



DRINK THE SUMMER

Cold brewing practices with
healthy products for a refreshing
summer by Terza Luna!





COS'È IL COLD BREWING?

Cold brew in italiano si dice ***macerato a freddo***. La macerazione a freddo è un processo di estrazione un po' diverso dall'infuso a caldo al quale siamo abituati per il tè e le tisane. Si infondono tè, tisane o caffè in acqua fredda (quindi non si riscalda l'acqua) e si allungano i tempi di infusione. Da un minimo di un'ora e mezza o due ore fino a tutta la notte (otto ore). Più passa il tempo più l'infuso diventa carico.

I vantaggi del cold brew sono vari:

- 1. Non dobbiamo riscaldare l'acqua, possiamo fare quindi grandi quantità in poco sforzo;**
- 2. Con il cold brew possiamo trasformare le nostre tisane, tè e caffè in bevande fresche, originali ed estive;**
- 3. Il cold brew fa risaltare le note di tè e tisane in foglia meglio dell'infuso a caldo perché è meno aggressivo;**
- 4. Con il cold brew possiamo sperimentare tantissimo e creare i nostri blend aggiungendovi spezie, frutta o verdura fresche, per una proposta sempre diversa ed innovativa;**
- 5. I tempi di conservazione sono lunghi, possiamo tenerlo in frigo per 5-6 giorni (senza zucchero);**
- 6. Ai fini Asl basterà etichettarlo con data di infusione e consumarsi preferibilmente entro 5 giorni, oppure scriverlo su un registro o database interno.**

TÈ FERMENTATO

KOMBUCHA → 

TÈ E TISANE A FREDDO

COLD BREW TEA AND INFUSION → 

CAFFÈ FREDDI

COLD BREW COFFEE → 

CAPPUCCINI E SHAKE FREDDI

ICED CAPPUCCINI → 

KOMBUCHA

Il Kombucha è una **bibita fermentata, effervescente, analcolica a base di tè**. Questa bevanda possiede una **storia millenaria** e si ottiene dalla fermentazione di tè attraverso una **coltura di lieviti e batteri** che vivono assieme in maniera simbiotica dal nome **SCOBY** – *symbiotic culture of bacteria and yeast*. Le **proprietà del Kombucha e i suoi benefici sono incredibili** e per questo viene annoverato tra gli alimenti alleati del nostro organismo. Il Kombucha è una **bevanda viva piena zeppa di batteri amici** e alimenta costantemente la flora batterica intestinale, inoltre è ricco di **vitamine del gruppo B** (compresa la vitamina B12) e **del gruppo C**, contiene **polifenoli e antiossidanti**, oltre ad amminoacidi e una lunghissima serie di altri nutrimenti importanti per il nostro organismo e la nostra mente.

Fervere è l'unico Kombucha italiano. Produciamo, imbottigliamo e vendiamo online Kombucha artigianale realizzato con tè in foglie di qualità e ingredienti naturali. Il nostro Kombucha viene fatto fermentare in piccoli lotti. Gli SCOBY vengono coccolati e alimentati con i **migliori ingredienti** al fine di offrirvi Kombucha non solo buoni, ma ricchi di nutrimento e benefici per il vostro organismo e la vostra mente.

THE CLASSIC

Il gusto **Classico** nasce per gli appassionati di Kombucha, i bartender e chiunque voglia sentire solo ed esclusivamente il sapore originale del tè kombucha. Ad ogni sorso di **Classico** è possibile sentire il classico sentore tipico degli alimenti fermentati. Il tè utilizzato è un tè nepalese second flush di grande qualità proveniente da piccole coltivazioni che lavorano le foglie di tè in maniera artigianale. In **The Classic** sono concentrate tutte le note proprietà probiotiche del kombucha.

Una piacevole nota acetica lo rende eccellente non solo da bere così com'è, ma anche nelle miscele di cocktail alcolici e analcolici.

