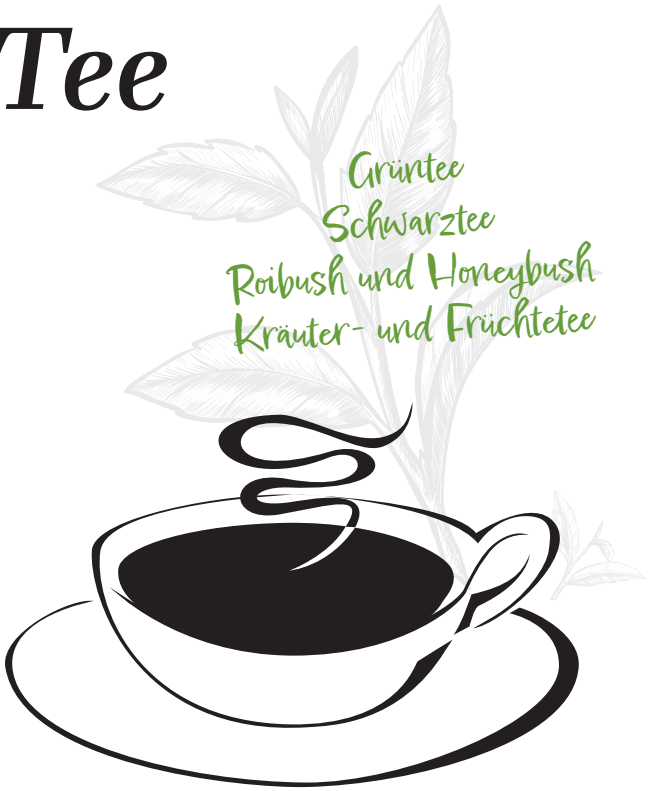


Tee



HEYCK

Ältestes und größtes Tee-Spezialgeschäft
in Schleswig-Holstein · Kaffeerösterei
seit 1840
Versand weltweit

Im Herzen der Kieler Altstadt
Faulstraße 2a · 24103 Kiel
Tel. 0431 941 74 · Fax 0431 96873
info@heyck.de
www.heyck.de

Mitglied im Deutschen Teeverband e. V.

Nr. 5	Jade Oolong Grade II
Nr. 5026	China Gunpowder
Nr. 5b	China Gunpowder, Temple of Heaven
Nr. 5p	China Hubei Green Osmanthus
Nr. 6nI	China Jasmin Chung Hao
Nr. 6n	China Jasmin Tea
Nr. 6nII	China Jasmin XIAN Yu
Nr. 5e	China Lung Ching
Nr. 5023	China Jasmin
Nr. 5f	China Pai Mu Tan
	China Jasmin SilverNeedles
Nr. 5022	China Sencha
	China White Tea SilverNeedle
Nr. 5k	China XIA Zhou Bi Feng
Nr. 5a	Chun Mee Formosa
Nr. 5d	Chun mint
	(grüner Tee) mit Minze 10 %)
Nr. 5h	Ding Gu Da Fang
Nr. 5s	Darjeeling Green Tea
	Formosa Jade Oolong
	Queen of Dung Ti
Nr. 5g	Formosa Pi Lo Chung
Nr. 5l	Japan Bancha
Nr. 5y	Japan Genmaicha
Nr. 5i	Japan Green Kokeicha
Nr. 5c	Japan Green Tea
Neu! Nr. 5/52	Japan Hojicha
Nr. 5/08	Japan Kukicha
Nr. 5t	Japan Night Shadow
Nr. 5m	Japan Sencha Gyokuro
Nr. 5n	Japan Sencha Shimizu
Nr. 5x	Japan Sencha Uchiyama
Neu! Nr. 5/53	Japan Sencha Warashina
Nr. 5u	Japan Sencha Yamato
	Japan Shincha Yutakamidori
Nr. 5t	Milky Oolong
Nr. 5045	Nebeltee Tian Mu Qing Ding
Nr. 5018	China Lung Ching
Nr. 5029	China Jasmin Pearls Mai Tu Long
Nr. 5034	Ding Gu Da Fang
Nr. 5z	White Monkey
	Japan Matcha Tee in Dose, 30g
	Korea Green Tea Joongjak

