

TIME FOR TEA?



CreativiTea Guide



TEA OF THE MODERN GENERATION



10-SACHET BOX
BEVAT 10 BIO-
AFBREEKBARE BUILTJES
VAN MAÏSZETMEEL



TIN CANISTER
BEWAARBLIK MET
LOSSE THEE




REFILL
NAVULPAKKET MET
LOSSE THEE



OR TEA? BELGIUM

VERDEELD DOOR CAMELLIA S
LIEBAARDSTRAAT 85, 8792 DESSELGEM
+32 478 392 275

WWW.OR-TEA.BE
INFO@OR-TEA.BE

 OR TEA? BELGIUM

 CAMELLIA S BELGIUM

WE BEWIJZEN DAT THEE NIET SAAI, INGEWIKKELD OF EEN DRANKJE VOOR
OMA'S IS. OR TEA? IS DE 'TEA OF THE MODERN GENERATION'.

NIET ALLEEN DE THEE IS BIOLOGISCH, OOK DE VERPAKKINGEN ZIJN MILIEU-
VRIENDELIJK EN WORDEN BEDRUKT MET SOJA-INKT. ALLE BUILTJES ZIJN
BOVENDIEN VERVAARDIGD UIT MAÏSZETMEEL EN ZIJN ZO VOLLEDIG
BIOLOGISCH AFBREEKBAAR.

OR TEA? MAAKT VAN THEE HET NIEUWE BAKJE TROOST!

OR TEA?™

THE LEGENDARY DRINK REBORN

WE ZIEN ONSZELF ALS ECHTE THEE-MISSIONARISSEN. HET IS ONZE PLICHT OM U TE LATEN KENNISMAKEN MET DE BESTE SOORTEN THEE VAN OVER DE HELE WERELD EN U TE LEREN - OP HEDENDAAGSE WIJZE - HET BESTE KOPJE THEE TE ZETTEN.

OP DEZE MANIER WORDT HET DRINKEN VAN THEE OPNIEUW HIP EN TRENDY EN KRIJGEN WE ZELFS DE AANDACHT VAN NIET-THEEDRINKERS.

MET DEZE **CREATIVITEA GUIDE** WILLEN WE JE INSPIREREN OM NIET ENKEL TE GENIETEN VAN JE KLASSIEKE KOP THEE, MAAR EVENGOED VAN EEN VERFRISSENDE IJSTHEE, VERWARMENDE **SPECIAL TEA** EN - WAAROM NIET - ZELFS THEE IJS!

LET'S GET THIS TEA PARTY STARTED!
SANTHEE!

STIJN & NIELS

INHOUDSTAFEL

INSTANT IJSTHEE

- 07 | Fruity Punch
- 08 | Double Gin Tonic
- 09 | PP Island
- 10 | Lady Marmalade
- 11 | The Black Label
- 12 | Pink Duchess

COLD BREW MIX

- 15 | Queen Berry Fizz
- 16 | Yin Yang Delight
- 17 | Cucumber Lemonade
- 18 | Lychee Mojité

VERWARMENDE SPECIALTEA

- 21 | Flu Soother
- 22 | Calming Hot Toddy
- 23 | Hollistic Cleanser
- 24 | ChocoChai

TEA COCKTAIL

- 27 | Pear-fection
- 28 | The Sour Affair
- 29 | Tiffany's Secret
- 30 | Peachy Moment

THEE IJSLOLLY

- 32 | Peachy Oolong Pop
- 33 | EnerGinger Pop





INSTANT IJSTHEE

FRUITY PUNCH



Queen Berry
(2 builtjes)



Honing



TropiCoco
(1 builtje)

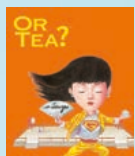


Munt

VOOR 2 GROTE GLAZEN (2 x 400 ML)

- Laat de 3 theebuiltjes gedurende 10 minuten trekken in 500 ml heet water.
- Voeg honing toe naar smaak.
- Giet de hete thee over ijs of gebruik de Or Tea? Glassier.
- Serveer met een goeie portie ijs. Werk af met rode vruchten en enkele takjes munt.