Prezzo per bottiglia: 1,75 +iva (10%)

Cartone da 12 pz

Prodotto vegano e gluten free



QUEEN OOLONG

Queen Oolong è il Kombucha realizzato con Tè Oolong, Tè Nero nepalese e boccioli di rosa che ha conquistato la nostra clientela. Il gusto di bouquet e floreale è inconfondibile e lo caratterizza come un Kombucha elegante e sensuale adatto ad essere consumato sia da solo che in all'interno di miscele e cocktail. Il Queen Oolong oltre ad essere delicato e gustoso è ricco di vitamina C. Questo Kombucha è realizzato con Tè Oolong di provenienza cinese e Tè Nero nepalese, entrambi prodotti in piccole coltivazioni che lavorano artigianalmente le foglie di tè.

Queen Oolong è adatto ad ogni stagione dell'anno, nonchè una delle nostre ricette più apprezzate.

Prezzo per bottiglia: 1,75 +iva (10%)

Cartone da 12 pz

Prodotto vegano e gluten free



GINGER NOIR

Ginger Noir è il Kombucha apprezzato da tutti e in particolare dagli appassionati dei sapori pungenti e intensi grazie alla presenza dello zenzero tra i suoi ingredienti. Fresco e leggermente piccante sulla lingua è il kombucha ideale sia per aperitivi a base di formaggi freschi, che come ingrediente di cocktail analcolici e alcolici al posto di acqua tonica o ginger beer. Il tè utilizzato è un tè nepalese second flush di grande qualità proveniente da piccole coltivazioni che lavorano le foglie di tè in maniera artigianale.

Lo zenzero conferisce al Ginger Noir proprietà digestive e antinfiammatorie, oltre alle note proprietà probiotiche del kombucha.

Prezzo per bottiglia: 1,75 +iva (10%)

Cartone da 12 pz

Prodotto vegano e gluten free



WILD SPRING

Wild Spring è il Kombucha per chi vorrebbe che ogni giorno fosse sempre primavera. In questo kombucha spiccano lamponi, fragole, more e bouquet floreale dato da petali di rosa e caledula e camomilla. **Wild Spring** piace proprio a tutti per il suo gusto piacevole e primaverile. Fresco, anzi freschissimo è perfetto così com'è o come ingrediente di miscele analcoliche e alcoliche, da quelle basiche a quelle più complesse. Il tè utilizzato è un tè nepalese second flush di grande qualità proveniente da piccole coltivazioni che lavorano le foglie di tè in maniera artigianale. Ogni sorso di **Wild Spring** è un assaggio di primavera.

Da bere tutto l'anno, tutto il giorno.

Prezzo per bottiglia: 1,75 +iva (10%)

