



by **TÉ**
TONIC[®]
Spice up your life



TÉ TONIC®

Spice up your life



Gins & INFUSIONS

69 Broses de Taronger: Orange

69 Broses d'Esbarzer: Red / Rose

Ampersand: White / Yellow

Boe Gin: Orange

Bayswater: White

Beefeater 24: Yellow

Bols: White / Yellow

Bloom: Rose

Blue Ribbon: White / Yellow

Bombay Sapphire: Yellow

Botanic Premium: White / Orange

Botanic Ultra Premium; White / Orange

Brockers: Yellow / Orange

Bulldog: Orange

Chic: Orange

Citadelle: White

Fifty Pounds: White

Fords: Rose

Gin Mare: Green / White

Gin Self: Orange

G'Vine Florassion: Rose

Gordons: White / Yellow

Haswell London Dry Gin: Yellow / White

Hendricks: Green

Ish Lond Dry: Yellow / Orange

Junipero: White

Juniper Green: White / Green

Larios 12: Orange

Larios Rose: Red

Level Gin: Yellow

Martin Miller's: White

Master's: White

Mombasa Club: Yellow

Monkey 47: Red

Nº O London Dry Gin: White o Green

Nº 209: Yellow

Nº3: White

Only: Rose

Ophir: White

Oxley: Rose / Yellow

Pink 47: Red / Rose

Plymouth: Red / Rose

Puerto de Indias: Red

Ricks Dry Gin: White / Yellow

Rives Gin Special: White

Rives 1880: Yellow

San Miguel: White o yellow

Santamanía: Orange

Seagram's: Yellow

Siderit: Orange

Sikkim Bilberry: Red

Tann's: Red o Rose

Tanqueray: Yellow

Tanqueray Rangpur: Yellow

Tanqueray Ten, infusión Yellow

The London Nº1: White

Vones: White / Green

William Chase extra: White / Green

Xoriguer; White

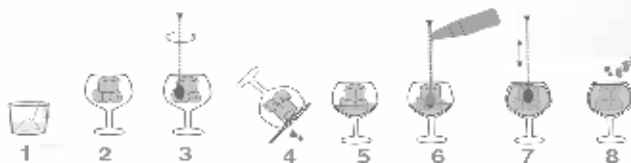
Zuidam, infusión White

The PERFECT *serve*

by **TÉ
TONIC®**



1. Vertemos 5 cl. de ginebra en un vaso corto junto a la infusión durante 2 a 6 minutos.
2. En una copa añadimos abundante hielo en roca.
3. Enfiamos la copa con la ayuda de una cucharilla, girándola suavemente.
4. Asegurarnos de vaciar el aguar residual que se ha producido en la copa. Ayudarnos con un colador.
5. Añadir la ginebra infusionada con altura, que oxigene.
6. La tónica ha de estar bien fría entre 4°C y 5°C. Al verterla tratar de no romper la burbuja, ayudándonos de una cucharilla.
7. Mover ligeramente de abajo hacia arriba.
8. Añadir el botánico o fruta deseado para decorar o perfumar tu Gin&Tonic.



RED passion



Red Passion está compuesta principalmente de frutos del bosque deshidratados. Acentúan un ligero sabor dulce combinado con la acidez de algunas de ellas, como el hibisco. Su alta pigmentación provocan un ligero color rojo. La manzana aporta otros azúcares y la baya de saúco recuerda a moras maduras.

Ingredientes; Manzana deshidratada, hibisco, baya de saúco, escaramujo, fresa, frambuesa, mora y arándano.

Tiempo de maridaje: Entre 1 y 2 minutos

YELLOW citric



Yellow Citric; Un aroma a limón seco caracteriza a esta infusión para Gin Tonic. Suaves y delicados tonos de manzanilla así como azúcares del enebro confieren a Yellow un equilibrio natural de aromas silvestres.

Ingredientes; corteza de limón, bayas de enebro, manzanilla, physalis, aroma de limón y cardamomo.

Tiempo de maridaje: Entre 4 y 6 minutos

GREEN fresh



Green Fresh combina aromas vegetales que predominan del pepino con los ácidos penetrantes del cardamomo. Se redondea su sabor con los azúcares naturales de las bayas de enebro. Ligera fragancia del limón debido al citral , principal aceite de la hoja luisa.

