



ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ



Мы рады представить вашему вниманию эксклюзивные чайные смеси **HORECA PROFESSIONAL COLLECTION**, которые можно использовать для приготовления сезонного холодного чая со льдом. Эти смеси созданы с использованием сублимированных ягод, фруктов и трав. При заваривании получается невероятной красоты напиток, состоящий из цельных плодов, ничем не отличающихся от свежих, только что собранных ягод и фруктов.

Это уникальный способ для любого ресторана создать удивительную и оригинальную подачу холодного чая со льдом, сделать это просто и легко, и вызвать восхищение у ваших гостей! Этот чай нужно обязательно подавать в прозрачном стеклянном чайнике-кувшине, чтобы все смогли оценить невероятную красоту напитка!

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ХОЛОДНОГО ЧАЯ:



смородиновый
брыз



мятная
малина



яблочная
свежесть



красный
арбуз



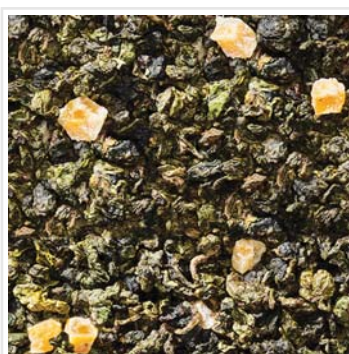
спелая
вишня



цветочный
ройбуш



ягодный
чай



манговый
улун



клубнично-малиновый
микс

СМОРОДИНОВЫЙ БРИЗ

ЯГОДНО-ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

СОСТАВ:

Цветки гибискуса, ягоды красной и чёрной смородины, кусочки яблока, лимонная трава.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЗАКЛАДКА ДЛЯ ЧАЙНИКА 1300мл:

- чай TEACO «Смородиновый бриз» 20гр (5 чайных ложек);
- на выбор: мёд TEACO «Цветочный» 50гр, сироп BARLINE «Чёрная смородина» 50мл, сироп BARLINE «Белый сахар» 50мл.

Указано рекомендуемое количество мёда или сиропа, регулируйте сладость по вкусу.

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Чайную смесь положить в чайник 1300мл и залить 300мл горячей воды 98-100°C. Настаивать 4-5 минут (для ускорения заваривания допускается прокипятить в течение 1 минуты с помощью трубки пара кофемашины). Добавить мёд или сироп (смесь сиропов), перемешать. Заполнить чайник льдом, настоять 1 минуту, еще раз перемешать перед подачей. Можно украсить готовый напиток 2-3 листочками свежей мяты или смородины, а также ягодами смородины.

Подавать в прозрачном чайнике-кувшине.



МАЛИНА С МЯТОЙ

ЯГОДНО-ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

СОСТАВ:

Ягоды малины, цветки гибискуса, лепестки календулы, мята, цветки ромашки, лист смородины, кусочки яблока.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЗАКЛАДКА ДЛЯ ЧАЙНИКА 1300мл:

- чай TEACO «Мятная малина» 20гр (5 чайных ложек);
- на выбор: мёд TEACO «Цветочный» 50гр, сироп BARLINE «Малина» 50мл, сироп BARLINE «Белый сахар» 50мл;

Указано рекомендуемое количество мёда или сиропа, регулируйте сладость по вкусу.

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Чайную смесь положить в чайник 1300мл и залить 300мл горячей воды 98-100°C. Настаивать 4-5 минут (для ускорения заваривания допускается прокипятить в течение 1 минуты с помощью трубки пара кофемашины). Добавить мёд или сироп (смесь сиропов), перемешать. Заполнить чайник льдом, настоять 1 минуту, еще раз перемешать перед подачей. Можно украсить готовый напиток 2-3 листьями свежей мяты или малины, ягодами свежей малины.

Подавать в прозрачном чайнике-кувшине.