Cartone da 12 pz

Prodotto vegano e gluten free



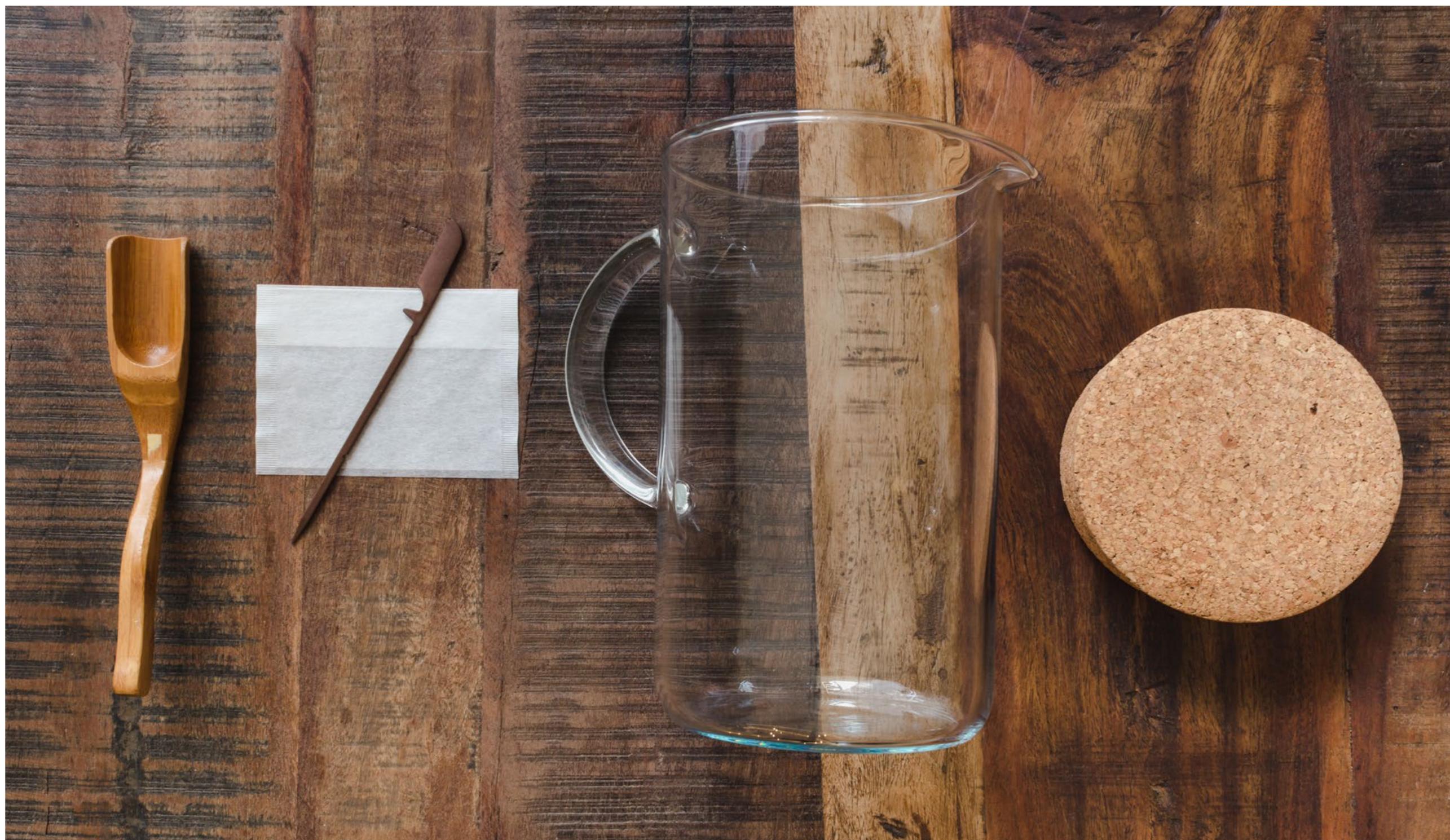
COLD BREW TEA AND INFUSION

Terza Luna ha pensato a chi, come te, vuole proporre nel suo locale un'idea fresca e nuova. Per la stagione estiva abbiamo selezionato quattro nuove referenze, di tè e tisane, particolarmente adatte ad essere infuse con il metodo cold brew.

Basta dotarsi di una caraffa o un recipiente e delle bustine monouso (che ti forniamo nel kit assieme alle tisane).

COLD BREWING

Oltre alla caraffa, non prevista nel kit, puoi optare per il nostro **cold brew infuser** molto pratico ed estetico. Sul bancone del tuo locale farà un figurone attraendo i clienti e spingendoli a chiederti un cold brew.



PREPARAZIONE



1
Utilizzare una caraffa grande dalla capienza di circa un litro o poco più;



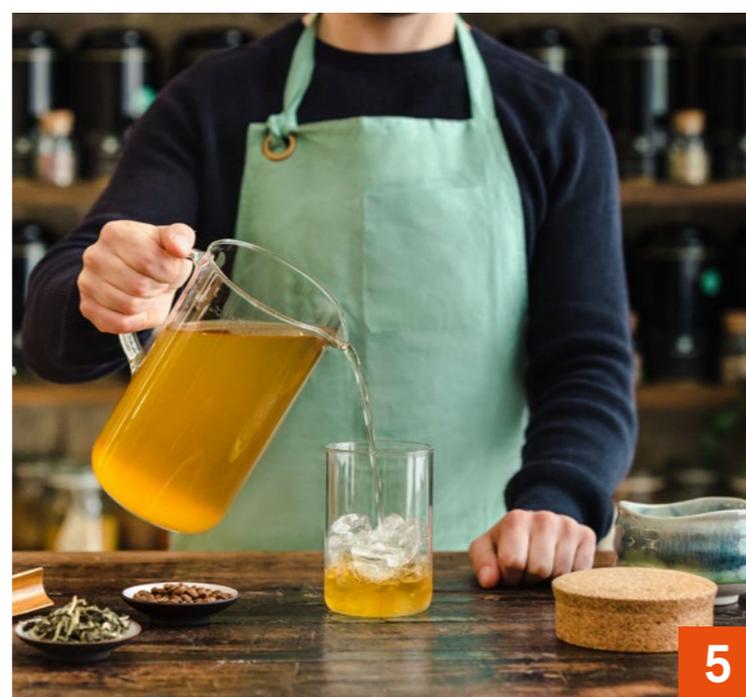
2
Apporre una bustina da infusione monouso e riempirla con circa 3 cucchiaini di tè o tisana;