AROMATISIERTE GRÜNTEESORTEN

Nr. 5/05	Himalaya green orange
Nr. 5044	Sencha Ananas Ingwer Fresh
Nr. 5024	Sencha Apfel/Zimt

	Sencha Amaretto
Nr. 5037	Sencha Bratapfel
Nr. 5041	Sencha Chai Apricot
Nr. 5032	Sencha Christmas
Nr. 5/07	Sencha Earl Grey
Nr. 5020	Sencha Eierpunsch
Nr. 5021	Sencha Erdbeer/Rhabarber
Nr. 5027	Sencha Erdbeer/Vanille
Nr. 5036	Sencha Fresh Mint Lemon
Nr. 5035	Sencha Gebrannte Mandeln
Nr. 5/010	Sencha Grüne Wolke Sahne/Krokant
Nr. 5/49	Sencha Heidelbeere
Nr. 5031	Sencha Ingwer Zitrone
Nr. 6z	Sencha Japanische Kirsche
Nr. 5/10	Sencha Japanischer Wintertraum
Nr. 5030	Sencha Kaktusfeige
Nr. 5/09	Sencha Karamel
Nr. 5/50	Sencha 8 Kostbarkeiten
Nr. 5/02	Sencha Lemon
Nr. 5/01	Sencha Mango
Nr. 5v	Sencha Naranquilla
Nr. 5/06	Sencha Peking Moon Palace
Nr. 5/03	Sencha Pfirsich
Nr. 5042	Sencha Rosengarten
Nr. 5o	Sencha Vanille
Nr. 5q	Sencha Yellow Blossom
Nr. 5033	Sencha Zimstern
	Grüner Eistee

Grüntee richtig zubereiten

Wer Grüntee einfach wie Schwarztee mit kochendem Wasser übergießt und ziehen lässt, bringt sich möglicherweise um den vollen Genuss. Grüntee sollte eigentlich nicht mit kochendem, sondern mit etwa 80° Grad heißem Wasser (kochendes Wasser 2 bis 3 Minuten stehen lassen) zubereitet werden. Viele Grüntee-Trinker schwören auch darauf, zunächst den Grüntee (ein Teelöffel pro Tasse) mit einer halben Tasse heißem Wasser anzugießen, diesen Aufguss etwa eine Minute ziehen zu lassen und dann wegzugießen, weil darin die meisten Bitterstoffe enthalten sind. Erst dann die benötigte Menge Wasser aufgießen und den Grüntee drei, vier Minuten ziehen lassen, so wird der Grüntee mild-aromatisch, die Gerbstoffe sind weg und damit auch ein Teil der anregenden Wirkung. Sie können bei Grüntee mit den gleichen Blättern einen zweiten und gar dritten Aufguss bereiten, natürlich nur während der Zeit des Teetrinkens.

SCHWARZTEE

DARJEELING, zart duftendes Aroma
(Nordindien, an den Hängen des Himalaya)

	100 g
Nr. 18	Nepal Tee
Nr. 0	Darjeeling Blatt Thurbo, GFOP
Nr. 1m	Darjeeling Blatt Sungma
Nr. 1	Darjeeling Blatt, FOP
Nr. 1a	Darjeeling Broken, BPS
Nr. 1b	Darjeeling Fannings, FOF
Nr. 1c	Darjeeling mit Teeblüten
Nr. 1d	Darjeeling Broken
Nr. 1y	Darjeeling First Flush Tea
Nr. 1e	Darjeeling First Flush Juni 2020
Nr. 1f	Darjeeling Blatt
Nr. 1g	Darjeeling Blatt First Flush 2024
	Puttabong
Nr. 1x	Darjeeling Second Flush
	Singbulli
Nr. 1h	Darjeeling First Flush 2020
Neu! Nr. 1p	Sikkin Temi
Nr. 1q	Nepal Jun Chiyabari
Nr. 1v	Darjeeling First Flush „Flugtee“
Nr. 1n	Darjeeling Exquisit Risheehat

ASSAM, würzig, kräftiges Aroma (Provinz in Nordindien)

