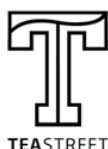


# Haal de lente in je mok met Teastreet



*De dagen worden weer langer en de zon laat zich steeds wat vaker zien. Juist, de lente is in aantocht! Denken we aan de lente, dan denken we aan jonge lammetjes, de geur van gemaaid gras, kleurrijke tulpen en natuurlijk aan Pasen. Met Pasen schuiven we weer gezellig aan voor een brunch, maar welke thee serveren we daarbij? Teastreet biedt ook het komende seizoen een ruime keuze aan frisse blends die perfect matchen bij de gerechten, voor een paasbeste brunch.*

## **Frisse lente thee**

De thee van dit seizoen kenmerkt zich door de smaken van citrusvruchten, tropisch fruit en frisse kruiden als kamille en munt. Bovendien laten de verschillende soorten thee zich heerlijk combineren met lekkere hapjes. Een juiste match tussen thee en spijs is echter cruciaal om net dat beetje extra te halen uit de zondagsbrunch. Zo smaakt jouw gevulde eitje nét even lekkerder wanneer je hierbij een fruitige witte thee als de Crazy in Love van Teastreet drinkt. Theesommelier Barbara Veldhuizen tipt graag nog een aantal andere succes combinaties waarmee je jouw geliefde, je gezin, of je vrienden omver zult blazen!

## **Smakelijke suggesties**

*Crazy in Love – witte thee - gevulde eieren, sandwich met eiersalade, kipfilet of kaas*

*Good Morning – lichtzoete zwarte thee - kaas, chocolade (eitjes), crème caramel*

*Cool Mint – groene thee – (pittige) worst, dadels, geitenkaas salade, hartige taart en vis*

*Lose Yourself – kruiden – kip salade, kaassandwich, eiergerechten, chocolade en fruitsalade*

*Lost in Paradise – Rooibos – vis, club sandwich, kaas, fruitsalade*

Neem voor meer informatie contact op met Jeffrey Struijk, [j.struijk@simplypr.nl](mailto:j.struijk@simplypr.nl) 020 776 7756