

エッセーレ
イタリアン フルーツティーのご提案



M A R U K A
C O R P O R A T I O N

ESSERRE / エッセーレ社

- エッセーレ社は北イタリア・ベルガモの高級ホテル、レストラン、バー、ジェラテリアへ、こだわりの食材を供給する業務用飲料メーカーです。
- イタリアの中でも歴史あるバー“TASSO”（1476年創業）もベルガモに所在しています。

ベルガモ市



エッセーレ フルーツティー ラインナップ



- ピーチティー
 - The Alla Pesca
テ・アラ・ペスカ
- レモンティー
 - The Al Limone
テ・アラ・リモーネ
- アップルティー
 - The Alla Mela
テ・アラ・メラ

■ 梱包形態

500g／袋 1ケース20袋入り

フルーツティーの使用シーン

- 夏季向けの飲み物として…
 - イタリアではフレッシュなフルーツの香りがさわやかなフルーツティーは夏季の飲み物として大変ポピュラーなメニューです。
- セットメニューのドリンクとして…
 - イタリアより直輸入の本格的フルーツティーはランチやディナーのセットドリンクとしても大変お勧めです。
- ウェルカムドリンクとして…
 - 適度な甘味がリフレッシュに最適です。ホテルでのウェルカムドリンクとしていかがでしょうか。
- ウェイティングドリンクとして…
 - 結婚式や披露宴の場で、ウェイティングドリンクとしてイタリアの本格フルーツティーをどうぞ。
- その他オリジナルメニューとして…
 - ソーダー水やアルコールを加えたアレンジドリンクのベースとしてもお使いいただけます。



エッセーレ フルーツティーの特徴

- イタリアより直輸入の業務用フルーツティーシリーズ
- 合成香料・合成着色料等を使用せず100%天然素材を使用
- イタリアンフルーツのフレッシュな風味を再現した3種類の本格フルーツフレーバー
- 水で10倍希釈するだけの簡単オペレーション
- 保存性と省スペース性に優れた粉末タイプ

■ 賞味期限

製造日より3年



基本レシピ: イタリアン ピーチティー

イタリアン アイス ピーチティー

Italian ice peach tea

テ フレッド アラ ペスカ

The freddo alla pesca

□ □ □ レシピ □ □ □

ピーチティー … 15g

水 … 150cc

氷 … 適量

イタリアではオレンジや桃をグラスに添えてサーブします。



※ エッセーレのピーチティーはイタリア中部で育った2種類の桃をミックスして使用しています。

■ オペレーションのヒント

ウォーターピッチャーなどで、ピーチティー1に対して水10の割合で希釈し粒子が無くなるまで攪拌して冷蔵庫で冷却します。(粒子が多少残っていても自然に溶けます。)

基本レシピ：イタリアン レモンティー

イタリアン アイス レモンティー

Italian ice lemon tea

テ フレッド アラ リモーネ

The freddo alla limone

□ □ □ レシピ □ □ □

レモンティー … 15g

水 … 150cc

氷 … 適量

レモンをカットしてグラスに添えてサーブします。



※ 南イタリアの太陽をいっぱいに浴びたレモンを使用しています。

■ オペレーションのヒント

ウォーターピッチャーなどで、レモンティー1に対して水10の割合で希釈し粒子が無くなるまで攪拌して冷蔵庫で冷却します。(粒子が多少残っていても自然に溶けます。)

基本レシピ: イタリアン アップルティー

イタリアン アイス アップルティー

Italian ice apple tea

テ フレッド アラ メラ

The freddo alla mela

□ □ □ レシピ □ □ □

アップルティー … 15g

水 … 150cc

氷 … 適量

レモンやアップルをカットしてグラスに添えてサーブします。



※ エッセーレのアップルティーは北イタリアで採れたリンゴを使用しています。日本のものと比べると少し黄色く、さわやかな酸味が特徴です。

■ オペレーションのヒント

ウォーターピッチャーなどで、アップルティー1に対して水10の割合で希釈し粒子が無くなるまで攪拌して冷蔵庫で冷却します。(粒子が多少残っていても自然に溶けます。)

イタリアン フルーツティー ソーダ



- イタリアン レモンティー ソーダ
 - レモンティー・・・10g
 - 水・・・30cc
 - ソーダー水・・・70cc
 - 氷・・・適量

南イタリアのレモンとティーソーダの清涼感をお楽しみ下さい。

- イタリアン ピーチティー ソーダ
 - ピーチティー・・・10g
 - 水・・・30cc
 - ソーダー水・・・70cc
 - 氷・・・適量

イタリアンピーチの香りが炭酸ではじけます。

- イタリアン アップルティー ソーダ
 - アップルティー・・・10g
 - 水・・・30cc
 - ソーダー水・・・70cc
 - 氷・・・適量

アップルの風味にソーダの爽快感を加えました。

イタリアン フルーツティー カクテル



- レモンティークーラー
 - レモンティー . . . 10g
 - 水 . . . 30cc
 - ソーダー水 . . . 70cc
 - スイートベルモット . . . 30cc
 - 氷 . . . 適量

南イタリアをイメージしたカクテルです。
オレンジピールやレモンピールをそえて
もよいでしょう。

- アマレット ピーチティー
 - ピーチティー . . . 10g
 - 水 . . . 30cc
 - ソーダー水 . . . 70cc
 - アマレットリキュール . . . 30cc
 - 氷 . . . 適量

ピーチとアマレットのアンサンブル。
大人の女性のカクテルです。

- アップル ベルモットティー
 - アップルティー . . . 10g
 - 水 . . . 30cc
 - ソーダー水 . . . 70cc
 - ドライベルモット . . . 30cc
 - 氷 . . . 適量

北イタリアをイメージしたカクテルです。
食前酒としていかがでしょうか。