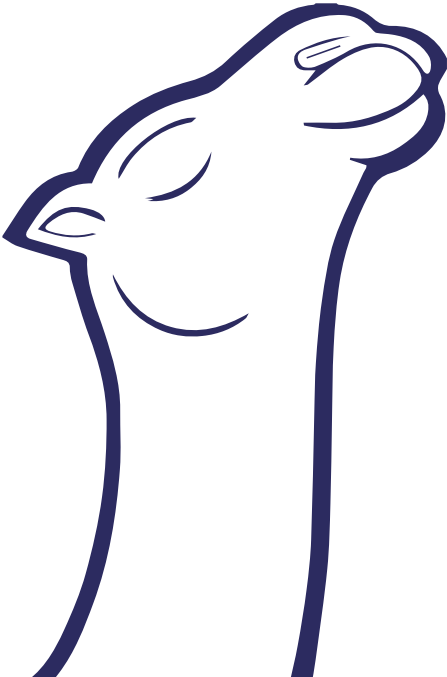


TÉS & INFUSIONES | **Bebidas Refrescantes**
Verano 2023



*Haz de tu vida un sueño
y de tu sueño una realidad.*





JINGLE FLAMINGLE **CON FRESAS**

Ingredientes

300 ml de agua
6 gr de Infusión Jingle Flamingle
30 ml de sirope de fresa

Preparación

Introducir los 6 gramos de infusión en los 300 ml de agua fría, en un recipiente con tapa.

Dejamos infusionar durante 24 horas en la nevera.

Filtramos la infusión y añadimos 30 ml de sirope de fresa.

Servir en vaso alto con cubos de hielo y decorar a gusto.

[Comprar Jingle Flamingle](#)





LIMÓN & JENGIBRE CON PEPINO

Ingredientes

300 ml de agua
6 gr de Infusión Limón y Jengibre
30 ml de sirope de pepino
Rodajas de limón y láminas de pepino

Preparación

Preparar la infusión dejando infusionar durante 5 minutos.

Filtrar y dejar enfriar.

Una vez frío añadimos el sirope.

Llenar un vaso con hielo picado y decorar con las rodajas de limón y láminas de pepino.

Servir bien frío y disfrutar.

[Comprar Limón y Jengibre](#)



TÉ NEGRO DARJEELING CON NARANJA Y CANELA

Ingredientes

300 ml de agua
6 gr de Té negro Darjeeling
30 ml de sirope de canela
Rodajas de naranja

Preparación

Introducir en un recipiente grande tipo 'mug' 6 gramos de Té negro Darjeeling y agua caliente a 85°.

Dejamos infusionar durante 3 minutos.

Filtramos la infusión y dejamos enfriar, una vez fría añadimos el sirope de canela.

En un vaso colocamos rodajas de naranja y hielo a gusto, decorar.





INFUSIÓN FRÍA YUZU CON JENGIBRE

Ingredientes

300 ml de agua
6 gr de Infusión Limón y Jengibre
30 ml de sirope de azucar de caña
30 ml de pulpa de yuzu

Preparación

Preparar la infusión y dejar infusio-
nar durante 5 minutos.

Filtrar y dejar enfriar.

Una vez fría mezclar con la pulpa
de yuzu y el sirope.

Servir en un vaso con mucho hielo
picado y decorar con frutas y hojas
de menta.

[Comprar Limón y Jengibre](#)





FRUTAS DEL BOSQUE CON FRAMBUESA

Ingredientes

300 ml de agua
6 gr de Mezcla Frutas del Bosque
30 ml de sirope de frambuesa

Preparación

Hacemos la infusión de Frutas del Bosque a 95° durante 5 minutos.

Filtramos y dejamos enfriar.

Una vez fría añadir el sirope de frambuesa y remover.

Servir en vaso grande con mucho hielo picado, decorar al gusto con frutas rojas y menta.

[Comprar Frutas del Bosque](#)





TÉ NEGRO EARL GREY CON LIMÓN

Ingredientes

300 ml de agua
6 gr de Té Negro Earl Grey
2 cucharaditas de azúcar de caña

Preparación

Preparar el té negro en una taza con agua caliente a 85°.

Dejamos infusionar durante 3 minutos.

Filtramos la infusión y endulzamos al gusto.

Servir en vaso con mucho hielo picado.

[Comprar Té Negro Earl Grey](#)





ROOIBOS NIÑO TRAVIESO CON PIÑA COLADA

Ingredientes

300 ml de agua
6 gr de Rooibos Niño Travieso
30 ml de sirope de piña colada

Preparación

En recipiente grande añadimos 6 gramos de Rooibos Niño Travieso y agua caliente a 95°.

Filtramos y dejamos enfriar.

Una vez fría añadimos el sirope de piña colada.

Servimos en un vaso con mucho hielo y decoramos a gusto.



CAFÉ
Dromedario[®]
DESDE 1871