

NYHED!



Chai er egentlig blot ordet for the mange steder i verden. For mange engelsktalende er ordet "Chai" dog identisk med drikken Masala Chai fra Indien, hvor de såkaldte "chai wallahs" bryggede, og stadig brygger, den krydrede the med mælk. Masala Chai er baseret på sort the fra Indien blandet med varierende eksotiske, indiske krydderier såsom kanel, kardemomme, nelliker, peberkorn og ingefær. Herudover tilsætter man ofte noget at søde theen med (hvidt sukker, brunt sukker, sirup eller honning) for at fremhæve den krydrede smag, og sødmælk for at opnå den fyldige og cremede smag og konsistens. Chai har hurtigt opnået stor popularitet i vesten, hvor den oftest er kendt som en Chai Latte – altså Chai the med en god portion mælk.

Den originale og traditionelle Chai skal nydes varm, men efterhånden har andre udgaver også sat sit præg. Parallelt med den voksende popularitet har chai-theen gennemgået adskillige ændringer, modifikationer og forskellige bryggemetoder. Fx findes der nu Chai baseret på grøn the, sukkerfri versioner, fedt- og koffeinfri versioner og så videre, samtidig med at chaien ikke længere kun nydes varm, men også som isthe og blends.

I de seneste år er Chai blevet et alternativ til kaffe og regulær the, og den eksotiske drik kan ofte købes på kaffebarer, i specialbutikker og på caféer.

NYHED!



SPICED

Den originale og traditionelle Chai baseret på sort the med honning, kanel, nelliker, kardemomme, anis og ingefær.

VANILLA

Chai baseret på sort the, de klassiske krydderier samt et twist af sød vanilje.



GREEN TEA

Chai med de klassiske krydderier som kanel og kardemomme, men med den milde og raffinerede smag af grøn the.



KISS ME MONKEY

Chai baseret på sort the og indiske krydderier og tilsat kakao, der gør blandingen til en skøn fusion mellem varm kakao og cremet chai.