DOUBLE GIN TONIC



EnerGinger
(2 builtjes)



Honing



Gember
(2 cm)



Munt

VOOR 2 GROTE GLAZEN (2 x 400 ML)

- Laat de EnerGinger gedurende 10 minuten samen met enkele schijfjes verse gember in 500 ml heet water trekken.
- Voeg honing toe naar smaak.
- Giet de hete thee over ijs of gebruik de Or Tea? Glassier.
- Serveer met een goeie portie ijs. Werk af met gember en enkele takjes munt.

PP ISLAND

(PROBIOTIC PASSION FRUIT)



Mount Feather
(1 builtje)



Passievrucht
(halve)



Yakult
(1/2 tot 1 flesje)



Munt

VOOR 1 GROOT GLAS (400 ML)

- Laat de Mount Feather gedurende 6 minuten trekken in 250 ml heet water.
- Giet de hete thee over ijs of gebruik de Or Tea? Glassier.
- Voeg het vruchtvlees van de passievrucht en een (half) flesje Yakult toe.
- Serveer met een goeie portie ijs. Werk af met een takje munt.

LADY MARMALADE



Slimming Pu'er
(2 builtjes)



Gember
(1 cm)



Marmelade
(2 el)



Citroensap
(1 el)

VOOR 2 GROTE GLAZEN (2 x 400 ML)

- Laat de Slimming Pu'er gedurende 10 minuten trekken in 500 ml heet water en laat afkoelen.
- Breng de fijngehakte gember samen met het citroensap en de marmelade.
- Mix dit mengsel samen met de thee in een cocktail-mixer en schud goed.
- Zeef en serveer met een goeie portie ijs. Werk af met een schijfje sinaasappel.

THE BLACK LABEL



Tiffany's
Breakfast
(2 builtjes)



Braambessen
(10 stuks)



Agave siroop



Munt

VOOR 2 GROTE GLAZEN (2 x 400 ML)

- Laat de Tiffany's Breakfast gedurende 10 minuten trekken in 500 ml heet water.
- Plet enkele braambessen en meng met agavesiroop naar smaak. Voeg dit mengsel toe aan de thee en roer het geheel goed.
- Giet de hete thee over ijs of gebruik de Or Tea? Glassier.
- Serveer met een goeie portie ijs. Werk af met enkele braambessen en een takje munt.

PINK DUCHESS



La Vie en Rose
(2 builtjes)



Munt



Zelfgemaakte
granaatappelsiroop

VOOR 2 GROTE GLAZEN (2 X 400 ML)

- **Granaatappelsiroop** - Plet de pitten van een grote granaatappel en zeef het sap in een pan. Voeg een kop water, een halve kop suiker en wat citroensap toe. Kook vervolgens op een middelhoog vuur tot de suiker is opgelost. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.
- Laat de La Vie en Rose samen met enkele blaadjes munt en granaatappelsiroop gedurende 10 minuten trekken in 500 ml heet water.
- Giet de hete thee over ijs of gebruik de Or Tea? Glassier.
- Serveer met een goeie portie ijs. Werk af met enkele granaatappelpitten en een takje munt.

REVOLUTIONARY

*Fresh Brew
Iced Tea
Made Easy*

**OR
TEA?**
Glassier™





COLD BREW MIX

QUEEN BERRY FIZZ



Queen Berry
(2 builtjes)



Spuitwater

VOOR 6 CHAMPAGNE GLAZEN

- Laat de Queen Berry gedurende 15 minuten trekken in 750 ml koud spuitwater. Sluit de fles opnieuw goed af.
- Serveer in een champagne glas.
- Werk af met enkele rode vruchten.

YIN YANG DELIGHT



Yin Yang
(1 builtje)



Melk

VOOR 1 GROOT GLAS (400 ML)

- Laat de Yin Yang voor minimum 15 minuten trekken in 400 ml koud water.
- Serveer in groot glas met enkele ijsblokken. Voeg een wolkje havermout- of amandelmelk toe naar smaak.