3
Versare un litro di acqua a temperatura ambiente o leggermente tiepida (si accelera il processo);



4
Riporre in frigo per un tempo variabile tra un ora e mezza e 7-8 ore. Più lasciamo in infusione più il gusto sarà intenso;



5
Una volta pronto possiamo servirlo con ghiaccio e garnish a nostro piacimento.

TÈ NERO, PESCA BIANCA E ALOE

Se i tuoi clienti ti chiedono un tè alla pesca li potrai stupire con questo fantastico tè nero, di qualità superiore rispetto a quello che si trova normalmente in giro. In più, **depurativo grazie alla presenza dell'aloè disidratata**. Lo puoi preparare in cold brew ma anche a caldo. **Non diventa mai amaro** e non ha praticamente bisogno di essere zuccherato perché risulta dolce di suo, grazie all'armonioso mix dei suoi ingredienti. Ha un **basso contenuto di caffeina** perché c'è solo il 10% di tè nero.

A base di

Tè nero (10%), pezzetti di pesca (pesca, farina di riso), cubetti di ananas (ananas, zucchero), pezzetti di dattero (datteri, farina di riso), foglie dolci di mora, aloè vera candita (6%) (aloè vera, zucchero), aromi naturali, menta, fiordalisi, cartamo.

Vendita in confezioni da 100g; 7,27€ +iva (10%)

Confezione da 500g 27,27€ +iva

Prodotto vegano e gluten free



BLU FLAMINGOS TÈ VERDE

Questo tè verde sicuramente catturerà l'attenzione dei vostri clienti perché **il colore del suo infuso è di uno splendido blu!** Grazie alla presenza all'interno di questo tè di un ingrediente speciale: il **butterfly pea** (o fiore di pisello blu), una pianta che sta andando fortissimo perché rende le infusioni bellissime da vedere. Ma oltre la parte estetica **il suo gusto è fresco e tropicale**, leggermente tendente all'agrumato. Anche questo tè può essere preparato sia a caldo che in cold brew.

A base di

Tè verde (50%), dadi di pitahaya lilla, pezzetti di mela acidificati, pezzetti di mela, citronella, fiori dei piselli blu, dadi di pomelo, aroma, scorza di limone, confettini di zucchero (zucchero, farina di riso, olio di arachidi (parzialmente idrogenato), fecola di patate, colorante alimentare (succo di barbabietola concentrato), fiocchi di anguria.

Vendita in confezioni da 100g; 7,27€ +iva (10%)

Confezione da 500g 27,27€ +iva

Prodotto vegano e gluten free



MATE DETOX

Forse avrete già sentito parlare del mate.
È una pianta originaria del Sud America, bevuta in tutta il continente. Da un po' di tempo è divenuta famosa anche in Europa per le sue proprietà antiossidanti e bruciagrassi. **Il mate contiene mateina (alcaloide uguale alla caffeina) e, essendo verde, antiossidanti.** Ottima combinazione per chi vuole depurarsi e dare una scossa al proprio metabolismo! Il mate contiene la quantità di caffeina pari a quella del tè verde. Abbiamo sperimentato che il mate **bevuto freddo è una delizia** ed eccolo qui.

