



Cold Brew di caffè e tè per l'estate. Terza Luna lancia la linea Drink The Summer

L'estrazione a freddo di caffè, tisane e tè è una tecnica che permette di mantenere intatti i sapori, le proprietà e gustare le nostre bevande preferite anche fredde, più a lungo. Scopriamo insieme la linea Drink The Summer di Terza Luna.



Con la tecnica Cold Brew si possono creare e personalizzare diverse bevande (Foto © Terza Luna).

Con l'arrivo della stagione calda, persino gli appassionati di tè e caffè riducono il consumo di queste bevande a favore di **bibite fresche e dissetanti**. Alcuni si orientano sulle versioni estive di questi prodotti ma, nei bar e nei locali, le alternative disponibili sono davvero poche: **tè freddi** contenenti quantità di zucchero elevatissime e prodotti con materia prima di scarsa qualità, oppure **caffè freddi "hand made"** preparati con avanzi di caffè e conservati male, spesso nell'inottemperanza delle norme Haccp.

Da qualche anno, però, si sta facendo largo un metodo di **preparazione di tè, caffè e tisane** davvero interessante e – in alcuni casi – scenico: l'**estrazione Cold Brew** che permette di goderci le nostre bevande preferite anche fredde, mantenendo intatte le proprietà gustative e organolettiche.

Cold Brew di Caffè, Tè e Tisane? Quest'estate Drink The Summer!

Il **Cold Brew di caffè, tè ed erbe** – chiamato anche "estrazione a freddo" o "macerazione a freddo" – è senza dubbio uno dei trend che sta attirando l'attenzione di addetti ai lavori e appassionati.

Di Cold Brew abbiamo parlato con **Andrea Suglia**, fondatore di **Terza Luna**, uno dei più importanti **shop online di tè, tisane, spezie e caffè** in Italia, nato dalla passione e l'amore di Andrea e sua moglie Bea per il tè e le erbe.



Gli strumenti per l'estrazione a freddo disponibili sull'e-commerce di Terza Luna (Foto © Terza Luna).

Da poco, **Terza Luna** ha lanciato una **linea di prodotti e strumenti per il Cold Brew di tè, tisane e caffè** rivolta a ristoratori, barman e mixologist ma anche a coloro che desiderino sperimentare l'estrazione a freddo a casa propria. Tutte le informazioni su questi procedimenti sono disponibili [Drink The Summer su Terzaluna.com](https://www.terzaluna.com).

«Il metodo **Cold Brew** – spiega Andrea – rappresenta una delle migliori metodologie di estrazione di erbe, tè e caffè perchè mantiene intatte, e a volte esalta, le proprietà gustative, olfattive e sensoriali oltre che organolettiche, del prodotto estratto.»

I vantaggi dell'estrazione Cold Brew

Durante l'**estrazione a caldo**, l'elevata temperatura può "stressare" la sostanza che vogliamo estrarre. Le alte temperature, infatti, da un lato velocizzano l'estrazione ma "aggrediscono" la sostanza e non permettendo di ottenere alcuni dei sentori più delicati che, invece, il metodo cold

brew garantisce.



Un tè freddo ottenuto con l'estrazione a freddo (Foto © Terza Luna).

Inoltre **l'estrazione a freddo allunga la vita del prodotto estratto**. Immaginate un tè o un caffè: queste bevande possono essere consumate solo immediatamente dopo l'estrazione e quindi ancora calde. Una volta raffreddate, a causa dei processi di ossidazione, si trasformano perdendo un'importante fetta di proprietà sia organolettiche che sensoriali. Nel caso del caffè addirittura l'ossidazione degli oli rende la bevanda nociva, provocando effetti indesiderati a livello intestinale.

Un **tè o un caffè cold brew** invece possono essere conservati fino anche a 4/5 giorni, purché venga rispettata la catena del freddo. I [sentori gustativi e olfattivi](#), come le proprietà della bevanda, non verranno minimamente intaccati.

Un altro vantaggio dell'estrazione a freddo rispetto a quella a caldo è la **capacità di "controllare" maggiormente il processo di estrazione**. Se per la corretta preparazione di un tè in foglia sono necessari solitamente 3 minuti, per il cold brew serviranno dalle 3 alle 6 ore. In questo lasso di tempo potremo assaggiare la bevanda, scegliendo quando interrompere il processo di macerazione a freddo a seconda del nostro gusto personale.