Nr. 2	Assam Broken Boisahabi
Nr. 2a	Assam Broken Kolkata
Nr. 2b	Assam Blatt
Nr. 2c	Assam Broken „Herren Tee“
Nr. 2d	Assam Fannings
Nr. 2e	Assam Broken Royal Halmari
Nr. 2f	Assam CTC Bukial
Nr. 2h	„Der Kieler“ Assam Blatt Mangalan
Neu! Nr. 2k	Assam Blatt Nahorhahi
Nr. 2x	Assam Blatt Meleng
Neu! Nr. 2y	Assam Blatt Satrupa

CEYLON, stark herbes Aroma (Uva u. Dimbula Distrikt)

Nr. 3a	Ceylon Blatt
Nr. 3b	Ceylon Fannings
Nr. 3c	Ceylon Broken
Nr. 3d	Ceylon Broken
Nr. 3e	Ceylon Dimbula
Neu! Nr. 3f	Ceylon Blatt Venture
Nr. 3y	Ceylon Blatt Uva – Best of season
Nr. 3v	Ceylon Blatt – Shawlands
Nr. 3x	Ceylon Broken Uva Highlands

ENGLISCHE MISCHUNGEN

	100 g
Nr. 9a	Englische Mischung Broken
Nr. 9b	Englische Mischung Fannings
Nr. 9c	Englische Mischung Broken
Nr. 9d	Englische Mischung Blatt
Nr. 9e	Irish Breakfast Tea
Neu! Nr. 9f	Englische Mischung Blatt

OSTFRIESISCHE MISCHUNGEN

Nr. 11a	Ostfriesen Broken
Nr. 11b	Ostfriesen Broken
Nr. 11c	Ostfriesen Broken
Nr. 11d	Ostfriesische Spezialität
Nr. 11e	Ostfriesland grün Köppje
Neu! Nr. 11f	Ostfriesen Blatt

NORDFRIESISCHE MISCHUNG

Nr. 12	Nordfriesische Mischung Broken
Nr. 12a	Kieler Förde Mischung
Nr. 12b	Husumer Sonntagstee mit Vanille

RUSSISCHE MISCHUNGEN ohne Rauchgeschmack

Nr. 10a	Russische Mischung Blatt
Nr. 10c	Russische Mischung Broken

ANGERÄUCHERTE TEESORTEN

Nr. 7a	Tary Lapsang Souchong, China
Nr. 10	Russische Mischung Blatt
Nr. 10b	Russische Mischung Broken

CHINA UND FORMOSA

Nr. 8	China Keemun Congou
Nr. 8a	Formosa Oolong
Nr. 8c	China Golden Yunnan
Nr. 8h	China Lychee
Nr. 8d	Formosa Oolong
Nr. 8x	Formosa Oolong

BIO TEE DE ÖKO-005 HC Bahle Hamburg

Ceylon	250 g
Assam	250 g
Darjeeling	250 g

TRANSFAIR TEE

Darjeeling	250 g
------------	-------

AROMATISIERTE TEESORTEN

für den besonderen Geschmack

100 g

- Nr. 6/025 Advents Tee
- Nr. 6/054 Amaretto
- Nr. 6j Apfel mit Apfelstücken
- Nr. 6/019 Bali Traum
- Nr. 6/022 Blume von Hawaii
- Nr. 6/029 Blutorange
- Nr. 6/01 Brombeere mit Brombeerblättern
- Nr. 6/07 Casablanca Vanille-Lavendel
- Nr. 6c China Rose vom Ursprung mit Blüten
- Nr. 6/068 Dattelzauber
- Nr. 6/051 Himalaya Earl Grey
- Nr. 6 Earl Grey Blend
- Nr. 6b Earl Grey Blend mit Blüten
- Nr. 6/043 Eierpunsch
- Nr. 6/045 Englischer Herbst
- Nr. 6/035 Erdbeere/Rhabarber
- Nr. 6/06 Erdbeer-Sahne
- Nr. 6u Exoten Blend
- Nr. 6a Finest Orange Blend mit Blüten
- Nr. 6/027 Friesenfeuer
- Nr. 6/052 Frühlingstraum
- Nr. 6/062 Glückstee
- Nr. 6/063 Heidelbeer Traum
- Nr. 6/051 Himalaya Earl Grey
- Nr. 12b Husumer Sonntagstee
- Nr. 6/028 Ingwer
- Nr. 6/041 Irish Cream
- Nr. 6n Jasmin mit Blüten vom Ursprung
- Nr. 6n I Jasmin Chung Hao
- Nr. 6n II Jasmin Xian Yu
- Nr. 6h Johannisbeere
- Nr. 6/060 Kaktusfeige Orange
- Nr. 6w Karamel
- Nr. 6/023 Karibik Island
- Nr. 6/044 Keitumer Mischung
- Nr. 6/056 Kieler Leuchtturm
- Nr. 6/059 Lady Grey
- Neu! Nr. 6/069 Lakritztee
- Nr. 6k Lotos Royal mit Blüten
- Nr. 6/026 Lübecker Tradition Marzipan/Ananas
- Nr. 6p Mandarine mit Blüten
- 6064 Mandarine-Ingwer
- Nr. 6v Mandel mit Mandelstücken gehackt
- Nr. 6y Mango
- Nr. 6/032 Manhattan Mix
- Nr. 6/016 Marzipan
- Nr. 6/031 Miami Sun

