

I COCKTAILS PER L'ESTATE.....COCKTAIL CON IL TE' PER OGNI ORA

Per il tè freddo è arrivato il momento del salto di qualità con l'ingresso nel mondo della miscelazione. La Twinings propone 6 ricette originali caratterizzate da facilità di esecuzione e dall'interpretazione di cocktails internazionali indirizzate ai migliori locali italiani. Sono così nati i Twini, i primi innovativi cocktails tea a base di specialità Twinings. Ad esempio Twini Sangria è ispirato al drink spagnolo con frutta....oppure Twini Julep è una rivisitazione del monito. Per la preparazione della base, il tè va lasciato in infusione per 5 minuti utilizzando una bustina ogni 25 cl di acqua. Si versa nello shaker con ghiaccio per il raffreddamento.

E poi.....buona estate a tutti!!!! Ci vediamo a settembre

Ciao

Si ringrazia Bargiornale e Twinings per le informazioni raccolte