



INFUSIONATÉ PRESENTA LA BEBIDA DEL VERANO: TÉ FRÍO



Verano y refresco son dos palabras que van unidas. El té frío o helado es de las bebidas más saludables. Es una opción sana, natural y muy refrescante. Ideal para los calurosos días de verano.

MODO DE PREPARACIÓN DEL TÉ FRÍO!

Infusión: Realiza la infusión de la forma habitual, fíltralo y déjalo enfriar antes de meterlo en la nevera.

Infusión concentrada: Prepara la infusión de la forma habitual pero en menor cantidad de agua, 5-6 cucharadas de té para una taza de agua caliente (33cl). Una vez filtrada, añadir al concentrado de té 1 litro de agua bien fría y listo !

Maceración: Pon en una jarra la cantidad de té o rooibos necesarios (4-5 cucharadas pequeñas por litro), rellénala con agua del tiempo. Deja la jarra macerar en la nevera toda la noche (8-10 horas). Fíltralo y ¡listo para tomar durante todo el día!

¿QUÉ TÉS SE PUEDEN HACER EN FRÍO?

Son ideales los té s a frutados y con menta, el rooibos y las infusiones de frutas (que están riquísimas en frío) y las pueden disfrutar toda la familia.

Té Negro: Chocolate-naranja, Piña Colada.

Té Blanco: Té Tokyo, Crema de Naranja o Piña y Fresa.

Té Verde: Lima japonesa, Moruno, Mango Indica, Manzana Verde y Kiwi Chai, Cereza de Japón.

Té Rojo: Naranja-limón, Piña Colada, Silueta, Limón y menta, Mango y Canela.

Rooibos: Limón, Exótico, Fresa y Mango, Dr.Livistong, Passion.

Infusiones: Frutas del bosque, Naranja y Maracuya o Piña Colada.

¡BEBE TÉ, MEJORARÁS TU SALUD Y TE SENTIRÁS MUCHO MEJOR!

TRUCOS

- Utiliza tu té favorito para preparar cubitos y añadirlos a la infusión para que mantenga su sabor o combínalos con otras variedades de té.
- Sírvelo el té en una copa escarchada, sumergiéndola en agua o en el propio té y ponla en el congelador 15 minutos.
- Añade a tu té frío hierbabuena fresca, rodajas de limón o de naranja o trocitos de fruta fresca o congelada.
- Si te gusta el té con azúcar, añádelo cuando el té esté caliente aún.
- Prueba tu té con hielo: haciendo la infusión concentrada y añade hielo directamente o prueba a añadir hielo picado y tendrás un granizado de té.

¡ MUY REFRESCANTE Y SALUDABLE!

RECETAS

Cocktail de Té

Prepara 1 litro de té verde lima japonesa frío. Añadir una copa de vodka (10 cl) y 4 cucharadas de azúcar. Mezclar. Servir en una copa, decorada con una cáscara de limón.

Té frío de limón

Preparar 1 litro con 8 cucharaditas de té negro Ceylan o English Breakfast. Añadir 3-4 cucharadas de azúcar y el zumo de un limón. Adornar con rodajas de limón. Enfriar y añadir hielo para tomar muy frío.

Batido de Bombón Naranja.

Mezclar medio litro de agua mineral y medio litro de leche. Infusionar 8 cucharadas de té negro de chocolate-naranja durante 4 minutos. Filtrar, dejar enfriar y añadir cubitos al gusto. Se puede añadir azúcar.

INFUSIONATÉ

TU TIENDA DEL TÉ EN ALCORCÓN.

C/ PORTO CRISTO 7, LOCAL POSTERIOR 16 PARQUE DE LISBOA.

www.infusionate.net