



be more tea

Volete creare cocktail più sorprendenti e gustosi? Prendete le bustine di tè Lipton Pyramid, mescolate con talento e creatività e aggiungete un pizzico di stile. Servite il tutto nelle nuove tazze Lipton e godetevi il momento in cui anche i clienti più esigenti li gusteranno meravigliati.

La collezione Lipton Pyramid



be more tea

Tè nero aromatizzato, per Ricaricarsi



English Breakfast Lipton



Classic Earl Grey Lipton



Peach & Tropical Mango Lipton



Juicy Forest Fruits Lipton

Delicato tè verde per Rigenerarsi



Green Tea Mandarin Orange Lipton



Green Tea Sencha Lipton

Infusi per momenti di Relax



Delicate Mint Lipton



African Rooibos Lipton



Rainforest Alliance

Lipton collabora con Rainforest Alliance, un'organizzazione ambientalista indipendente, al fine di garantire:

- La salvaguardia della biodiversità
- Il miglioramento dei metodi e delle pratiche in agricoltura
- Il miglioramento della gestione da parte dei coltivatori
- Una più elevata qualità della vita per i coltivatori



THE TEA NUM MIX





Sunrise Surprise (Caldo)

120 ml **Green Tea Mandarin Orange Lipton**
60ml di Gin
25ml di sciroppo di camomilla (2:1)
10ml di succo di limone

Agitare tutti gli ingredienti della ricetta nello shaker con del ghiaccio. Filtrare due volte il ghiaccio in una tazza Lipton. Rabboccare con 120ml di **Green Tea Mandarin Orange Lipton** caldo*.

*Preparare il tè caldo utilizzando una bustina di **Green Tea Mandarin Orange Lipton** per 2-3 minuti in una tazza di acqua calda.



Exotic Gunfire (Freddo)

60ml di Tequila bianca per macerare il tè **Peach & Tropical Mango Lipton** (5 minuti di infusione a freddo)
15ml di Mastiha di Skinos
15ml di sciroppo di agave
20ml di succo di limone
Albume d'uovo

Agitare tutti gli ingredienti con del ghiaccio. Quindi filtrare due volte il ghiaccio e agitare nuovamente gli ingredienti con una frusta senza ghiaccio o in un blender. Versare il drink in una tazza Lipton e colmarla di ghiaccio tritato. Per l'infusione del tè **Peach & Tropical Mango Lipton** è necessario immergere 4 bustine in una bottiglia di tequila bianca per 5 minuti.

Drunk Punch Love (Freddo)

4 bustine **Green Tea Sencha Lipton**
300ml di Gin
60ml di Aperol
120ml di succo di pompelmo rosa
120ml di sciroppo di zucchero (2:1)
480ml di acqua (o cubetti di ghiaccio)

Miscelare tutti gli ingredienti in una grande ciotola o in una scodella aggiungendo la quantità prescritta di acqua fredda. In alternativa, invece dell'acqua, si possono usare dei cubetti di ghiaccio. Mettere 4 bustine di **Green Tea Sencha Lipton** nella ciotola per 15 minuti, quindi miscelare nuovamente. Il dosaggio è per 10-12 persone.



Secret Garden (Freddo)

60ml di Bourbon per macerare il tè **Juicy Forest Fruits Lipton** (10 minuti di infusione a freddo)
10ml di liquore Maraschino
25ml di succo di lime
25ml di succo di pompelmo rosa
10ml di sciroppo di zucchero
1 spruzzo di Angostura aromatic bitters

Agitare tutti gli ingredienti con del ghiaccio. Filtrare due volte il ghiaccio versando il drink in una tazza Lipton. Non aggiungere per niente ghiaccio. Per l'infusione del tè **Juicy Forest Fruits Lipton** è necessario immergere 4 bustine in un bicchiere di Bourbon per 10 minuti.



Queen's Dilemma (Freddo)

40ml di **Classic Earl Grey Lipton** macerato nel Gin (5 minuti di infusione a freddo)
20ml di Vermouth
30ml di Aperol

Miscelare tutti gli ingredienti insieme a del ghiaccio in uno shaker. Filtrare il ghiaccio versando il drink in una tazza Lipton. Aggiungere del ghiaccio tritato e guarnire con una buccia di pompelmo rosso, dopo averlo spremuto sul drink, per liberare tutte le sue essenze. Per l'infusione del tè **Classic Earl Grey Lipton** è necessario immergere 4 bustine in un bicchiere di Gin per 5 minuti.



Fanatic Pleasure (Freddo - Analcolico)

50ml di tè **Green Tea Mandarin Orange Lipton**
15ml di sciroppo di zucchero
25ml di succo di lime
5ml di succo di ginger
20ml di polpa di ciliegie Griottines
Qualche spruzzo di acqua tonica

Assemblare il drink mettendo gli ingredienti uno alla volta, tranne l'acqua tonica, in una tazza Lipton insieme a del ghiaccio tritato. Miscelare e aggiungere poca acqua tonica. Preparare il tè freddo **Green Tea Mandarin Orange Lipton** immergendo 4 bustine in acqua a temperatura ambiente per 30 minuti.

Good Morning (Freddo)

60ml di **English Breakfast Lipton** macerato nel Gin (10 minuti di infusione a freddo)
20ml di sciroppo di agave
22ml di succo di lime
1 spruzzo di Angostura aromatic bitters
1 cucchiaino di marmellata di bergamotto

Agitare tutti gli ingredienti in uno shaker con del ghiaccio. Filtrare due volte il ghiaccio in una tazza Lipton. Rabboccare con 120ml di acqua fredda e mescolare leggermente. Per l'infusione del tè **English Breakfast Lipton** è necessario immergere 4 bustine in una bottiglia di Gin per 10 minuti.



Passion T (Caldo - Analcolico)

120ml di tè **English Breakfast Lipton**
20ml di sciroppo di orzata
10ml di polpa di ananas
10ml di succo di limone

Assemblare il drink mettendo uno alla volta gli ingredienti in una tazza Lipton senza ghiaccio. Preparare il tè caldo **English Breakfast Lipton** immergendo una bustina in una tazza di acqua calda per 3-4 minuti.



Fresh Splash (Freddo)

60ml di Bourbon per macerare il tè **Delicate Mint Lipton** (10 minuti di infusione a freddo)
20ml di polpa di griottines cherry
15ml di sciroppo di zucchero
10ml di succo di lime

Agitare tutti gli ingredienti con del ghiaccio. Filtrare il ghiaccio versando il drink in una tazza Lipton. Colmare con ghiaccio tritato. Aggiungere more fresche o congelate per guarnizione. Per l'infusione del tè **Delicate Mint Lipton** è necessario immergere 4 bustine in una bottiglia di Bourbon per 10 minuti.



Afro King (Freddo)

50 ml of **African Rooibos Lipton** macerato nel gin (10 minuti a freddo)
15 ml di succo di agave
10 ml di purea di ananas
Buccia di arancia

Miscelare tutti gli ingredienti in una ciotola. Filtrare la miscela in una tazza Lipton con del ghiaccio. Decorare con una bustina di tè **African Rooibos Lipton** e una buccia d'arancia.