- Nr. 6/038 New Yorker Wolkentee
- Nr. 6/050 Orient Express
- Nr. 6/030 Paradiesmischung/Ostermischung
- Nr. 6x Passionsfrucht
- Nr. 6/5 Pflaume
- Nr. 6/017 Pina Colada
- Nr. 6f Pomeranze
- Nr. 5061 (Der Ostfrieser) Gebrannte Mandeln Rhabarber-Sahne
- Nr. 6/028 Sahne Tee
- Schwarzer Seglertee Vanille/Sahne
- Nr. 6/037 South Africa Lemon
- Nr. 6d Sweet Lemon
- Nr. 6/02 Sylter Welle Apfel/Zimt
- Nr. 6/012 Tropenfeuer
- Nr. 6e Vanille
- Nr. 6/014 Weihnachts Tee/Kieler Teepunsch
- Nr. 6s Wildkirsche
- Nr. 6/024 Wolkentee Sahne/Krokant
- Nr. 6/064 Zartes Küsschen
- Nr. 6t Zimt m. gebr. Zimtstangen
- Nr. 6/033 Züricher Schokolade

100 g

7-SORTEN AUSWAHL ZUM KENNENLERNEN

1. Indien/Ceylon 0, 1c, 2c, 3d, 9a, 10c, 11b,
2. China 6c, 6n, 8, 8a, 5b, 5, 8c
3. Grüntee 5b, 5, 5n, 5v, 5e, 5l, 5i

entcoffeinierter Tee

lose 50g

Neu! Blatttee im Nylon-Teetraeder Beutel.

Assam oder Darjeeling

15 Beutel pro Packung

Grundregeln des Teekochens

Tee kurz ziehen lassen verstärkt die belebende Wirkung, längeres Ziehen wirkt beruhigend.

Weißer Tee: 2–3 Minuten

Grüner Tee: 2–3 Minuten

Schwarzer Tee: 2–5 Minuten

Früchtetee: 10 Minuten

Rooibos, Kräutertee, Gewürztee: 5–10 Minuten



Offener Tee: Nehmen Sie sich bewusst Zeit für ein Ritual

Teepyramiden: Die kleinen Säckchen enthalten grob geschnittenen Tee und sind komplett kompostierbar.

Aufgussbeutel: Die Pflanzenteile sind kleiner geschnitten und verlieren dadurch schneller ihr Aroma. Eine perfekte Lösung wenn es mal schnell gehen soll.

ROOIBUSH/ROTBUSCH

Rotbusch gehört zu den Leguminosen und damit zu derselben Pflanzenfamilie wie Lupinen, Bohnen, Wicken und Klee, die man auch bei uns findet. Den Rotbusch hingegen gibt es nur in Südafrika.

Die Südafrikaner nennen ihr Nationalgetränk meistens Rooibostee, es finden sich aber auch Namen wie Redbush oder Redbos. In Deutschland gibt es häufig Phantasienamen wie Massai- oder Buschmannstee.