CUCUMBER LEMONADE



CuBaMint
(2 builtjes)



Limoen



Komkommer



Munt



Limoensiroop

VOOR 2 GROTE GLAZEN (2 x 400 ML)

- **Limoensiroop** - Meng 1 eetlepel limoensap met 1 eetlepel suiker in 100 ml heet water en roer tot alle suiker is opgelost.
- Laat de CuBaMint voor minimum 15 minuten trekken in 500 ml koud water.
- Serveer in een met ijsblokken gevuld groot glas. Voeg limoensiroop toe naar smaak en werk af met enkele schijfjes limoen en komkommer.

LYCHEE MOJITÉ



Lychee White
Peony
(2 buittjes)



Limoen
(hálve)



Munt

VOOR 1 GROOT GLAS (400 ML)

- Laat de Lychee White Peony in 300 ml water overnacht trekken in de koelkast.
- Plet een handvol muntblaadjes samen met een eetlepel suiker in een groot glas en meng goed.
- Voeg het sap van een halve limoen toe en roer goed door.
- Voeg de ijsblokken en ijsthee toe.

THE ART OF GIFTING



VERWARMENDE SPECIALTEA



FLU SOOTHER



Kung Flu
Fighter
(1 builtje)



Nin Jiom
Pei Pa Koa

VOOR 1 KOP

- Laat de Kung Flu Fighter gedurende 10 minuten trekken in 300 ml heet water.
- Voeg 1 tot 2 koffielepels Pei Pa Koa toe.

CALMING HOT TODDY



Beeeee Calm
(1 builtje)



Whisky
(30 ml)



Honing
(1 el)



Citroen



Kruidnagel



Kaneel

VOOR 1 KOP

- Laat de Beeeee Calm gedurende 10 minuten trekken in 250 ml heet water.
- Breng een eetlepel honing, het sap van 1/4 citroen en de whisky samen en meng goed. Voeg dit toe aan de warme thee.
- Werk af met enkele kaneelstokjes en citroenschijfjes met kruidnagel.

HOLLISTIC CLEANSER



Detoxania
(1 builtje)



Honing



Gember
(1 cm)

VOOR 1 KOP

- Laat de Detoxania samen met enkele schijfjes gember gedurende 10 minuten trekken in 300 ml heet water.
- Voeg honing toe naar smaak.

CHOCOCHAI



The Secret Life of Chai
(1 builtje)



Chocolademelk
(150-200 ml)



Slagroom of
melkschuim



Kaneel

VOOR 1 GROTE KOP

- Laat de The Secret Life of Chai gedurende 10 minuten trekken in heet water.
- Warm de chocolademelk op in een pan en voeg er de thee aan toe.
- Werk af met slagroom/melkschuim, wat cacaopoeder en een kaneelstok.

OP ZOEK NAAR MEER RECEPTEN?

INSPIREER EN LAAT JE
INSPIREREN IN DE
FACEBOOKGROEP
“OR TEA? - THEE,
TIPS & MEER”



TEA COCKTAIL

PEAR-FECTION



The Playful Pear
(1 builtje)



Peer
(een vierde)



Citroensap
(2 el)



Munt



Perenstroop
(3 el)



Bourbon
(30 ml)

VOOR 1 GROOT GLAS (330 ML)

- Laat de Playful Pear gedurende 5 minuten trekken in 100 ml heet water en zet opzij om af te koelen.
- Snij 1/4 peer in kleine stukjes en breng met een handvol muntblaadjes in een groot glas. Voeg enkele ijsblokken toe.
- Mix het citroensap met de perenstroop, bourdon en de versgemaakte ijsthee.
- Giet het mengsel in het glas en werk af met muntblaadjes en een schijfje peer.

