



PARA PROFESIONALES

CUANDO LA CALIDAD DEL TÉ ES LA PROTAGONISTA



El té es la bebida más consumida del mundo después del agua. En concreto, en nuestro país el sector de la hostelería ha registrado en los últimos años una creciente demanda de esta bebida.



Unilever ha creado los tés Pure Leaf, seleccionando cuidadosamente cada uno de sus ingredientes. El resultado es una amplia variedad de tés con distintos sabores, todos ellos pensados para ser comercializados dentro del sector de la hostelería.

Los expertos de Unilever escogen las hojas de los tés en plantaciones colaboradoras de todo el mundo, y las someten al mínimo procesamiento posible para dejar que resplandezca su esencia genuina. Las delicadas hojas de té sencillamente se recogen, se enrollan, se secan y se mezclan. Con mezclas de té de hoja larga e ingredientes de la máxima calidad, los tés Pure Leaf proporcionan una verdadera experiencia aromática y deliciosa de consumo de té.

Actualmente, Unilever obtiene aproximadamente el 10% de la cosecha de té negro anual en todo el mundo y ofrece formación y apoyo

a más de 500.000 productores de té minifundistas. También tiene y explota su propia plantación de té situada en Kericho, Kenia.

Maridajes de comida y té

Unilever ha diseñado una serie de menús que maridan perfectamente con los tés Pure Leaf, con el objetivo de crear experiencias atractivas e innovadoras que van mucho más allá que la promesa sensorial del té. Son las denominadas Experiencias High Tea. En total hay cuatro, con las cuales se pueden combinar distintos platos.

High Tea Excepcional:

Grisines con jamón de Parma, Salmón marinado con pan de centeno y

eneldo, Emparedado de pan de brioche con pato ahumado y mermelada de frutos rojos, y Merengue de limón servido en tarro.

High Tea Caprichoso:

Tazón de poké con camarones, Mini burger de wagyu, Pan de levadura con crema de queso y salmón ahumado, Brownie de chocolate con nuez pecana y caramelo salado, y Shortcake de caramelo y chocolate.

High Tea Asiático:

Rollo de primavera vietnamita con fideos de arroz y verduras, Bollo al vapor con carne de cerdo

hoisin y pepinillos, Macarrón de coco con lima y pandán, y Pastel de zanahoria con especias chai.

High Tea Vegetariano:

Ensalada freekeh con garbanzos y queso, Minibocados de kale y quinoa, Brownie de batata con jengibre, Tartaleta de frutos rojos, y Trufas de coco y dátil.

Las recetas de estos platos se pueden consultar en www.ufs.com.

Cómo servir el té de manera perfecta

Paso 1: ELEGIR

Lleva el menú y el cofre de tés al cliente para que pueda ver la descripción de las mezclas y también su aspecto a través de la abertura del reverso de los sobres.

Paso 2: PREPARAR

Sigue las instrucciones de preparación según la mezcla. Se tiene que respetar la temperatura del agua adecuada y el tiempo de infusión adecuado. Además, se debe evitar que el cliente agite o apriete la bolsa, lo que liberaría amargor.

Paso 3: SERVIR

Presenta el té con un reposabolsa, que una vez retirado deja que se liberen los aromas y, además, permite dejar la bolsa tras la infusión.

Un té para cada perfil de cliente

English Breakfast

Hoja: Oscuras hojas de té negro mezcladas y producidas con el método ortodoxo.

Color: Ámbar intenso.

Sabor: Gusto vigoroso, suave y equilibrado.



Té Verde Gunpowder

Hoja: Bolitas de té verde de hojas largas fuerte enrolladas a granel.

Color: Atractiva infusión con toques de verde.

Sabor: Sabor limpio y fresco, final delicado y refrescante.



Manzanilla

Hoja: Bellas flores enteras con penetrante aroma de polen de manzanilla.

Color: Dorado brillante.

Sabor: Aroma de miel dulce y sabor floral que libera un gusto de licor.



Té Negro con Vainilla

Hoja: Hojas de té negro de elaboración ortodoxa con brillantes pétalos de caléndula y copos de granos de vainilla.

Color: Entre marrón y ámbar.

Sabor: Aroma penetrante, suave, de sabor amable y dulce.



Té Verde con Jazmín

Hoja: Largas hojas verdes delicadamente enrolladas con bellos pétalos de jazmín.

Color: Atractivo color transparente con toques de verde.

Sabor: Mezcla de té verde de aroma dulce y floral.

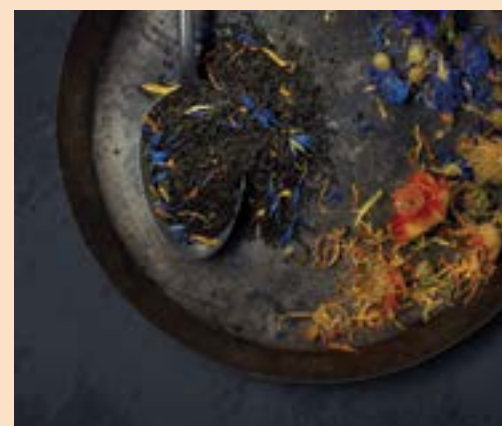


Earl Grey

Hoja: Atractivas hojas negras brillantes que contrastan con los pétalos azules y amarillos.

Color: Entre marrón dorado y ámbar.

Sabor: Aroma delicado y gusto vigoroso.



Té Negro de Mora

Hoja: Té negro de enrollado ortodoxo tradicional con una mezcla de frutos rojos.

Color: Color de puesta de sol radiante, claro y transparente.

Sabor: Sabor delicado con explosiones de frutos rojos y notas de hibisco.



Menta

Hoja: Hojas largas de menta de un vibrante color verde intenso.

Color: Hermoso color verde claro.

Sabor: Estimulante aroma de mentol fresco y sensación refrescante.