Lateinisch heißt der Rotbusch *Aspalathus lineares* und ist gegenüber anderen Arten vollkommen giftfrei. Er enthält auch kein Coffein.

Der Rotbusch ist ein niederliegender bis steif-aufrechterwachsener Strauch mit langen Trieben, die sich beugen wie Angelruten. Der ganze Strauch wird etwa 1 bis 1,5 m hoch; an den Ruten befinden sich zahllose dünne bis sehr dünne beblätterte Seitenästchen, die dem Rotbusch sein buschförmiges Aussehen verleihen.

Die Blätter stehen meist aufrecht, sind 10 bis 50 mm lang und etwa 1 mm dick. Ihr Aussehen erinnert an Kiefernadeln. Sie sind spärlich behaart und wie ein Stachel zugespitzt, jedoch keineswegs stechend, was natürlich für die Erntearbeiter eine große Erleichterung ist.

Die Rotbuschernte findet von Januar bis März statt. Erst durch die Verarbeitung und die Fermentation bekommen die sonst grünen Rotbuschzweige ihre rotbraune Farbe. Rotbusch enthält relativ viel Vitamin C (Ascorbinsäure).



ROTBUSCH-TEE *coffeinfrei*

100g

Rotbusch natur
Ali Baba (Amaretto-Schoko-Sahne)
Amaretto
Apfel-Zimt-Mandel
Blutorange
Bottermelk Chai Zimt
Bratapfel
Chai Tee
Cheese Cake
Christmas
Earl Grey
Eierlikör

Eistraum Orange-Zitrone
Erdbeer Sahne
Frühlingszauber
Fresh Mint Lemon
Gebrannte Mandel
Heidelbeertraum
Herbstfeuer
Ingwer-Zitrone
Irish Cream
Joghurt Zitrone
Johannisbeer
Kaktusfeige
Karamel
Kirsch-Sahne
Knuspertraum
Lakritz
Limpopo Rhabarber Sahne
Mandarine Ingwer
Mango
Marzipantraum
Morgenschön (Rose)
My sweet Heart Erdbeer-Pfirsich
Milchstraße
Orange
Passionsfrucht
Pfirsich
Pina Colada
Rote Wolke
Roter Engel
Sahne
Sanddorn Sahne
Schlappohr/Apfel Krokant
Schoko küsst Chilli
Schoko Orange Kalahari
Schoko Sahne
Tahiti Cream
Toffee
Vanille
Wintertraum
Zimt/Punsch
Zimtstern
Zitrone Magellan

100g

GRÜNER ROTBUSCH *coffeinfrei*

Grüner Rotbusch Natur
Holunder Sahne
Pflaume/Zimt (Okt. bis April)
Erdbeer Sahne
Karamel
Orange
Vanille

Rezepte mit Rotbusch

Rotbusch-Partypunsch

Zutaten: 1 l Wasser, 2 EL Rotbuschtee, 1/2 l Apfelsaft, 1/2 l roter Traubensaft, 350 ml Apfelsaft, einige halbierte, kernlose Weintrauben, einige entkernte Apfelscheiben

Zubereitung: Das Wasser kurz aufkochen und den Rotbusch überbrühen, 4 Minuten lang ziehen lassen, danach abseihen. Den Rotbuschtee mit den Säften und Zucker vermischen und erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit halbierten Weintrauben und Apfelscheiben garnieren.

Rotbuschsangria (für 20 Portionen)

Zutaten: 2 EL Rotbuschtee, 1 l Wasser, 420 g Kristallzucker (Kastorzucker), 2 Äpfel, 2 Zitronen, 2 Orangen, 2 Flaschen Rotwein, 1/4 l Brandy, 1 l Soda

Zubereitung: Den Rotbusch mit kochendem Wasser überbrühen, 2 Minuten lang ziehen lassen, danach abseihen. Den Zucker im heißen Rotbuschtee lösen, abkühlen lassen. Äpfel entkernen und in Spalten schneiden, Zitronen und Orangen schälen, Fruchtfleisch würfeln. Früchte mit Rotwein und Brandy zum Rotbuschtee geben. Kühl stellen. Vor dem Servieren mit Soda auffüllen.