Ingredientes: Pepino deshidratado, corteza de limón, physalis, bayas de enebro, hoja luisa, y cardamomo.

Tiempo de maridaje: Entre 4 y 6 minutos

ROSE jasmine



Rose Jasmine aromatiza con un suave sentir de jazmín combinado con tenues matices de flores frescas. Infusionando el té de jazmín logramos un mayor predominante de frescor y maridaje muy especial.

Ingredientes : Hibisco, por lo que colorea ligeramente la ginebra, pétalos de rosa deshidratados, azahar, té verde de jazmín y manzana deshidratada.

Tiempo de maridaje: Entre 2 y 3 minutos

ORANGE energy



Orange Energy evoca aromas de naranja y cierto sabor astringente de la canela. Azúcares naturales de las bayas de enebro realzan el sabor de la menta produciendo un conjunto exótico y estimulante.

Ingredientes: Corteza de naranja deshidratada, corteza de limón deshidratado, canela en rama, menta, physalis, bayas de enebro y té con naranja y canela.

Tiempo de maridaje: Entre 4 y 6 minutos

WHITE essential



White Essential es pura. Un ligero sabor agris dulce del physalis, junto a la potencia del cardamomo y la pimienta negra confieren a este conjunto de botánicos como uno de los más fácil de combinar con aromas dulces.

Ingredientes: Physalis, corteza de limón, bayas de enebro, pimienta negra, cardamomo y flor de Azahar.

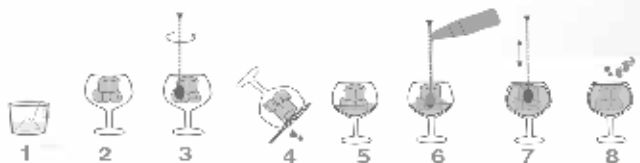
Tiempo de maridaje: Entre 4 y 6 minutos

The PERFECT *serve*

by **TÉ**
TONIC®



1. Pour 5 cl. of gin into a low glass and add the two-minute to six-minute infusion. (Blending time).
2. Add plenty of ice (in cubes).
3. Cool the drink by using a mixing spoon to turn the ice cubes, trying to cool the edges.
4. Get rid of any water which has accumulated with the help of a strainer.
5. Pour the infused gin at a height so that it gets oxygen.
6. Try to ensure that the tonic is cold enough (between 4°C and 5°C). When pouring the tonic, you can use the help of a mixing spoon (pouring it over the spiral part) to try to avoid breaking the bubble.
7. Lightly stir from the bottom up.
8. Add the botanical and or fruit to dress your mixed drink.



RED passion



Red Passion is mainly composed of selected, dried berries. They bring out a slightly sweet taste, combined with the acidity present in some of them, such as the hibiscus. Its rich pigmentation gives it a reddish tone. Apple provides more sugars and the elderberry recalls mature blackberries. Ingredients: Dried apple, hibiscus, elderberry, rose-hip, strawberry, raspberry, blackberry and blackcurrant.

Blending time: Between 1 and 2 minutes

ROSE jasmine



Rose Jasmine is scented with a light touch of jasmine, combined with soft fresh floral tones. Using jasmine tea, we obtain an overriding freshness and a very special blend. Ingredients: Hibiscus, to give the gin a light tint, dehydrated rose petals, orange blossom, green jasmine tea and dried apple.

Blending time: Between 2 and 3 minutes

YELLOW citric



Yellow Citric; an aroma of dry lemon characterises this infusion for Gin and Tonic. Soft, delicate camomile tones, together with the sugars from juniper give Yellow Citric a natural, earthy balanced flavour. Ingredients: lemon rind, juniper berries, camomile, physalis, lemon aroma and cardamom.

Blending time: Between 4 and 6 minutes

ORANGE energy



The Orange Energy infusion recalls the perfume of fresh oranges with a certain astringent taste of cinnamon. Natural sugars from juniper berries bring out the taste of the mint, resulting in a stimulating, exotic combination. Ingredients: Dried orange rind, dried lemon rind, whole cinnamon pods, mint, physalis, juniper berries and orange and cinnamon tea.