Ingredienti bio

Mate, citronella, ginepro, mela, arancia e limone in scorza, foglie di mirtillo, tè verde, zenzero, cannella, coriandolo, curcuma, verbena, pepe rosa e cardamomo.

Vendita in confezioni da 100g; 6,36€ +iva (10%)

Confezione da 500g 23,50€ +iva

Prodotto vegano e gluten free



FRUTTA MATTA

TISANA ALLA FRUTTA

Frutta matta è la nostra tisana di tutta frutta bio, con note di agrumi e frutti rossi, **combinazione vincente per un gusto che conquista tutti.**

Anche qui possiamo fare a meno dello zucchero perché gli ingredienti sono sempre ben bilanciati e all'interno ci sono un po' di foglie di stevia (5%), ma se i vostri clienti ve lo chiedono ne potete aggiungere un po'. Messa in infusione sprigiona un bel colore rosso che attrae tutti.

Ingredienti bio

Mela, rosa canina, karkadè, fichi, scorze di limone, lemongrass, ananas, more, fragola, stevia, aromi naturali

Vendita in confezioni da 100g; 6,36€ +iva (10%)

Confezione da 500g 23,50€ +iva

Prodotto vegano e gluten free



COLD BREW COFFEE

Tutto si può fare in cold brew, anche il caffè! E viene benissimo. Innanzitutto ha un contenuto minore di caffeina, risulta quindi meno acido e meno forte del classico espresso da bar. E questo è un vantaggio perché per molta gente l'acidità e l'intensità dell'espresso sono un problema.

Il cold brew è più gentile, soprattutto se il caffè che utilizziamo è di buona qualità, avremo un ottimo risultato. Perché il cold brew esalta i prodotti buoni. Per questo vi consigliamo la miscela Terza Luna creata ad hoc, con un 50% di robusta dell'India e un 50% di arabica etiope. Giusta tostatura per un cold brew eccezionale.

ICE COLD BREW

Ecco il nostro cold brew infuser molto pratico ed estetico.



PREPARAZIONE



Utilizzare il cold brew infuser e riempirlo con un cucchiaino di caffè macinato selezione Terza Luna;



Colmare il contenitore superiore con del ghiaccio di qualità;



Lasciare sul bancone o in esposizione facendo sì che il ghiaccio si sciogla e vada in percolazione con il caffè.



Più riposa più sarà intenso. Possiamo assaggiarlo nel suo tempo di infusione per decidere quando ci va bene;



Una volta pronto possiamo servirlo con ghiaccio e garnish a nostro piacimento.

BASIC COLD BREW COFFEE

Semplice, per chi non ama tanti fronzoli e vuole sentire il gusto del caffè. Puoi divertirti a sperimentare con diverse monorigini (link alla pagina dei monorigine) per proporre sempre qualcosa di nuovo e stupire i tuoi clienti. Ricordati che il contenuto di caffeina è minore e l'infuso più delicato.

Lo puoi zuccherare a piacimento.

Ingredienti

70% Arabica Brasile

30% Robusta india

Vendita in confezioni da 200g; 4,92€ +iva (22%)

Confezione da 1kg 17,57€ +iva

Prodotto vegano e gluten free



MASSALA COLD BREW

Porta un po' di India nel tuo mondo. A Terza Luna siamo sempre grandi fan delle culture orientali. Con il Massala cold brew prendi per mano la tua clientela e la accompagni in un viaggio speziato ed avvolgente.

A base di

Miscela Terza Luna di caffè per cold brew, cannella, cardamomo, curcuma, zenzero e anice stallato.

Vendita in confezioni da 200g; 4,92€ +iva (22%)

Confezione da 1kg 17,57€ +iva

Prodotto vegano e gluten free



ICED CAPPUCCINI

Beh, se ancora non ti basta allora con i cappuccini freddi ti sistemiamo noi!

Tre ricette esclusive Terza Luna da preparare fredde con latte vaccino o vegetale, da mischiare con il ghiaccio. Semplici da fare, il preparato te lo diamo noi.

Packaging accattivante delle buste, le puoi utilizzare per attrarre l'attenzione dei clienti.