THE SOUR AFFAIR



African Affairs
(1 builtje)



Whisky
(30 ml)



Citroensap
(2 el)



Agavesiroop
(1 el)



Sinaasappel
schil

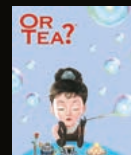


Rode wijn
(10ml)

VOOR 1 GROOT GLAS (330 ML)

- Laat de African Affairs gedurende 5 minuten trekken in 100 ml heet water en zet opzij om af te koelen.
- Mix de thee, whisky, citroensap en agavesiroop met een handvol crushed ijs en giet in een groot glas.
- Voeg de rode wijn toe door deze voorzichtig op de achterkant van de lepel te gieten. Zo creëer je twee lagen.
- Werk af met een sinaasappelkrul.

TIFFANY'S SECRET



Tiffany's Breakfast
(1 builtje)



Rum
(10 ml)



Triple Sec
(5 ml)



Frangelico likeur
(5 ml)



Marmelade
(1 el)



Citroensap
(2 el)



Agavesiroop
(2 el)



Spuitwater
(10 ml)



Gedroogde
sinaasappel

VOOR 1 GROOT GLAS (330 ML)

- Laat de Tiffany's Breakfast gedurende 5 minuten trekken in 100 ml heet water en zet opzij om af te koelen.
- Breng alle ingrediënten (behalve het spuitwater en gedroogde sinaasappel) samen met ijsblokken in een shaker en schud goed.
- Giet het mengsel in een groot glas en voeg enkele ijsblokken toe.
- Voeg het spuitwater toe en garneer met een gedroogde sinaasappelschijf.

PEACHY MOMENT



Monkey Pinch
(1 builtje)



Wodka
(10 ml)



Appelsap
(10 ml)



Citroensap
(2 el)



Perzik Schnapps
(2 el)



Munt



Spuitwater
(10 ml)



Perzik
(4 partjes)

VOOR 1 GROOT GLAS (330 ML)

- Laat de Monkey Pinch gedurende 5 minuten trekken in 100 ml heet water en zet opzij om af te koelen.
- Breng alle ingrediënten (behalve het spuitwater, de munt en perzik partjes) samen met ijsblokken in een shaker en schud goed.
- Giet het mengsel in een groot glas en voeg enkele ijsblokken toe.
- Voeg het spuitwater toe en garneer met enkele partjes perzik en munt.

THEE IJSLOLLY



PEACHY OOLONG Pop



Monkey Pinch
(3 builtjes)



Perzik
(1 stuk)



Zelfgemaakte
perziksiroop

VOOR 8 IJSJES

- **Perziksiroop** - Snij twee perziken in fijne partjes en kook deze samen met 250 ml water en 200 g suiker. Verwijder de perzikschillen vervolgens uit de siroop.
- Laat de Monkey Pinch gedurende 10 minuten trekken in 500 ml heet water.
- Voeg de perziksiroop toe aan de thee en meng goed.
- Snij een perzik in partjes en plaats deze in de ijsvorm. Vul de ijsvorm met het thee-mengsel en zet vervolgens minstens 4 uur in de vriezer.

ENERGINGER Pop



EnerGinger
(3 builtjes)



Citroensap
(uit 1 grote citroen)



Gember
(3 cm)



Honing
(2 el)

VOOR 8 IJSJES

- Breng de EnerGinger, citroensap, fijn gesneden gember en honing samen in 600 ml heet water en laat 10 minuten trekken.
- Verwijder de gember en EnerGinger en laat gedurende een half uur verder afkoelen.
- Giet het mengsel in een ijsvorm en zet minstens 4 uur in de vriezer.