Blending time: Between 4 and 6 minutes

GREEN fresh



Green Fresh combines vegetable aromas, featuring cucumber with the penetrating acids of cardamom. A nicely rounded taste is obtained with the natural sugars from the juniper berries. A light lemon scent, due to citral, the principal oil found in lemon verbena. Ingredients: Dried Cucumber, lemon rind, physalis, juniper berries, lemon verbena and cardamom.

Blending time: Between 4 and 6 minutes

WHITE essential



White Essential is pure. A slightly sweet and sour flavour from the physalis, together with the strength of the cardamom and black pepper, make this blend of botanicals one of the easiest to combine with sweet aromas. Ingredients: Physalis, lemon rind, juniper berries, black pepper, cardamom and orange blossom.

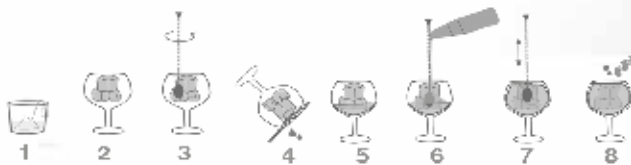
Blending time: Between 4 and 6 minutes

The PERFECT *serve*

by **TÉ
TONIC®**



1. Dans un petit verre, versez 5 cl de gin et introduisez l'infusion de 2 à 4 minutes.
2. Versez une cascade de glaçons en pierre.
3. Refroidissez le verre à l'aide d'une cuillère torsadée pour faire circuler les glaçons et refroidir les parois du verre.
4. Retirez l'eau qui s'est formée avec la passoire.
5. Versez le gin infusé d'une certaine hauteur pour l'oxygéner.
6. Assurez-vous que l'eau tonique est bien froide (de 4°C à 5°C). Pour verser l'eau tonique, vous pouvez utiliser la cuillère à cocktail, en versant le gin sur la partie torsadée, en veillant à ne pas briser les bulles.
7. Mélangez du bas vers le haut légèrement.
8. Ajoutez les herbes et les agrumes ou le fruit pour rehausser le goût de votre cocktail.



RED passion



Red Passion se compose principalement de fruits des bois sélectionnés et déshydratés. Ces fruits accentuent une légère saveur sucrée alliée à l'acidité d'autres fruits comme celui de l'hibiscus. Leur forte pigmentation lui donne sa couleur légèrement rouge. La pomme apporte d'autres sucres et la baie de sureau rappelle les mûres bien mures. Ingrédients : pomme déshydratée, hibiscus, baie de sureau, églantier, fraise, framboise, mûre et myrtille.

Temps de repos: de 1 à 2 minutes

ROSE jasmine



Rose Jasmine est une infusion aromatisée avec une teinte de jasmin combinée avec de légères nuances de fleurs fraîches. En infusant le thé au jasmin, on fait mieux ressortir sa fraîcheur et on obtient un mariage très spécial. Ingrédients : hibiscus, ce qui teinte légèrement le gin, pétales de rose déshydratés, fleur d'oranger, thé vert au jasmin et pomme déshydratée.

Temps de repos: de 2 à 3 minutes

YELLOW citric



Yellow Citric; Un parfum de citron sec caractérise cette infusion pour Gin Tonic. De délicates et douces nuances de camomille, ainsi que les sucres du genièvre, confèrent à Yellow citric un équilibre naturel d'arômes sauvages. Ingrédients : écorce de citron, hibiscus, baies de genièvre, camomille, physalis, arôme de citron et cardamome.

Temps de repos: de 4 à 6 minutes

ORANGE energy



Orange Energy évoque les arômes d'orange et un léger goût astringent de la cannelle. Les sucres naturels des baies de genièvre rehaussent le goût de la menthe en créant un mélange exotique et stimulant.

Ingrédients : écorce d'orange déshydratée, écorce de citron déshydraté, brins de cannelle, menthe, physalis, baies de genièvre et thé à l'orange et à la cannelle.

Temps de repos: de 4 à 6 minutes

GREEN fresh



Green Fresh, associe les arômes végétaux qui prédominent dans le concombre et les acides pénétrants de la cardamome. Sa saveur est adoucie par les sucres naturels des baies de genièvre. On remarque un léger parfum citronné grâce au citral, une huile essentielle de la verveine. Ingrédients : concombre déshydraté, écorce de citron, physalis, baies de genièvre, verveine et cardamome.

