

PURE
LEAF®

LA
MANERA PERFECTA DE SERVIR



TÉ





UN TÉ EXCEPCIONAL COMIENZA CON LA HOJA

En Pure Leaf priorizamos el sabor en todo lo que hacemos. Desde la semilla hasta la taza. Por eso creemos que la manera perfecta de servir comienza con la recogida de una hoja excepcional.





HOJA LARGA Y DE ORIGEN ÚNICO

«Hoja larga» significa que seleccionamos cuidadosamente las dos primeras hojas y la yema.

Esta es la parte que tiene la máxima calidad de sabor. «De origen único» significa que solo recogemos hojas de las mejores plantaciones de té del mundo. Igual que ocurre con los terroirs en el caso del vino, cada plantación ofrece características de sabor específicas para cada té.



SIMPLEMENTE, SE RECOGEN, SE ENROLLAN Y SE SECAN

Se recogen: Recogidos en su momento de máxima frescura, nuestros tés proceden de granjas con certificado Rainforest Alliance Certified™ 100 % sostenibles.

Se enrollan: Las hojas se enrollan con delicadeza mediante máquinas tradicionales que imitan la acción de enrollado manual, causando el mínimo daño a la hoja en sí.

Se secan: Las hojas se secan con suavidad para proteger y dejar encerrados en su interior los delicados aromas y mantenerlas lo más fragantes posible.



SE MEZCLAN DE FORMA EXPERTA O SE DEJAN SOLAS

Para elaborar sabores excepcionales nuestros maestros mezcladores complementan las hojas de té del origen adecuado con frutas y hierbas cuidadosamente seleccionadas. A veces, el té se deja solo para que resplandezca su esencia natural.



UNA MANERA DE SERVIR PERFECTA ES LA CONCLUSIÓN PERFECTA

Tener una hoja excepcional es solo el principio. Para crear una experiencia memorable de consumo de té para tus clientes, la manera de servirlo debe estimular todos sus sentidos:

Desde que les ayudas a elegir el té adecuado mediante la vista y el aroma hasta que contemplan el hermoso espectáculo de la infusión de una taza de té excepcional delante suyo.



LA CANTIDAD
DE TÉ
ADECUADA



LA TEMPERATURA
ADECUADA PARA EL TÉ
ELEGIDO



EL TIEMPO
DE INFUSIÓN
ADECUADO



CÓMO SERVIR EL TÉ DE MANERA PERFECTA Y OFRECER AL CLIENTE UNA EXPERIENCIA MEMORABLE

Paso 1: Elegir

Lleva el menú y el cofre de té al cliente

- Menú con la descripción de las mezclas
- El reverso de los sobres permite ver las mezclas a través de la abertura

Paso 2: Preparar

Sigue las instrucciones de preparación según la mezcla

- Temperatura del agua adecuada
- Tiempo de infusión adecuado
- Mantener el agua a la temperatura adecuada mientras se hace la infusión
- Evita que el cliente agite o apriete la bolsa, lo que liberaría amargor

Paso 3: Servir

Sirve los accesorios para el té en la bandeja negra con el reloj en marcha

- Una vez retirado el reposabolsa de la taza, se liberan los aromas
- El reposabolsa también sirve para dejar la bolsita tras la infusión





TÉS, EXPERIENCIA Y PASIÓN EXCEPCIONALES.

Esto es lo que nuestros expertos ponen sencillamente en la creación de los tés Pure Leaf. Seleccionamos cuidadosamente cada ingrediente para que cada variedad aromática tenga un carácter y un sabor suave inconfundibles.

- Unilever obtiene aproximadamente el 10 % de la cosecha de té negro anual en todo el mundo.
- Ofrecemos formación y apoyo a más de 500.000 productores de té minifundistas.
- Tenemos y explotamos nuestra propia plantación de té situada en Kericho, Kenia.

Número de hectáreas: cerca de 14.000.

- En Unilever, somos expertos en tés elaborados magistralmente desde hace más de un siglo.





LA BELLEZA DE LA BOLSA PIRAMIDAL PURE LEAF

Bolsas piramidales de seda y compostables* Bolsas piramidales hechas de un material (renovable) de origen vegetal. Las bolsas piramidales transparentes permiten contemplar la belleza natural de nuestras sencillas mezclas de puro té de hoja larga con trozos de frutas y hierbas auténticas. La estructura piramidal ofrece más espacio a las hojas largas de té para que se muevan, se desplieguen y liberen su deliciosa sustancia para la obtención de una mejor taza de té.

