

fresca  
PREPARACIÓN

de té frío

**El valor añadido  
que hará que tus  
clientes recuerden  
su experiencia**



# Té Frío Lipton infusionado al momento

---

El Té Frío Lipton, es una bebida con 100% ingredientes naturales y refrescante que da valor añadido a tu oferta.

Hecho con auténticas hojas de té y especialmente mezclado. Podrás preparar un té helado que hará que tus clientes recuerden su experiencia.



## Beneficios

---



**Natural:** Hecho con hojas de té y especialmente mezclado para preparar té helado.



**Personalizable:** Puedes personalizarlo y aromatizarlo para crear tu propia bebida.



**Hidratante:** El té helado natural es la bebida fría que quita la sed, además puedes tomarlo sin azúcar para mantenerte hidratado.



**Fácil de preparar:** Infundir el té, dejar reposar, edulcorar al gusto, añadir agua fría, hielo y frutas y ¡servir!



# Método de preparación

Receta para rellenar el dispensador de cristal de 7,4L

## PASO 1



3L AGUA



2 BOLSITAS  
TÉ LIPTON



14ML ESTEVIA  
LÍQUIDA  
(105 calorías)\*



1 LIMÓN

Poner 3L. de agua a hervir, añadir 2 bolsas de Té Lipton y dejar hervir 5 min. Añadir 14ml de estevia líquida y el zumo de 1 limón. Dejar reposar 5 min.

## PASO 2



3L AGUA  
FRÍA



300G  
HIELO

Retirar las bolsitas de té, añadir el agua fría y el hielo. Para darle un toque cítrico y frutal puedes añadir fruta dentro del dispensador.

\*Equivale a 350g azúcar, que serían 1.400 calorías.

Recomendamos cambiar el té en el dispensador todos los días para garantizar una frescura óptima para el consumidor.







Es probable que el 72% de los consumidores pida té helado si es Lipton\*.

# ¡Tenlo siempre a la vista!

**Autoservicio  
Buffet**



**Dispensador  
mostrador**



**Bar /  
Restaurante**



**Take Away**



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



10 raciones de líquidos al día (agua, bebidas refrescantes sin azúcar, té, café o infusiones sin azúcar) es una buena referencia para una correcta hidratación (1 ración = 200 ml)

**¡Súmate a  
la tendencia  
más refrescante  
con nuestras  
recetas!**



# Té frío de melocotón, menta y limón

## INGREDIENTES

---

- 30 - 60 ml jarabe de melocotón
- 20 ml zumo de limón
- 15 hojas de menta
- ó 20 ml sirope Monin menta verde
- 1 puñado de hielos
- 200 ml Lipton® Té Frío

## ELABORACIÓN

---

• Presiona suavemente la menta para extraer su sabor y aroma. Combina todos los ingredientes en una coctelera y agítalo. Pon la mezcla dentro de un vaso cubierto de hielos.

## DECORACIÓN

---

- Trocitos de melocotón.





# Té frío de fresa y jengibre

## INGREDIENTES

---

- 30 - 60 ml jarabe Monin de fresa
- 20 ml zumo de limón
- 4 trozos de jengibre fresco
- 1 puñado de hielos
- 200 ml Lipton® Té Frío

## ELABORACIÓN

---

- Combina todos los ingredientes en una coctelera y agítalo. Pon la mezcla dentro de un vaso cubierto de hielos.

## DECORACIÓN

---

- 1 rodaja de limón y 1 de jengibre.  
1 fresa.



# Té frío de fruta de la pasión y limón

## INGREDIENTES

---

- 30 - 60 ml jarabe Monin fruta de la pasión
- 20 ml zumo de limón
- 1 puñado de hielos
- 200 ml Lipton® Té Frío

## ELABORACIÓN

---

- Combina todos los ingredientes en una coctelera y agítalo. Pon la mezcla dentro de un vaso cubierto de hielos

## DECORACIÓN

---

- 1 rodaja de limón con un trozo de 1 fruto de la pasión.



# Té frío de lichi, menta y limón

## INGREDIENTES

---

- 15 hojas de menta
- ó 20 ml sirope Monin menta verde
- 30 ml jarabe Monin de lichi
- 20 ml zumo de limón
- 1 puñado de hielos
- 200 ml Lipton® Té Frío

## ELABORACIÓN

---

• Presiona suavemente la menta para extraer su sabor y aroma. Combina todos los ingredientes en una coctelera y agítalo. Pon la mezcla dentro de un vaso cubierto de hielos.

## DECORACIÓN

---

• 1 rodaja de limón y trocitos de menta.





# Té frío de mango y chile habanero

## INGREDIENTES

---

- 30 g mango cortado a tacos
- 1 chile habanero cortado finito
- 15 ml sirope simple
- 90 ml Lipton® Fresh Té Frío
- 30 ml ron

## ELABORACIÓN

---

- En una coctelera, mezcla el mango y el habanero. Agrega el resto de ingredientes y agítalos con el hielo. Cuela la mezcla en un vaso frío y ¡listo!

## DECORACIÓN

---

- 1 rodaja de limón y trocitos de menta.



# Té frío de cereza y lima

## INGREDIENTES

---

- 15 ml sirope de cereza
- 240 ml Lipton® Té Frío
- 2 hojas de menta

## ELABORACIÓN

---

- Llena un vaso con hielos. Añade el sirope de cereza, y después Lipton® Té Frío. Mézclalo bien.

## DECORACIÓN

---

- Hojas de menta y cerezas.





# Por qué es importante que el té proceda de fuentes sostenibles

---

En Lipton 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 tés de las plantaciones que promueven prácticas sostenibles.

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.

