

Flavor House apresenta:

Iced Tea artesanal



Iced Tea ou Mate? Qual a diferença?

O Iced Tea é preparado com folhas de *Camelia Sinensis*, que é a tradicional folha do Chá, enquanto o Mate vem da *Ilex paraguariensis*.

Por isso o Iced Tea possui um perfil de sabor muito mais equilibrado, e que permite uma mais fácil harmonização com outros sabores. Ele é a escolha dos melhores

restaurantes e hamburguerias do mundo, onde é servido aromatizado por Cranberry, Maçã Verde, Gengibre, Pêssego e outros sabores marcantes.

O produto da Flavor House é 100% Natural. Não contém corante, não contém aromas e não contém conservantes. Aproveite.

Surpreenda seus amigos.



Modo de preparo e conservação

Modo de preparo é bem simples:

10g para 01 litro de água filtrada

Basta despejar o mix de Iced Tea na água e agitar, pois ele é solúvel a frio. Isso só é possível graças ao processo especial da Flavor House, o qual preserva as melhores características do produto.

Você pode servi-lo acompanhado de duas rodelas de laranja ou limão, ou com os tradicionais Xaropes de Fruta.

Conservação após pronto:

72 horas sob refrigeração

Enquanto o produto em pó possui validade de 90 dias após aberto, desde que o pacote esteja bem fechado e livre de umidade.

Assim você aproveita o seu Iced Tea Natural até a última gota.

Tabela nutricional

Ingredientes: Extrato de chá preto, açúcar, maltodextrina, sucralose (INS 955), dióxido de silício (INS 551). Acidulantes: ácido cítrico (INS 330) e ácido málico (INS 296). Anti-umectante: fosfato tricálcico (INS 341iii). NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM CORANTE. NÃO CONTÉM CONSERVANTE. NÃO CONTÉM AROMATIZANTE.

Tabela Nutricional

Porção de 2g

	Quantidade	%VD(*)
Valor Calórico	8 kcal = 34kJ	4,0%
Carboidratos	1,7 g	0,5%
Gorduras totais	0,0 g	0,0%
Cálcio	4 mg	0,6%
Ferro	0,04 mg	0,1%
Vitamina C	5 mg	30,0%

*Valores diários com base em uma dieta de 2.500 kcal. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

* Quantidade para o preparo de um copo de 300 ml.



Algumas sugestões

1. **Iced Tea Natural básico** - Em um copo cheio de gelo, adicione o Iced Tea e finalize com duas rodela de laranja ou de limão.
2. **Iced Tea com Xarope de Fruta** - Em um copo cheio de gelo, adicione o Iced Tea e finalize com 5% de Xarope de Fruta. Os sabores mais tradicionais são Cranberry, Maçã Verde e Limão Siciliano.
3. **Chá Marroquino** - Em um copo cheio de gelo, adicione o Iced Tea e finalize com 7,5% de Xarope de Gengibre e folhas de hortelã. Essa receita fica deliciosa com assados e cozidos mais intensos.
4. **Iced Tea com frutas maceradas** - Amasse levemente a fruta de sua escolha, sendo que morango, frutas vermelhas ou maracujá são as escolhas mais comuns. É importante não destruí-las, pois os pedaços serão fundamentais para a apresentação final. Complete o copo com gelo e



despejo o chá já misturado com as frutas maceradas.

5. **Iced Tea combinado com outros chá** - Para o inverno uma deliciosa opção é combinar o Iced Tea com outros chás para criar um blend exclusivo seu. Você pode até inserir Canela, Gengibre e outras especiarias