



Seguramente el 72% de los consumidores pedirá té frío si es Lipton*.

Asocia esta bebida a tu plato estrella y consigue maximizar tu margen.

Descubre nuestros productos en [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever
Food
Solutions

*Basado en el estudio "Underlying Ipsos MarketQuest", Lipton Té Frío fuera de hogar. Mayo 2014.

El té frío es la bebida natural que da **valor añadido a tu oferta a muy bajo coste.**

Con esta sencilla acción conseguirás **incrementar tu margen y promocionar los platos que más te interesen.**

Regala la primera consumición de té frío **y el cliente seguro que se pedirá la segunda.**

Póster



Table Tent



Té Frío Lipton
infusionado
al momento,
100% natural y
resfrescante ¡Muy
fácil de preparar!



Infusionar el té en agua
caliente, a 90°C.



Dejar reposar 5 min.



Si se desea, se añade
edulcorante o azúcar
hasta disolver.



Se añade agua fría y se
vierte en el dispensador.



¡Listo para servir!

Haz que tus clientes recuerden
su experiencia **con estas**
resfrescantes ideas.



TÉ FRÍO DE MELOCOTÓN, MENTA Y LIMÓN

Presiona suavemente menta
para extraer su sabor y
aroma. Combina jarabe de
melocotón, zumo de limón y
**Lipton® Té Frío de
Melocotón** en una coctelera
y agítalo. Pon la mezcla
dentro de un vaso cubierto
de hielos. Sirve con rodajas
de melocotón.

TÉ FRÍO DE FRESA Y JENGIBRE

Combina jarabe Monin
de fresa, zumo de limón,
jengibre fresco y
Lipton® Té Frío en una
coctelera y agítalo. Pon la
mezcla dentro de un vaso
cubierto de hielos. Servir con
rodajas de fresas.



Encuentra tus recetas e inspiración
en www.ufs.com

www.ufs.com
☎ 902 101 543
informacion.foodsolutions@Unilever.com