Esto proporciona una experiencia sensorial de consumo de té a granel con una presentación cómoda y fácil de preparar.

*Instalaciones de compostaje industrial o digestión anaerobia



English Breakfast

25 sobres

Una mezcla perfectamente equilibrada de tés de Assam y de Ceilán. Ambos se complementan mutuamente para producir una fuerte infusión de aroma penetrante, color ámbar intenso y una viva sensación en boca.

Hoja: Oscuras hojas de té negro mezcladas y producidas con el método ortodoxo.

Color: Ámbar intenso.

Sabor: Gusto vigoroso y pleno que es a la vez potente y suave y mantiene el equilibrio entre sabor e intensidad.

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

100°C

3
min

1 bolsita de té



Té Negro con Vainilla

25 sobres

El té negro de hoja larga de Kenia perfectamente equilibrado con granos de vainilla de Madagascar produce un sabor preponderante de té con un delicioso toque de vainilla. La vainilla de Madagascar es famosa por su sabor amable, que persiste en el paladar con un delicioso final prolongado.

Hoja: Hojas de té negro de elaboración ortodoxa con brillantes pétalos de caléndula y copos de granos de vainilla.

Color: Entre marrón dorado y ámbar.

Sabor: Aroma penetrante, suave, de sabor amable y dulce.

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

100°C

3
min

1 bolsita de té



Té Verde Gunpowder

25 sobres

El nombre de este té de Indonesia, que significa «pólvara», proviene de la forma de sus hojas, que están fuertemente enrolladas en pequeñas bolitas parecidas a perdigones, las cuales, al mojarse, despliegan su larga y exuberante forma. El té Gunpowder tiene un sabor ligeramente ahumado y a la vez suave y refrescante.

- Hoja:** Bolitas de té verde de hojas largas fuertemente enrolladas a granel.
- Color:** Atractiva infusión con toques de verde.
- Sabor:** Sabor limpio y fresco, final delicado y refrescante.

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

80°C

3
min

1 bolsita de té



Earl Grey

25 sobres

El té negro de Ceilán de Sri Lanka con bergamota produce una infusión suave con energías y vivificantes notas cítricas de salida. Los pétalos azules y de brillante caléndula ofrecen un vibrante contraste en la creación de una mezcla realmente hermosa.

Hoja: Atractivas hojas negras brillantes que contrastan con los pétalos azules y amarillos.

Color: Entre marrón dorado y ámbar.

Sabor: Aroma delicado y gusto vigoroso con energías notas cítricas de salida.

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

100°C

3
min

1 bolsita de té



BLACK TEA
WITH ZESTY
CITRUS NOTES
THE NOIR AND
NOTES Piquantes
D'AGRUMES

ORIGINE URUGUAY
SRI-LANKA
DE FEUILLES DE THE

PURE LEAF™



EARL GREY
THÉ EARL GREY



Té Negro de Mora

25 sobres

Con la intensidad del té de Kenia como base, esta mezcla da vida a un jugoso popurrí natural de fresas, frambuesas, moras y grosellas rojas. Sabrosa y aromática, esta mezcla está equilibrada con delicadas flores de zarzamora, escaramujo e hibisco.

Hoja: Té negro de enrollado ortodoxo tradicional con una atractiva mezcla de auténticos y brillantes frutos rojos.

Color: Color de puesta de sol radiante, claro y transparente.

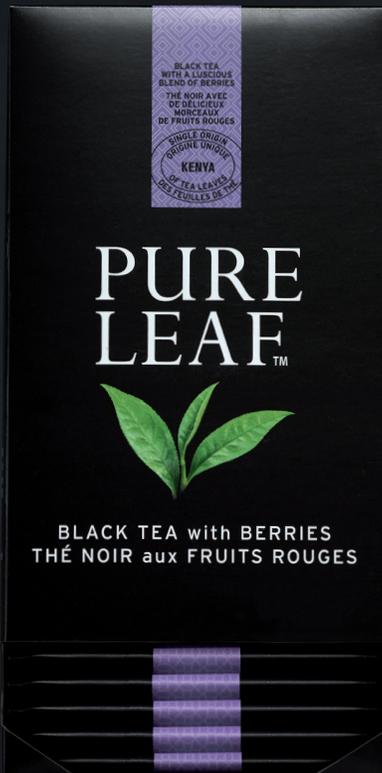
Sabor: Té de sabor delicado con explosiones de frutos rojos y notas cítricas de hibisco.

