



ICE TEA

Soluții răcoritoare pentru zile călduroase





Ceaiul cu gheață sau Ice Tea

Ceaiul cu gheață sau "Ice Tea" a fost descoperit în 1904 printr-o greșeală la o expoziție mondială din St. Louis, America. Pe lângă cele mai noi inovații tehnice și confortul modern, englezii din Marea Britanie doreau să prezinte americanilor cea mai populară băutură din Europa, "Ceaiul Negru". Până atunci printre americani a devenit popular numai ceaiul verde, astfel tânărul britanic Richard Blechynden a decis să promoveze ceaiurile din Ceylon și India. Însă nimeni nu a fost interesat de o băutură caldă în acea zi călduroasă. Astfel a decis să servească ceaiul turnat peste cuburi de gheață. Oamenii au fost entuziasmați, și astfel s-a născut ceaiul cu gheață.

De atunci putem savura ceaiul cu gheață aproape peste tot în lume. Printr-un mod interesant ceaiul cu gheață a devenit popular în Europa 100 de ani mai târziu. Astăzi peste 80% dintre ceaiurile din America pot fi savurate în formă de Ice Tea. Iar de la începutul anilor 90 consumul de Ice Tea crește în continuare...

În mod tradițional, ceaiul cu gheață se prepară din ceai negru, cu zahăr și suc de lămâie. În același timp însă există nenumărate variante – rețete cu ceai verde, ceai Rooibos sau ceai de fructe. Cea mai mare parte dintre ceaiurile cu gheață, de pe rafturile supermarketurilor conțin o cantitate mare de zahăr. Evitați calorii și preparați-vă singur ceaiul preferat cu gheață. O să aveți nevoie de ceai de înaltă calitate, pe care trebuie să infuzați cu apă fierbinte apoi să turnați peste cuburi de gheață. Îl puteți rafina cu frunze de mentă, felii de lămâie, fructe proaspete sau sucuri naturale de fructe.

Mai ales ceaiurile Rooibos sau infuziile sunt perfecte pentru copii, deoarece aceste varietăți nu conțin cafeină, iar ceaiul Rooibos are un gust dulceag natural și nu necesită adăugarea de zahăr. Vă recomandăm ca la nevoie să înlocuiți zahărul cu miere, sirop de agave sau sucuri de fructe.

V-am pregătit câteva rețete extraordinare! Savurați-le cu plăcere!



Ceai infuzat la rece

Puneți ceaiul neporționat într-un ceainic și infuzați-l cu apă rece proaspătă. Puneți ceainicul în frigider timp de 6-8 ore. După trecerea timpului de infuzare strecurați frunzele de ceai și savurați ceaiul infuzat la rece! Datorită timpului lung de infuzare în apă rece, ingredientele, taninurile și substanțele acre se vor dizolva încet, iar aroma se dezvoltă bine. Ceaiul infuzat la rece are o aromă puternică, blândă, moale și puțin dulceață. O răcoritoare superbă!

ATENȚIE: La prepararea ceaiurilor pregătite la rece să folosiți numai ceaiuri negre, verzi, Oolong sau ceai alb! Acestea după culegere sunt tratate cu temperaturi ridicate prin încălzire, prăjire și aburire, prin care germeii sunt eliminați. Ceaiurile Rooibos, de fructe și plantele medicinale trebuie pregătite cu apă clocotită, ca să devină băuturi curate, deoarece acestea sunt numai uscate.

SĂ NU CONFUNDAȚI! Există pe piață ceaiurile la plic destinate infuziei la rece. Aceste ceaiuri de fructe și de plante pot fi pregătite cu apă rece deoarece ingredientele au fost tratate și sunt sigure. Noi nu comercializăm aceste variante. Ambele variante sunt perfecte pentru prepararea băuturilor revigorante, însă gustul și aroma lor va fi diferentă. Descoperă și savurează aromele!



SFATURI PENTRU RAFINARE: Ambele variante sunt potrivite pentru prepararea diferitelor ceaiuri cu gheață, cocktailuri sau băuturi răcoritoare. Ceaiul rece poate fi rafinat cu lămâie, mentă proaspătă, rozmarin sau frunze de busuioc, fructe proaspete, suc de fructe sau siropuri. Pot fi servite cu zahăr sau fără. Pentru îndulcirea ceaiurilor puteți folosi zahăr, sirop de agave, miere sau sucurile sau siropurile din fructe care nu conțin zahăr. Pentru prepararea cocktailurilor, amestecați ceaiul cu apă minerală, vin spumant sau vin alb!

Ice tea pregătit cu apă caldă



Puneți ceaiul într-un ceainic și infuzați cu apă fierbinte timp de 2–8 minute, conform varianta ceaiului. Turnați ceaiul cald peste cuburi de gheață și puneți în frigider. Acesta răcire rapidă al ceaiului va face ca ceaiul rece să fie deosebit de proaspăt în gust și aroma nu va fi influențată de oxidare. Apa caldă va face băutura sigură pentru consum.