СПЕЛАЯ ВИШНЯ

ЯГОДНО-ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

СОСТАВ:

Ягоды вишни, цветки гибискуса, рябина черноплодная, кожура шиповника, яблоко.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЗАКЛАДКА ДЛЯ ЧАЙНИКА 1300мл:

- чай TEACO «Спелая вишня (фрукт.)» 20гр (5 чайных ложек);
- на выбор: мёд TEACO «Цветочный» 50гр, сироп BARLINE «Вишня» 50мл, сироп BARLINE «Белый сахар» 50мл;
Указано рекомендуемое количество мёда или сиропа, регулируйте сладость по вкусу.

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Чайную смесь положить в чайник 1300мл и залить 300мл горячей воды 98-100°C. Настаивать 4-5 минут (для ускорения заваривания допускается прокипятить в течение 1 минуты с помощью трубки пара кофемашины). Добавить мёд или сироп (смесь сиропов), перемешать. Заполнить чайник льдом, настоять 1 минуту, еще раз перемешать перед подачей.

Можно украсить готовый напиток несколькими ягодами вишни, листочками свежей мяты

Подавать в прозрачном чайнике-кувшине.



КРАСНЫЙ АРБУЗ

ЯГОДНО-ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

СОСТАВ:

Рябина черноплодная, цветки гибискуса, ягоды вишни, лепестки розы, кожура шиповника, кусочки ягод клюквы.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЗАКЛАДКА ДЛЯ ЧАЙНИКА 1300мл:

- чай TEACO «Красный арбуз» 20гр (5 чайных ложек);
- на выбор: мёд TEACO «Цветочный» 50гр, сироп BARLINE «Арбуз» 50мл, сироп BARLINE «Белый сахар» 50мл;
Указано рекомендуемое количество мёда или сиропа, регулируйте сладость по вкусу.

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Чайную смесь положить в чайник 1300мл и залить 300мл горячей воды 98-100°C. Настаивать 4-5 минут (для ускорения заваривания допускается прокипятить в течение 1 минуты с помощью трубки пара кофемашины). Добавить мёд или сироп (смесь сиропов), перемешать. Заполнить чайник льдом, настоять 1 минуту, еще раз перемешать перед подачей.

Можно украсить готовый напиток 2-3 листьями свежей мяты, долькой лайма, а в идеале кусочками свежего арбуза.

Подавать в прозрачном чайнике-кувшине.



ЦВЕТОЧНЫЙ РОЙБУШ

ЭТНИЧЕСКИЙ ЧАЙ

СОСТАВ:

Измельченные и ферментированные листья южноафриканского кустарника ройбуш, лимонная трава, лепестки календулы и синего василька.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЗАКЛАДКА ДЛЯ ЧАЙНИКА 1300мл:

- чай TEACO «Ройбуш цветочный» 20гр (5 чайных ложек);
- сироп BARLINE «Белый сахар» 50мл;

Указано рекомендуемое количество сиропа, регулируйте сладость по вкусу.

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Чай положить в чайник 1300мл и залить 300мл горячей воды 98-100°C. Настаивать 4-5 минут (для ускорения заваривания допускается прокипятить в течение 1 минуты с помощью трубки пара кофемашины). Добавить сахарный сироп, перемешать. Заполнить чайник льдом, настоять 1 минуту, еще раз перемешать перед подачей.

Подавать в прозрачном чайнике-кувшине.



ЯГОДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ЯГОДНЫЙ ЧАЙ

СОСТАВ:

Цельные сублимированные ягоды клубники, красной и черной смородины, цветки гибискуса.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЗАКЛАДКА ДЛЯ ЧАЙНИКА 1300мл:

- чай TEACO «Ягодный» 20-25гр (5-6 чайных ложек);
- на выбор: мёд TEACO «Цветочный» 50гр, сироп BARLINE «Клубника» 50мл, сироп BARLINE «Смородина» 50мл;

Указано рекомендуемое количество мёда или сиропа, регулируйте сладость по вкусу.