CHINESE CLASSIC COLLECTION

DRAGON WELL WITH OSMANTHUS

Chinese groene thee



Groene thee met osmanthus bloemen

MOUNT FEATHER

Chinese groene thee



Biologische groene thee

DRAGON PEARL JASMINE

Chinese groene thee



Biologische groene thee met natuurlijk parfum van jasmijn

MONKEY PINCH

Chinese oolong thee



Oolong thee met natuurlijk aroma van perzik

LYCHEE WHITE PEONY

Chinese witte thee



Biologische witte thee met natuurlijk aroma van lychee

LONG LIFE BROWS

Chinese witte thee



Biologische Silver Needle witte thee

WELLBEING

TOWERING KUNG FU

Chinese zwarte thee



Zwarte thee

SLIMMING PU'ER

Chinese Pu'er thee



Pu'er thee met goudsbloem, korenbloem-blaadjes en kamille

ENERGINGER

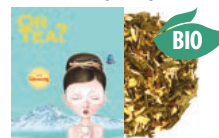
Kruideninfusie



Citroengras, gember, rozemarijn en citroenverbena

GINSENG BEAUTY

Groene thee met ginseng



Biologische groene thee met zoethout, citroengras en ginseng

LA VIE EN ROSE

Zwarte thee met rozen



Zwarte thee met rozenbottel en rozenblaadjes

DETOXANIA

Groene thee met kruiden en fruit



Biologische blend van groene thee, appel, venkel, rozenbottel, kurkuma, witte hibiscus, lavendel, gember, jeneverbes, zwarte peper en rozenblaadjes

URBANPOP

KUNG FLU FIGHTER

Fruit-en kruideninfusie



Biologische kruideninfusie van appel, gember, eucalyptus, pepermunt, salie en vlierbloesem

BEEEEEE CALM

Kamille infusie



Biologische kamille met natuurlijk aroma van honing en vanille

MERRY PEPPERMINT

Muntinfusie



Pepermunt, zoethout, venkel en basilicum

THE SECRET LIFE OF CHAI

Biologische chai thee



Zwarte thee, gember, steranijs, sinaasappel, kardemom, roze peper, kruidnagel en kaneel

QUEEN BERRY

Rode vruchten infusie



Hibiscus, vlierbes, zwarte bes, rozenbottel, blauwe bes en aardbei

TROPICOCO

Tropische vruchten infusie



Mango, appel, kokosnoot, hibiscus, sinaasappel, zoethoutwortel en geroosterde cichoreiwortel

DUKE'S BLUES

Earl Grey blue flower



Biologische zwarte thee met korenbloem en een natuurlijk aroma van bergamot

TIFFANY'S BREAKFAST

Zwarte thee



Blend van 4 verschillende soorten biologische zwarte thee

YIN YANG

Zwarte thee met koffiebonen



Zwarte thee, geroosterde cichoreiwortel, geroosterde maté, zoethoutwortel, geroosterde koffiebonen en natuurlijke aroma's van karamel en vanille

CUBAMINT

Fruit-en kruideninfusie



Infusie van pepermunt, appel, komkommer, rozenbottel, basilicum en korenbloem

THE PLAYFUL PEAR

Groene thee met fruit



Groene thee (Sencha), groene thee (Himalaya), peer en goudsbloem

AFRICAN AFFAIRS

Rooibos met cacao



Rooibos, druif, chocoladetruffelaroma en cacaokernen



DE-ÖKO-003
EU/Non-EU Agriculture



OR-TEA.BE

E: INFO@OR-TEA.BE

T: 0478 392 275

f OR-TEA? BELGIUM

📱 CAMELLIASBELGIUM

OR TEA?™

THE LEGENDARY DRINK REBORN

OR TEA?™ BRENGT JE DE MEEST BIJZONDERE
THEE VAN OVER DE HELE WERELD EN STELDE
DEZE CREATIVITEA-GIDS SAMEN.

LEER HOE JE CREATIEF AAN DE SLAG KAN MET
THEE EN BROUW ZELF VERSCHILLENDE IJSTHEES
EN ANDERE LEKKERNIEN. VOLG GEWOON DE
INSTRUCTIES EN MENG ONZE KENMERKENDE
MELANGES MET DE INGREDIËNTEN DIE WE
ZORGVULDIG VOOR JE SELECTEERDEN.

ZO BEN JE IN EEN HANDOMDRAAI HELEMAAL
KLAAR VOOR HET GEVEN VAN EEN THEE FEESTJE!

DE CREATIVITEA-GIDS BEVAT 20 RECEPTEN
VOOR HOMEMADE IJSTHEES,
OPWARMENDE MIXEN,
VERRASSENDE COCKTAILS
EN VERFRISSENDE THEE IJSJES.

LET'S GET THIS TEA PARTY STARTED!
SANTHEE!

STIJN & NIELS

