeling Estate, Yunnan, Keemun, Organic Breakfast, Organic Earl Grey. En croissant passar även utmärkt ihop med High Mountain Oolong och vill du ha ett koffeinfritt alternativ - prova gärna Verbena Mint Organic.

-Chokladcroissants passar med svarta tesorter som Yunnan, Organic Darjeeling och Organic Assam Rani men är förvånande gott också ihop med Organic Sencha eller Orchid Oolong. Rooibos passar också mycket bra ihop med choklad, prova Organic African Nectar för ett alternativ utan koffein.

-En fräsch cheese cake är jättegod med Organic Darjeeling, Keemun, Organic Sencha eller Organic Dragonwell.

-Bakverk med frukt eller bär passar ihop med Organic Darjeeling Estate, Organic Sencha, Organic High Mountain Oolong, Organic African Nectar, Organic Honeybush eller Organic Rooibos

-En mjuk banankaka skall du prova att kombinera med Ceylon Yalta eller Organic Darjeeling Estate

-En morotskaka med mycket smak är jättegod ihop med Bombay Chai eller Organic Assam Rani Estate, Keemun eller Organic Sencha.

-En grönsakspaj passar fint med Pinhead Gunpowder

Källa: Lindsey Goodwin, About.com Guide