Victoria Cup (Rezept Paul Heyck)

Zutaten: 3 EL Rotbuschtee, 1 l Wasser, 250 g Ananas

Zubereitung: 3 EL Rotbuschtee mit 1 l Wasser zubereiten und anschließend 5 Minuten ziehen lassen. 250 g Ananas in Scheiben dazugeben. Einen Tag zusammen im Kühlschrank kaltstellen.



HONEYBUSH

Ebenfalls in Südafrika, am Kap der Guten Hoffnung, wächst Honeybush. Eine strauchige Pflanze von ca. 60 cm Höhe. Die Blätter sind lang und dünn und von gelbgrüner Farbe. Die Blüten leuchten in einem kräftigen Gelb und werden gerne von Bienen aufgesucht. Daher auch der Name „Honigbusch“. Aus Blättern, Blüten und den zarten Zweigen stellen die Südafrikaner einen wohlschmeckenden Tee her, der sowohl kalt als auch heiß ein idealer Durstlöscher ist. Die Ureinwohner Südafrikas schätzen ihn als Medizin gegen Atemwegserkrankungen, Erkältungen und vielen chronischen Leiden im Alter. Der Tee enthält kein Coffein und kann deshalb auch von Kindern getrunken werden. Er schmeckt pur oder nach traditioneller Art mit Milch und Zucker.

Zubereitung: 1 Esslöffel Tee auf 1 l Wasser. Mit kochendem Wasser übergießen und ca. 7 bis 10 Minuten ziehen lassen.

Honeybush natur
Vanille
Orange
Wildkirsch

100g



MONO-KRÄUTER

Wichtiger Hinweis:

Immer mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und mindestens 5 bis 10 Minuten ziehen lassen!
Nur so erhalten Sie ein sicheres Lebensmittel.

Anis	100 g
Brennessel	40 g
Brombeerblätter	50 g
Fenchel	100 g
Hagebutte	150 g
Hibiscusblüte/Malve	100 g
Himbeerblätter	50 g
Kamillenblüten	50 g
Kümmel	100 g
Lindenblüten	70 g
Löwenzahnblätter	70 g
Marokkanische Minze ganz	50 g
Deutsche Pfefferminze geschnitten	100 g
Melissenblätter	50 g
Moringablätter	100 g
Rotbusch natur	100 g
Salbei	100g



MATE-TEE *anregend und durststillend*

grün	100 g
geröstet	100 g
aromatisiert, Sonderanfertigung	ab 500 g



INKA-TEE ROTER LAPACHO

100 g

Geben Sie für 4 Tassen 10 g (= ca. 2 Esslöffel) Inka-Tee in das kochende Wasser und lassen Sie nun den Tee 5 Minuten köcheln. Dann lassen Sie den Tee noch weitere 20 Minuten ziehen. Verwenden Sie zum Kochen keinen Aluminium Behälter.

CHAI TEE DAVID RIO

zuckerfrei	398 g
Elephant Vanilla Chai	398 g
Power Chai	398 g
Tiger Spice Chai	398 g

KRÄUTERMISCHUNGEN

AYURVITALISCHE KRÄUTERTEES, lose

100 g

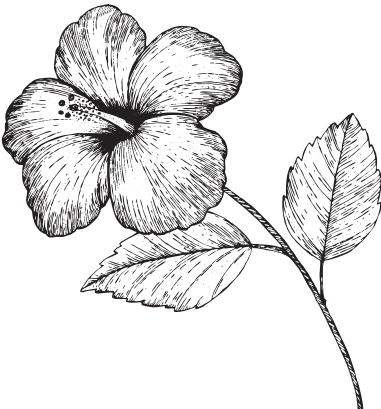
- Chai Yarishi Gewürzmischung
- Seelenharmonie
- Innere Gelassenheit
- Pflege deine Stimme
- Ingwer Fresh
- Träum gut
- Wellness
- Spüre deinen Atem
- Gute Erholung

SONSTIGE KRÄUTERMISCHUNGEN

- Ingwerwurzel geschnitten
- Schlechtwettertee
- Kräutertee abends
- Kräuter Erfrischungstee
- Kräutermischung Rotes Kliff
- Lemongras
- Marokkanische Minze gerebelt
- Beerenkräutertee
- Küstenharmonie
- Neu! Kräuter Fitness
- Moringa Mate Mango

