

PURE
LEAF®

Cócteles de té



SOMOS PURE LEAF™

En PureLeaf™, seleccionamos las mejores hojas de nuestras plantaciones asociadas en todo el mundo. Las procesamos lo mínimo posible para revelar la esencia natural del té en el paladar. Las mezclas prémium con largas hojas de té e ingredientes excepcionales consiguen una experiencia auténtica y aromática.

Presentamos una selección de los mejores té PureLeaf™, reinterpretados con ingredientes frescos para deliciosas bebidas heladas.

**Té Verde
Gunpowder**

Té verde gunpowder
helado

**Té Negro
con Frutos Rojos**

Té negro helado con exóticos
frutos rojos



Té Earl Grey

Té Earl Grey helado con
naranja fresca

Té Earl Grey helado con
melocotón

Infusion de Menta

Té helado de menta con
pimienta y cerveza de
jengibre



Cócteles de té



TÉ VERDE GUNPOWDER HELADO

Fuente de té de 8 l

Ingredientes

25 bolsitas de Té Verde Gunpowder Pure Leaf
1 pepino en rodajas
4 limones en rodajas
Unas hojas de menta fresca
Cubitos de hielo

Preparación

- Dejar en infusión las bolsitas de té verde gunpowder, en 8 litros de agua hirviendo, durante 10 minutos.
- Después de la preparación, retirar las bolsitas de té. Dejar enfriar en la nevera.
- Una vez fría, añadir las rodajas de pepino y de limón, las hojas de menta y cubitos de hielo.



TÉ HELADO DE MENTA CON PIMIENTA Y CERVEZA DE JENGIBRE

Fuente de té de 8 l

Ingredientes

20 bolsitas de Infusión de Menta Pure Leaf
30 fresas en cuartos
1 l de cerveza de jengibre
Menta fresca para decorar
Cubitos de hielo

Preparación

- Dejar en infusión las bolsitas de infusión de menta con pimienta, en 8 litros de agua hirviendo, durante 10 minutos.
- Después de la preparación, retirar las bolsitas de té. Dejar enfriar en la nevera.
- Una vez fría, añadir la cerveza de jengibre, las fresas en cuartos, la menta y cubitos de hielo.



TÉ NEGRO HELADO CON EXÓTICOS FRUTOS ROJOS

Fuente de té de 8 l

Ingredientes

25 bolsitas de té negro con frutos rojos de PureLeaf
30 fresas en cuartos
200 g de frambuesas
200 g de moras
Cubitos de hielo

Preparación

- Dejar en infusión las bolsitas de té negro con frutos rojos, en 8 litros de agua hirviendo, durante 10 minutos.
- Después de la preparación, retirar las bolsitas de té. Dejar enfriar en la nevera.

Una vez fría, añadir las fresas, las frambuesas, las moras y cubitos de hielo.



TÉ EARL GREY HELADO CON MELOCOTÓN

Fuente de té de 8 l

Ingredientes

25 bolsitas de té negro Earl Grey LiptonPureLeaf
8 melocotones en cuartos
3 limones en rodajas
Cubitos de hielo

Preparación

- Dejar en infusión las bolsitas de té negro Earl Grey, en 8 litros de agua hirviendo, durante 10 minutos.
- Después de la preparación, retirar las bolsitas de té. Dejar enfriar en la nevera.
- Una vez fría, añadir los melocotones cortados, las rodajas de limón y cubitos de hielo.
- Una vez fría, añadir los melocotones cortados, las rodajas de limón y cubitos de hielo.



TÉ EARL GREY HELADO CON NARANJA FRESCA

Fuente de té de 8 l

Ingredientes

25 bolsitas de té negro Earl Grey LiptonPureLeaf
5 naranjas en rodajas
Cubitos de hielo

Preparación

- Dejar en infusión las bolsitas de té negro Earl Grey, en 8 litros de agua hirviendo, durante 10 minutos.
- Después de la preparación, retirar las bolsitas de té. Dejar enfriar en la nevera.
- Una vez fría, añadir las rodajas de naranja y cubitos de hielo.



PURE
LEAF®