ATENȚIE: Temperatura apei și timpul de infuzare trebuie să fie adecvate tipului de ceai folosit. Folosiți apă de 80°C și infuzați timp de 2 minute ceaiul verde, apă de 100°C timp de 5–8 minute plantele medicinale și așa mai departe. Ceaiul va fi diluat de apa topită al cuburilor de gheață, astfel puteți mări cantitatea de ceai folosit pentru a obține o aromă puternică. Perfect pentru ceaiurile Rooibos, plante medicinale și infuzii de fructe!

Fruity Ginger Iced Tea

Amestecați infuzia de fructe “Forestberry Cocktail” cu infuzia pe bază de plante “Ginger Spice” și infuzați cu apă caldă de 100°C timp de 5–8 minute. Umpleți o jumătate de cană cu cuburi de gheață și turnați infuzia fierbinte peste. Rafinați ceaiul cu suc de lămâie și miere.

Ingrediente necesare: 12 g ceai Forresberry Cocktail, 6 g ceai Ginger Spice, 1l apă, 1 lămâie, miere, cuburi de gheață.



Matcha Lemonade

Pentru pregătirea unei porții de 300 ml omogenizați 2 grame de ceai verde pudră Matcha neîndulcit cu 100 ml de apă caldă. Adăugați 20 ml de sirop de zahăr și 20 ml de suc de lămâie în shaker cu câteva cuburi de gheață și apă și mixați bine. Adăugați felii de citrice și-l puteți servi.

Ingrediente necesare: 2 g Matcha fără zahăr, 280 ml de apă rece, 20 ml suc de lămâie proaspăt stoarsă, 20 ml sirop de zahăr (1 la 1), cuburi de gheață.

Turkish Apple Ice Tea

Puneți amestecul de fructe Turkish Apple într-un ceainic și infuzați cu apă fierbinte de 100 ° C timp de 5-8 minute. Îndulciți și lăsați să se răcească în frigider. Tăiați căpșunile în bucăți și puneți împreună cu cuburile de gheață în pahare. Turnați ceaiul rece peste el și decorați-l cu busuioac.

Ingrediente necesare: 4 linguri mari de ceai Apple Rosemary, 850 ml de apă, sirop de zahăr sau miere, 250 g de căpșuni, frunze de busuioac, cuburi de gheață.



Siropuri BIO Ice Tea



Pentru zilele călduroase de vară, Demmers Teehaus vine cu mai multe soluții: siropurile BIO Ice Tea care vin în 4 sortimente delicioase: Ceai Negru cu Lime, Ceai Verde cu flori de Soc, ceai Rooibos cu Merișoare și ceai de Ghimbir îndulcit cu sirop cu Agave. Acestea sunt făcute numai din ceai și suc de fructe îngroșate și ideale pentru rafinare cu fructe proaspete, fructe de pădure sau ierburii:

Concentrat natural de ceai negru cu lime. Compoziție: concentrat de suc de mere, suc de lămâie, extract de ceai negru.

Concentrat natural de ceai rooibos cu merișoare. Compoziție: concentrat de suc de mere, suc de merișor, extract de ceai rooibos.

Concentrat natural de ceai verde cu flori de soc. Compoziție: concentrat de suc de mere, extract de ceai verde, extract de floare de soc.

Concentrat natural de ghimbir și miere. Compoziție: suc de mere concentrat, extract de ghimbir, lămâie și plante medicinale.

Prepararea ceaiului cu gheață Demmer Ice Tea durează doar câteva secunde:

- Se pune gheață în pahar (sondă de 300 ml).
- Se toarnă 20 ml concentrat în pahar.
- Compoziția se diluează cu apă și se amestecă.

V-am trezit interesul?

Pentru mai multe informații și/sau oferte personalizate, contactați-ne cu încredere!

Szarukán László	Tea Ambassador	0729 946 551
Szabó Szende	Sales	0748 014 371

Reprezentanți zonali

TeaMobil Team srl

Headquarters

Str. Londra, nr. 22

București, ROMÂNIA

www.demmer.ro

www.gastro.demmer.ro

Office

+40 748 014 371, office@demmer.ro

Warehouse

Str. Otopeni, str. Ion Creanga, nr 10J

+40 752 228 734, comenzi@demmer.ro

Webshop

+40 752 228 764, office@demmertea.ro

www.demmertea.ro

București

Bogdan Nitu

0748 130 186

Banat

Adrian Enescu

0765 424 001

Moldova

Daniel Siritanu

0751 182 210

Moldova

Răzvan Velea

0723 145 924

Sud - Oltenia

Tiberiu Cinca

0751 182 206

Transilvania

Alexandru Siladi

0731 530 002

Dobrogea

Sebastian Benicovschi

0753 083 849

Prahova

Valentin Vasile

0740110 055