GEWÜRZ-TEES

- Glühweingewürz



FRÜCHTETEE

- * Apfel/Zitrone
- Dänischer Cocktail
- * Erdbeer Flip
- * Erdbeer Rhabarber-Mix
- * Freches Früchtchen
- * Früchte Blutorange
- * Früchte-Himbeer-Sahne
- * Sanfte Johanna
- * Früchte-Maracuja/Orange
- Früchte Milde Johanna
- * Früchte Morsumer Kaiser
- Früchtetee Tropentraum
- * Früchtetee Weihnachten
- Früchtetee Knuspertraum
- Früchtetee Mango Mambo
- Gebrannte Mandeln
- Hawaii Cocktail
- Heidelbeere
- Herbstfeuer
- Himbeere
- Dattelzauber
- Ingwer/Zitrone
- Johannisbeere
- Cheese Cake
- Kaminfeuer
- Kieler Frucht-Oase
- * Kieler Leuchtturm
- Kinderfrüchtetee ohne Aroma
- Kurkuma liebt Mango
- Lakritz Ahoi
- Neu! Mandarine Ingwer Aloe Vera
- Milchstraße
- Neu! Mönchszauber
- Omas Garten
- * Ostseetraum
- Pina Colada
- Reiner Apfel
- Rote Grütze
- Rumpott
- Sanddorn Früchtee
- * Sylter Früchte-Mix
- * Vanille Traum
- * Vanille Zimt
- Waldfrüchte
- Weihnachtstraum
- Früchtetee Wellness
- Wildkirsch

* Basis Früchtetee rückstandskontrolliert

ZUBEHÖR

100 g

Die ideale Teezubereitung mit einem Teenetz

I 2,20 € II 2,20 € III 2,20 €

TEEFILTER aus *Papier* (Halterung mit 100 Filtern)

Nachfüllpakete à 100 mit Bodenfalte
Reon Tüllensieb mit Tropfenfänger
Dauerfilter Tee mit Deckel (Größe M)
Dauerfilter Tee mit Deckel (Größe L)

TEE-KANDIS

WO 5	kleiner Kandis, weiß lose	ab	500 g
WO 2	großer Kandis, weiß lose	ab	500 g
	Teezucker, weiß lose	ab	500 g
	brauner Kandis, lose	ab	500 g
	brauer Zucker (Rohrzucker)		500 g
	Grümmelkandis, braun	Pk.	
	Grümmel-Kandis Vanille/Sahne		
	lose		250g

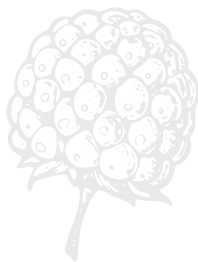


SCHOKOLADENSPEZIALITÄTEN VON *Leysieffer*

Trüffel 200 g
Tafelware 100 g
Vollmilch-Haselnuss/Vollmilch/Orange
Weiße Schokolade: Vanille, Zimt, Pistazien

KAKAO QUAI SUD, lose

Kakao pur	100 g
Kakao Türkischer Honig	100 g
Kakao Haselnuss	100 g
Kakao mit Ingwer	100 g
Kakao Karamel und Himbeere	100 g
Kakao Kreolisch (Zimt, Muskat, Vanille)	100 g
Kakao mit Orange	100 g
Kakao Vanille/Cookies	100 g
Kakao mit Zimt	100 g
Kakao Haselnuss	250 g
Kakao Karamel	250 g
Kakao Kreolisch (Zimt, Muskat, Vanille)	250 g
Weihnachten (Zimt-Orange)	250 g
Zimt-Orange	250 g





HEYCK

VERSAND

Mindestbestellwert 20 €

Ab 20 € Warenwert = 5,80 € Porto + Verpackung

Ab 30 € Warenwert = 4,80 € Porto + Verpackung

Ab 55 € Warenwert = 3,50 € Porto + Verpackung

Ab 70 € Warenwert portofrei

Erstbestellungen immer per PayPal oder Vorkasse.

Mit Erscheinen dieser Liste verlieren unsere vorherigen
Preislisten ihre Gültigkeit.

Stand September 2025