

OPCIONES DE TÉ FRÍO:

1

ENFRIAR CON HIELO sin azúcar

1.1.) **Elabora un té o infusión concentrado en agua caliente**, es decir, haz la elaboración de siempre pero reduce la cantidad de agua a la mitad, respeta los tiempos de infusión y posteriormente vuélcalo en un vaso grande con mucho hielo.

1.2.) **Matcha:** elabora el matcha en caliente, es decir bate 1 gramo de matcha en el cuenco con agua a 70 grados y cuando toda la parte superior sea una espuma uniforme ya lo puedes volcar sobre un vaso grande relleno previamente con hielos y la bebida extra elegida por el cliente (leche, avena, agua fría).

2

KOMBUCHA sin azúcar

Ésta es la opción sin elaboración porque solo tendrás que encargarte de tener refrigeradas las botellas de Kombucha y preguntarle al cliente si la quiere en botellín o servida en vaso. En vaso se sirven con hielos y un ingrediente que le da vistosidad. En la referencia Limón y Jengibre se añade una rodaja de limón y si se quiere, una de jengibre, en la referencia mojito, se puede añadir una rodaja de limón o lima y una hoja de hierbabuena y en la referencia frutas del bosque, se puede añadir un par de frambuesas o arándanos congelados.

*No tiene azúcar pero sí estevia, por eso el IVA es del 21%

** No necesita cadena de frío, puede almacenarse sin refrigerar.

*** No está pasteurizada.

3

COLD BREW sin azúcar

“Cold Brew” significa infusión en frío. Te recomendamos el Té Verde Gyokuro o su versión más económica que es el Té Verde Sencha o bien las infusiones de frutas sin teína edición verano. Cualquiera de esas referencias se pueden dejar infusionando directamente (sin filtros) en una jarra o recipiente al menos 12 horas y pasado ese tiempo o antes de que pasen 24h se cuela y se refrigera para servir en las próximas 48h. Se puede servir en un vaso grande con hielo.

4

SOLUBLES ingrediente principal azúcar

1.1.) Opción batidora-pica hielo

Tenemos MATCHA LATTE, PINK LATTE, GOLDEN LATTE y CHAI LATTE. Son todas opciones veganas y aptas para intolerantes a la lactosa excepto el CHAI LATTE que lleva leche en polvo. Se echan 3 hielos grandes o 5 pequeños en una batidora pica-hielo, leche o bebida vegetal y una cuchara de producto. Se bate y se sirve en un vaso de cristal.

*El Matcha Latte lleva un 20% de matcha, el pink latte se consigue con remolacha y el Golden Latte con especias y cúrcuma. El resto de ingredientes son azúcar y espesantes.

1.2.) Opción coctelera

En una coctelera añade 20 gramos de producto, 200 ml de agua fría y dos hielos, a continuación agita y sirve en un vaso con hielo.



Cafés la Brasileña

ENFRIAR CON HIELO

1

O COLD BREW

3



KOMBUCHA

2



SOLUBLES

4

