



**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)



\*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](http://www.ufs.com)

[www.ufs.com](http://www.ufs.com)  
 902 101 543  
[informacion.foodsolutions@Unilever.com](mailto:informacion.foodsolutions@Unilever.com)