Perfette per tenere al passo la tua caffetteria e differenziarti dai tuoi concorrenti.

ICED CAPPUCCINI

La miglior ricetta per aggiungere i superfood alla tua dieta con un tocco estivo.



PREPARAZIONE



1
Versa un cucchiaino di preparato nel bicchiere per lo shake;



2
Aggiungi poca acqua che servirà ad idratare preliminarmente la polvere di preparato;



3
Agita energicamente il composto accertandoti che non ci siano grumi di alcun tipo;



4
Versa circa 200ml di latte freddo o temperatura ambiente nel preparato;



5
Agita nuovamente per unire il composto al latte;



6
Versa lo shake in un bicchiere con del ghiaccio e la garnish che preferisci.

SUMMER GOLDEN MILK

Proveniente da agricoltura biologica. Terza Luna ha creato la versione estiva del golden milk! Pensato per adattarsi al meglio alle preparazioni a freddo come: smoothies, frullati, centrifughe o granite. Non perderti i benefici della curcuma e del Golden Milk anche d'estate! Ingredienti bio: curcuma, zenzero, arancia e zucchero di canna.

Hai bisogno di ispirazione su come utilizzare il Summer Golden Milk? Leggi la ricetta della Summer Golden Granita sul blog di Terza Luna.

A base di

Curcuma, zenzero, arancia e zucchero di canna.

Vendita in confezioni da 100g; 8,09€ +iva (10%)

Confezione da 500g 31,36€ +iva

Prodotto vegano e gluten free



MATCHA POWER CON GUARANÀ E MACA

Il Matcha power è una bomba! Riunisce in sé tanti superfood: maca, guaranà, e matcha. È l'ideale per chi ha bisogno di una bella sveglia, al mattino o di pomeriggio.

Il Matcha power contiene caffeina (guaranà e matcha) ma non dà i problemi che a volte dà il caffè (principalmente tachicardia). Ci produce uno stato di vigile attenzione. Evitare di assumerlo la sera. Potete utilizzare il preparato anche per aggiungerlo a smoothies, frullati ed estratti. Ne basterà un cucchiaino e mezzo da dolce.

A base di

Matcha Bio Giappone, maca, spirulina e guaranà.

Vendita in confezioni da 100g; 9,90€ +iva (10%)

Confezione da 500g 39,90€ +iva

Prodotto vegano e gluten free



KOKORO COFFEE

Il Kokoro coffee è la nuova invenzione di Terza Luna, una miscela di piante toniche che ci aiuterà a svegliarci con dolcezza ma anche con vigore.

Il Kokoro coffee non contiene caffè, quindi non è acido, è adatto a chi cerca un'alternativa al caffè mattutino ma ha bisogno di una carica che la tisana o il tè non riescono a dare.

Ma il Kokoro coffee è anche un prodotto per chi vuole stupire nel proprio bar o a casa creando dei fantastici cappuccini rosa (grazie alla barbabietola presente nella miscela)

A base di

Polvere di barbabietola, mirtillo rosso, guaranà, cacao e zucchero di canna.

Vendita in confezioni da 100g; 8,09€ +iva (10%)

Confezione da 500g 31,36€ +iva

Prodotto vegano e gluten free





TERZA LUNA OFFRE IL 15% DI SCONTO SUL PACCHETTO DRINK THE SUMMER

Il pacchetto comprende:

- 48 bottiglie di kombucha (12 per gusto)
- 1 Pacco di bustine monouso da 100 pz
- 100g Tè nero pesca ed aloe
- 100g Tè verde Blu Flamingo
- 100g Mate Detox
- 100g Tisana Frutta Matta
- 1 ice cold brew
- 200g Basic cold brew coffee
- 200g Massala cold brew
- 100g Summer golden milk
- 100g Matcha Power
- 100g Kokoro Coffee

Prezzo intero: 180€ +iva

Prezzo con sconto del 15%: 150€ +iva



TERZA LUNA
tè, tisane & spezie

Terza Luna Bari
Via Benedetto Petrone, 11
70122 Bari
(+39) 080 321 61 05

Terza Luna Trani
Via M. Pagano, 209
76125 Trani