Temps de repos: de 4 à 6 minutes

WHITE essential



White Essential est pure. La légère saveur aigre-douce du physalis, assortie au parfum puissant de la cardamome et du poivre noir, rendent ce mélange parfait pour être combiné à des arômes sucrés. Ingrédients : physalis, écorce de citron, baies de genièvre, poivre noir, cardamome et fleur d'oranger.

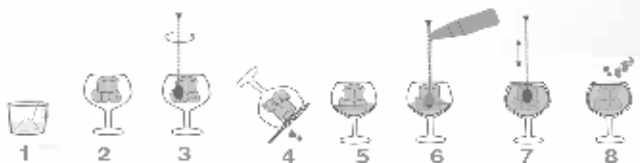
Temps de repos: de 4 à 6 minutes

The PERFECT *serve*

by **TÉ**
TONIC®



1. 5 cl Gin zusammen mit dem Aufguss für 2 bis 6 Minuten in ein Glas geben.
2. Reichlich Eiswürfel in ein anderes Glas geben.
3. Mit einem Löffel umrühren, um das Glas zu kühlen.
4. Das sich im Glas bildende Wasser mithilfe eines Siebs ausschütten.
5. Den „infused Gin“ aus einer gewissen Höhe ins Glas geben, um Sauerstoff zuzuführen.
6. Das möglichst 4 °C bis 5 °C kalte Tonic mithilfe eines Löffels hinzugeießen, damit keine Bläschen entweichen.
7. Die Mischung mit dem Löffel leicht von unten nach oben bewegen.
8. Die gewünschten Botanicals oder Früchte zur optischen oder aromatischen Verfeinerung zum Gin&Tonic hinzugeben.



RED passion



Red Passion besteht vor allem aus erlesenen getrockneten Waldfrüchten. Diese sorgen für einen leicht süßen Geschmack, kombiniert mit der Säure der übrigen Zutaten, wie dem Hibiskus. Der hohe Pigmentgehalt bewirkt eine leicht rote Färbung. Der Apfel steuert weiteren Zucker bei, und das Aroma der Holunderbeeren erinnert an reife Brombeeren.

Zutaten; getrocknete Äpfel, Hibiscus, Holunderbeeren, Vogelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Moosbeeren.

1-2 minuten ziehen lassen

ROSE jasmine



Rose Jasmine besticht durch ein zartes Jasminaroma mit leichten Noten frischer Blüten. Aufgebrüht strahlt der Jasmin Tee noch mehr Frische aus und bewirkt eine ganz besondere Kombination.

Zutaten: Hibiscus, getrocknete Rosenblätter, Orangenblüten, grüner Jasmin Tee und getrocknete Äpfel

2-3 minuten ziehen lassen

YELLOW citric



Yellow Citric; Das Aroma getrockneter Zitronen zeichnet diesen Aufguss für Gin&Tonic aus. Feine, zarte Kamillenoten und der Zucker der Wacholderbeeren beschreiben „Yellow Citric“ ein natürliches Gleichgewicht aus natürlichen Waldaromen.

Zutaten; Zitronenschale, Wacholderbeere, Kamille, Physalis, Zitronenaroma und Kardamom.

4-6 minuten ziehen lassen

ORANGE energy



Orange Energy verzaubert mit Orangenaromen und einem leichten Zimt-Bittergeschmack. Der natürliche Zucker der Wacholderbeeren betont den Minzgeschmack und sorgt für eine exotische, anregende Mischung. Zutaten: getrocknete Orangenschale, getrocknete Zitronenschale, Zimt, Minze und Tee mit Orange und Zimt.

4-6 minuten ziehen lassen

GREEN fresh



Green Fresh verbindet Pflanzenaromen, vor allem von der Gurke, mit den starken Säurearomen des Kardamoms. Abgerundet wird der Geschmack mit dem natürlichen Zucker der Wacholderbeeren. Der leichter Zitronenduft ist dem Citrol, dem Hauptbestandteil von Lemongrasöl, zu verdanken. Zutaten: getrocknete Gurke, Zitronenschale, Physalis, Wacholderbeeren, Luisablätter und Kardamom.