Inoltre preparando le nostre bevande con il metodo cold brew potremo sperimentare e giocare con il nostro drink. Come? **Aggiungendo le aromatizzazioni che più ci piacciono**: frutta, agrumi, erbe, spezie e tutto ciò che ci stimolerà la creatività e il gusto.

«Ad esempio, nella proposta Terza Luna Drink The Summer – prosegue Andrea Suglia – sono stati selezionati due caffè di altissima qualità a cui si potrebbero aggiungere stecche di cannella, oppure fave di cacao. I nostri tè, invece, potrebbero essere arricchiti con agrumi e frutta fresca o disidratata. Alle tisane, le spezie e i semi possono aggiungere gusto e proprietà alla bevanda».

Praticità e personalizzazione degli aromi della bevanda



Durante l'estrazione a freddo, è possibile aggiungere frutta, agrumi, erbe e spezie (Foto © Terza Luna).

La praticità è uno dei punti forti dell'estrazione cold brew, sia che lo si faccia nel proprio locale che a casa. Per chi vuole preparare un quantitativo maggiore di una semplice tazza o tazzina di tè o caffè, l'estrazione a freddo è davvero comoda. Immaginate quest'estate di voler preparare una brocca di caffè freddo per i vostri clienti o amici. Per estrarre quella quantità di caffè saremmo costretti a preparare una quantità enorme di espresso, per poi raffreddarla e aromatizzarla.

Per il metodo Cold Brew invece esistono strumenti che permetteranno di preparare, in una sola volta, tutto il quantitativo necessario e la linea Drink The Summer di Terza Luna ha selezionato alcuni dei più belli e funzionali tool professionali.

Il **Cold Brew Infuser**, ad esempio, è uno strumento pratico e bello da vedere. Basta caricare il sifone superiore con acqua o ghiaccio, aggiungere nel filtro sottostante caffè, tè in foglia o tisana, e lasciare che l'acqua estragga per percolazione a freddo la bevanda che verrà raccolta nella brocca posta alla base.

Strumenti come il **Cold Brew Infuser di Terza Luna**, o l'**Iced Shaker** presenti nella proposta Drink The Summer non renderanno solo semplice e pratico preparare i vostri caffè freddi, tè freddi e tisane a freddo, ma anche estremamente scenico e apprezzato dai vostri clienti e amici.

Drink The Summer Terza Luna per Cold Brew di caffè, tè e tisane

Ma cosa prevede la proposta Drink The Summer Terza Luna e come poterla avere nel proprio locale?

«Per l'estate in arrivo, dopo un lungo periodo di ricerca e sperimentazione – dichiara il fondatore di Terza Luna – abbiamo scelto una lunga lista di prodotti per allietare l'estate dei nostri clienti. Strumenti, erbe, caffè e persino kombucha di primissima qualità.»



Le bevande ottenute per estrazione a freddo sono più buone e si conservano a lungo (Foto © Terza Luna).

La **linea Drink The Summer Terza Luna** include:

- 2 tè in foglia aromatizzati con ingredienti naturali
- 2 tisane realizzate con erbe e frutta disidratata
- 2 caffè ideali per il cold brew
- 3 tipologie di cappuccino freddo
- 4 gusti di kombucha, una bevanda fermentata a base di tè
- gli strumenti per preparare le estrazioni a freddo

Terza Luna da anni offre i suoi prodotti a locali e clienti ponendo sempre al centro del proprio progetto la ricerca di ingredienti di primissima qualità, scoperti durante i tanti viaggi in giro per il mondo. La passione per questo mondo fatto di erbe, culture, persone e alchimia è il motore di questo progetto.

Scegliere di introdurre quest'estate nel proprio locale le tecniche di macerazione cold brew significa offrire ai propri clienti un prodotto esclusivo e ricercato, di qualità, bello e da raccontare. Una maniera per distinguersi dagli altri locali della propria città e affascinare la propria clientela.

Per maggiori informazioni sulla proposta potete scrivere a info@terzaluna.com o visitare la [sezione dedicata a bar e rivenditori del nostro sito](#)

”
.

Ringraziamo Andrea per il prezioso contributo e vi invitiamo a scoprire il mondo Cold Brew.

L'articolo contiene informazione pubblicitaria e link sponsorizzati.

Data di creazione

31/05/2019

Autore

redazione