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Чайную смесь положить в чайник 1300мл и залить 300мл горячей воды 98-100°C. Настаивать 4-5 минут (для ускорения заваривания допускается прокипятить в течение 1 минуты с помощью трубки пара кофемашины).

Добавить сироп (смесь сиропов), перемешать. Заполнить чайник льдом, настоять 1 минуту, еще раз перемешать перед подачей.

Можно украсить готовый напиток листьями свежей мяты.

Подавать в прозрачном чайнике-кувшине.



ЯБЛОЧНАЯ СВЕЖЕСТЬ

ФРУКТОВО-ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

СОСТАВ:

Цветки гибискуса, кусочки яблока и ананаса, лимонная трава, мята, ягоды красной смородины.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЗАКЛАДКА ДЛЯ ЧАЙНИКА 1300мл:

- чай TEACO «Яблочная свежесть» 20гр (5 чайных ложек);
- на выбор: сироп BARLINE «Зелёное яблоко» 50мл, сироп BARLINE «Белый сахар» 50мл;

Указано рекомендуемое количество сиропа, регулируйте сладость по вкусу.

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Чайную смесь положить в чайник 1300мл и залить 300мл горячей воды 98-100°C. Настаивать 4-5 минут (для ускорения заваривания допускается прокипятить в течение 1 минуты с помощью трубки пара кофемашины). Добавить сироп (смесь сиропов), перемешать. Заполнить чайник льдом, настоять 1 минуту, еще раз перемешать перед подачей.

Можно украсить готовый напиток дольками свежего яблока или листьями мяты.

Подавать в прозрачном чайнике-кувшине.



КЛУБНИЧНО-МАЛИНОВЫЙ

ЯГОДНЫЙ ЧАЙ

СОСТАВ:

Сублимированные ягоды клубники и малины, цветки гибискуса.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЗАКЛАДКА ДЛЯ ЧАЙНИКА 1300мл:

- чай TEACO «Клубнично-малиновый микс» 20-25гр;
- на выбор: мёд TEACO «Цветочный» 50гр, сироп BARLINE «Клубника» 50мл, сироп BARLINE «Малина» 50мл;

Указано рекомендуемое количество мёда или сиропа, регулируйте сладость по вкусу.

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Чайную смесь положить в чайник 1300мл и залить 300мл горячей воды 98-100°C. Настаивать 4-5 минут (для ускорения заваривания допускается прокипятить в течение 1 минуты с помощью трубки пара кофемашины). Добавить мёд или сироп (смесь сиропов), перемешать. Заполнить чайник льдом, настоять 1 минуту, еще раз перемешать перед подачей.

Можно дополнительно украсить готовый напиток свежими ягодами, листьями мяты или смородины.

Подавать в прозрачном чайнике-кувшине.



МАНГОВЫЙ УЛУН

БИРЮЗОВЫЙ ЧАЙ УЛУН

СОСТАВ:

Среднеферментированный тайваньский бирюзовый чай тегуанинь, кусочки ананаса, с ароматом спелого манго.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЗАКЛАДКА ДЛЯ ЧАЙНИКА 1300мл:

- чай TEACO «Манговый улун» 15гр (3-4 чайных ложки);
- на выбор: сироп BARLINE «Манго» 50мл, сироп BARLINE «Белый сахар» 50мл;

Указано рекомендуемое количество сиропа, регулируйте сладость по вкусу.

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Чай положить в чайник 1300мл и залить 300мл горячей воды 90-95°C. Настаивать 4-5 минут.

Добавить сироп (смесь сиропов), перемешать. Заполнить чайник льдом, настоять 1 минуту, еще раз перемешать перед подачей.

Можно украсить готовый напиток дольками свежего манго.

Подавать в прозрачном чайнике-кувшине.



ЧАЙНИК-КУВШИН ДЛЯ ПОДАЧИ



ЧАЙНИК-КУВШИН
TEACO
750мл



ЧАЙНИК-КУВШИН
TEACO
1300мл