4-6 minuten ziehen lassen

WHITE essential



White Essential ist rein. Der leicht süßsaure Note der Physalis sorgt zusammen mit dem vorherrschenden Geschmack nach Kardamom und schwarzem Pfeffer für einen Botanicals-Mix, der sich leicht mit süßen Aromen kombinieren lässt. Zutaten:

Physalis, Zitronenschale, Wacholderbeeren, schwarzer Pfeffer, Kardamom, und Orangenblüten.

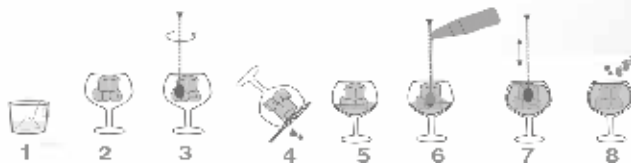
4-6 minuten ziehen lassen

The PERFECT *serve*

by **TÉ**
TONIC[®]



1. Hæld 5 cl. gin op i et lavt glas og tilsæt infusionen. Lad den trække i 2 - 6 min (afhængigt af type)
2. Tilsæt isterninger i et cocktail glas
3. Køl glasset godt ned, ved at røre isen rundt med en ske
4. Hæld overskydende vand fra isterningerne
5. Hæld gin infusionen i (gerne med iltning)
6. Tilsæt kold tonic (4-5°C) forsigtigt, for at undgå tab af kulsyre.
7. Rør let rundt fra bunden og opad
8. Tilsæt botaniske krydderier og/eller frugt for at pynte din drink



RED passion



Red Passion infusionen består hovedsagelig af udvalgte, tørrede bær og hibiscus. Bærrene tilføjer en let sødlig smag, kombineret med surhed fra f.eks. hibiscus. Dens fyldige pigmentering giver en rødlig tone. Æble tilføjer mere sukker og hyldebær minder om modne brombær. Ingredienser: Tørret æble, hibiscus, hyldebær, hyben, jordbær, hindbær, brombær og solbær.

Lad det stå 1 til 2 minutter

ROSE jasmine



Rose Jasmine er parfumeret med en let smag af jasmin, kombineret med bløde friske blomster toner. Ved hjælp af jasmin te, fås en mere tungtvejende friskhed og en meget speciel blanding. Ingredienser: Hibiscus som giver gin en fin nuance, tørrede rosenblade, appelsin blomst, grøn jasmin te og tørret æble.

Lad det stå 2 til 3 minutter

YELLOW citric



Yellow Citric; En duft af tør citron karakteriserer denne infusion til Gin&Tonic. Bløde, søde kamille toner, sammen med sukkerarter fra ananaskirsebær giver denne en naturlig, jordisk og afbalanceret smag. Ingredienser: Citronskal, hibiscus, ananaskirsebær, naturlig citron aroma og kardemomme.

Lad det stå 4 til 6 minutter

ORANGE energy



Orange Energy infusionen minder om duften af friske appelsiner, med en vis astringerende smag af kanel. Naturligt sukker fra ananaskirsebær fremhæver smagen af mynte, hvilket resulterer i en stimulerende, eksotisk kombination.

Ingredienser: Tørret appelsinskal, tørret citronskal, hele kanel stænger, mynte, ananaskirsebær, ananaskirsebær, appelsin og kanel te.

Lad det stå 4 til 6 minutter

GREEN fresh



Green Fresh Gin&Tonic infusionen kombinerer aromaer som agurk, med den gennemtrængende syre af kardemomme. En dejligt afrundet smag opnås med de naturlige sukkerstoffer fra ananaskirsebær, krydret med en let citron duft fra citral, som er olien fra citron verbena. Ingredienser : Tørret agurk, citronskal, ananaskirsebær, ananaskirsebær, citron verbena og kardemomme.

Lad det stå 4 til 6 minutter

WHITE essential



White Essential Gin&Tonic infusionen er ren. En lidt sødere og syrlig smag fra ananaskirsebær, sammen med styrken af kardemomme og sort peber, gør denne blanding af planteekstrakter, en af de letteste at kombinere med søde aromas. Ingredienser : Ananaskirsebær, citronskal, ananaskirsebær, sort peber, kardemomme og orangeblomst.