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

100°C

3
min

1 bolsita de té



Té Verde con Jazmín

25 sobres

Té verde chino de hoja larga, delicadamente perfumado con flores de jazmín real. El té obtiene su dinámico sabor de las flores de jazmín, que le infunden un sabor inconfundible, un aroma dulce y crean un final suave y ligero.

Hoja: Largas hojas verdes delicadamente enrolladas con bellos pétalos de jazmín.

Color: Atractivo color transparente con toques de verde.

Sabor: Mezcla de té verde de aroma dulce con un final ligero y floral.

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

80°C

3
min

1 bolsita de té



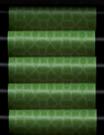
GREEN TEA
WITH A LIGHT
FLORAL FINISH
THÉ VERT LÉGER,
SUBLIL ET FLORAL

SINGLE ORIGIN
ORIGINE UNIQUE
CHINA
OF TEA LEAVES
DES FEUILLES DE THÉ

PURE LEAF™



GREEN TEA with JASMINE
THÉ VERT au JASMIN



Manzanilla

20 sobres

Esta manzanilla se cosecha con delicadeza, para separar la fragilísima sumidad del tallo a la vez que se conservan intactos los aceites volátiles, el color dorado y el polen aromático.

Hoja: Bellas flores enteras con penetrante aroma de polen de manzanilla.

Color: Color dorado brillante.

Sabor: Aroma de miel dulce y sabor floral puro y delicado que libera un gusto de licor.

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

100°C

4
min

1 bolsita de té



Menta

20 sobres

Este té de menta, que supuestamente toma su nombre de la ninfa griega Mente, se seca con cuidado para dejar encerrados en su interior sus aceites esenciales. La nota clara e intensa de mentol añade un agradable frescor a su sabor único.

Hoja: Hojas larga de menta de un vibrante color verde intenso.

Color: Hermoso color verde claro.

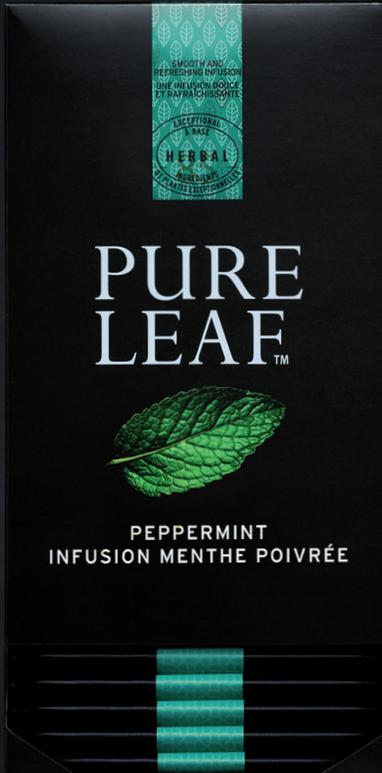
Sabor: Estimulante aroma de mentol fresco, sensación refrescante persistente y sabor mentolado.

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

100°C

4
min

1 bolsita de té



POR QUÉ ES IMPORTANTE QUE EL TÉ PROCEDA DE FUENTES SOSTENIBLES



En Pure Leaf, consideramos que el té más delicioso es el té auténtico, hecho de la manera adecuada y procedente de fuentes sostenibles. Colaboramos con Rainforest Alliance, una organización benéfica internacional, para obtener té de las plantaciones que promueven prácticas sostenibles. Rainforest Alliance colabora con productores de mentalidad avanzada con el fin de conservar los recursos naturales y garantizar la salud económica a largo plazo de los cultivos y las comunidades.

Para que una plantación obtenga la certificación de Rainforest Alliance, esta debe cumplir rigurosas normas diseñadas para supervisar las buenas prácticas agrícolas, proteger los ecosistemas, salvaguardar el bienestar de las comunidades locales y mejorar la productividad. Nos enorgullece decir que este té procede de plantaciones con el sello Rainforest Alliance Certified™ que comparten nuestra fe en la creación de sistemas de agricultura sostenibles desde el punto de vista de la protección del medio ambiente, la igualdad y la viabilidad económica.





PURE
LEAF®

WWW.UFS.COM