



TEATIPS

GUIDA PER AMANTI DEL TÈ

# COME FARE UN BUON TÈ FREDDO



# 1. Infusione a freddo



## COSA TI SERVE

- Tè in foglia o tisana che vuoi continuare a bere anche se fa caldo
- 1 litro di acqua minerale naturale o filtrata

## PREPARAZIONE

- Misura due cucchiari di foglie di tè o tisana
- Versa l'acqua sopra le foglie

### **Metti in frigorifero per:**

- 1-2 ore per i tè verdi e gialli
- 3-5 ore per i tè neri
- 3-4 ore per i tè oolong e bianchi
- 5 ore per i tè fermentati e le tisane

## 2. Tè raffreddato con ghiaccio



### COSA TI SERVE

- 7 cubetti di ghiaccio
- 4 cucchiaini di foglie di tè in 200 ml d'acqua
- Brocca di vetro o teiera

### PREPARAZIONE

- Prepara il tè con l'infusione a caldo
- Nel frattempo metti i cubetti di ghiaccio all'interno di una brocca, o una teiera
- Quando il tè è pronto, versalo direttamente sui cubetti

# 3. Tè freddo shakerato



## COSA TI SERVE

- 7 cubetti di ghiaccio
- 4 cucchiaini di foglie di tè in 200 ml d'acqua
- Shaker o borraccia

## PREPARAZIONE

- Prepara il tè con l'infusione a caldo
- Nel frattempo metti i cubetti di ghiaccio all'interno di uno shaker o di una borraccia
- Quando il tè è pronto, versalo direttamente sui cubetti
- Chiudi il recipiente e comincia a shakerare

Consigliato con gli oolong a bassa ossidazione

# Bonus: Matcha Shakerato



## COSA TI SERVE

- 4 grammi di Matcha Biologico cerimoniale o gastronomico
- 100 ml d'acqua o di latte
- 4-5 cubetti di ghiaccio

## PREPARAZIONE

- Versa 1 cucchiaino e mezzo di matcha nello shaker
- Inserisci i cubetti di ghiaccio
- Versa 100 ml d'acqua fresca
- Chiudi il recipiente e comincia a shakerare
- Al posto dell'acqua, puoi mettere 100 ml di latte e ottenere un matcha latte freddo

# Posso dolcificare il tè freddo?

---

Con il tè in foglia freddo **possiamo sperimentare.**

Quindi, perché non fare delle aggiunte che magari possono dolcificare il nostro tè in maniera sana?

Al tè freddo possiamo aggiungere, se vogliamo, **frutta fresca**, oppure **miele** o **sciroppi** a base di fiori eduli.

Il mio consiglio è quello di **dosare con attenzione** la quantità di questi dolcificanti, in modo da non coprire il sapore del tè.

# Questa guida ti è piaciuta?

Prepara anche tu **il tuo tè freddo per l'estate**, per non rinunciare alla bontà del tè e al suo sapore.

Sul sito di Teatips trovi tè puri, tè aromatizzati, tisane ottime da preparare con queste tecniche.

Ci sono anche gli accessori!

Usa il codice

**TEAGIFT5**

per ottenere uno sconto del 5%  
sul tuo prossimo ordine

[SCOPRI DI PIÙ](#)



[@thecatips](#)  
[www.teatips.it](http://www.teatips.it)  
[info@teatips.it](mailto:info@teatips.it)