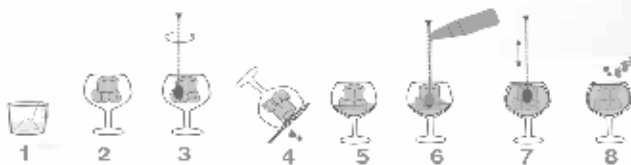
Lad det stå 4 til 6 minutter

The PERFECT *serve*

by **TÉ**
TONIC[®]



1. Giet 5 cl. gin in een laag glas en voeg gedurende 2 a 4 minuten de infusie toe.
2. Voeg veel ijsblokken toe.
3. Koel het glas door met een cocktaillepel de ijsblokken rond te draaien en de wanden koud te maken.
4. Verwijder het smeltwater met behulp van een zeef.
5. Giet de geïnfuseerde gin vanop een hoogte in het glas zodat deze mengt met zuurstof.
6. Zorg ervoor dat de tonic goed koud is (tussen 4°C en 5°C). Giet de tonic in het glas langs het spiraalgedeelte van de cocktaillepel om te vermijden dat de luchtbellen breken.
7. Meng lichtjes van onder naar boven
8. Voeg de botanicals en citrusvruchten of het fruit toe om uw cocktail op smaak te brengen.



RED passion



Red Passion bestaat voornamelijk uit een selectie gedehydrateerde bosvruchten. Ze geven een licht zoete smaak met zure accenten zoals bijvoorbeeld hibiscus. Het geeft uw cocktail een licht rode kleur. De appel voegt extra suikers toe en de vlierbes doet denken aan rijpe braambessen. Ingrediënten: gedehydrateerde appel, hibiscus, vlierbes, rozenbottel, aardbei, framboos, braambes en bosbes.

1-2 minuten laten weken

ROSE jasmine



Rose Jasmine aromatiseert met een zachte jasmijnsmaak en gematigde ondertonen van verse bloemen. Dankzij de infusie met jasmijnthee verkrijgen we een heel speciaal en uitzonderlijk fris smakenpallet. Ingrediënten: Hibiscus, waardoor de gin lichtjes zal verkleuren, gedehydrateerde rozenblaadjes, oranjebloesem, groene jasmijnthee en gedehydrateerde appel.

2-3 minuten laten weken

YELLOW citric



Yellow Citric; Deze infusie voor gin-tonic heeft een opvallend aroma van droge citroen. De zachte en delicate vleugjes kamille en suikers van de jeneverbess geven Yellow citric een natuurlijke balans van rustieke aroma's. Ingrediënten: citroenschil, hibiscus, jeneverbessen, kamille, lampionvrucht, citroen- en kardemom-aroma's.

4-6 minuten laten weken

ORANGE energy



Orange Energy wekt aroma's van sinaasappel en zachte kaneel op. De natuurlijke suikers van de jeneverbess accentueren de muntsmaak en zorgen voor een exotische en stimulerende combinatie. Ingrediënten: Gedehydrateerde sinaasappelschil en citroenschil, kaneelstokjes, munt, lampionvrucht, jeneverbess en thee met sinaasappel en kaneel.

4-6 minuten laten weken

GREEN fresh



Green Fresh combineert het plantaardige aroma van komkommer met de diepgaande zuren van de kardemomplant. De smaak wordt afgerond met de natuurlijke suikers van de jeneverbess. Lichte citroensmaak dankzij limoneen, één van de bestanddelen van de citroenverbena. Ingrediënten: Gedehydrateerde komkommer, citroenschil, lampionvrucht, jeneverbess, citroenverbena en kardemom.

4-6 minuten laten weken

WHITE essential



White Essential is de puurste infusie voor uw gin-tonic. De licht zoetzure smaak van de lampionvrucht en de kracht van de kardemom en zwarte peper maken deze combinatie van botanicals één van de gemakkelijkste om te combineren met zoete smaken. Ingrediënten: Lampionvrucht, citroenschil, jeneverbess, zwarte peper, kardemom en oranjebloesem.

4-6 minuten laten weken



TÉ TONIC®

Spice up your life

TE TONIC INFUSIONES DEL MEDITERRANEO S.L.
ALICANTE (SPAIN)

www.te-tonic.com

info@te-tonic.com

 www.facebook.com/tetonicspain