Publicado en San Vicente del raspeig (Alicante) el 18/04/2016

# [El Mediterráneo en tu copa](http://www.notasdeprensa.es)

## Té Tonic presenta un estuche que permite crear 24 recetas de cócteles y combinados inspirados en el mediterráneo con base de sus infusiones y botánicos

 Los aromas y colores del mar Mediterráneo como inspiración para crear los mejores combinados para este verano. Gin-tonics, aperitivos y cócteles con una base de infusiones para maridar alcoholes como la ginebra, el vodka o el ron. La isla de Tabarca, cala Macarella, La Granadella o La Croisette son algunos de los lugares que han inspirado TÉ  TONIC, para crear un recetario muy especial. 12 recetas de gin-tonics, 8 de aperitivos y 4 de cócteles para elaborar las mejores bebidas de una forma sencilla. Combinados con base en todas las variedades de Té Tonic para ginebra, ron, vodka e incluso tequila, con la facilidad de infusionar las pirámides de botánicos y añadir los mejores ingredientes para crear cócteles, gin-tonics y aperitivos dignos de las mejores barras. Las 12 recetas de gin-tonic están elaboradas en base a un tipo de ginebra diferente y en combinación con las seis variedades de infusiones de Té Tonic. Dos recetas para cada una de las variedades: red, rose, orange, green, yellow y white. Los aperitivos tienen cinco base de vodka y se elaboran a partir de las infusiones 72, 82, 54 y yellow. ‘Carabassí’ se elabora con la infusión orange sobre una base de tequila blanco. ‘Playa de Balos’ combina la infusión yellow con ginebra y ‘La Granadella’ para ginebra o vodka con red o orange. Los cócteles en ginebra o vodka utilizan las infusiones lemon grass, yellow, cilantro y regaliz y red. Las recetas se pueden consultar en: http://www.te-tonic.com/coctelesmediterraneos Té TonicTé Tonic es una empresa alicantina (con sede en San Vicente del Raspeig) dedicada a envasar y distribuir botánicos e infusiones específicos para maridar cócteles, especialmente el gin and tonic. Un producto novedoso que vio la luz en 2013. Este nuevo producto permite al combinado de ginebra adquirir aromas y colores únicos en tan solos unos minutos mediante la maceración de la mezcla al infusionarse con la ginebra. Té Tonic es una mezcla de botánicos, hierbas, frutas y especias embolsadas en una  pirámide de seda para que impregne  cada gin tonic de un maridaje especial. Sus productos 100% naturales aportan al combinado una serie de aromas y colores que le otorgan un toque de distinción de forma sencilla. Más de medio millón de infusiones distribuidasTé Tonic inició su actividad en 2013, solo con una tienda online, más adelante introdujo  sus productos en los Gourmet de El Corte Inglés y tiendas especializadas como enotecas, comercios de tés y cafés o delicatesen-. En la actualidad distribuye sus productos en más de 150 puntos de venta, habiendo comenzado a exportar sus productos a Bélgica, Holanda y Alemania, países contagiados en el interés del Gin and Tonic español. Su plan de expansión pasa por la internacionalización, un paso en el que se destinará todos sus esfuerzos, asistiendo el próximo 25 de Abril a la Feria más importante del la alimentación y bebidas que se celebra en Barcelona, Alimentara 2016.

**Datos de contacto:**

Toni Ruano

Co-Fundador, Director de Marketing y Comercial

639139196

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/el-mediterraneo-en-tu-copa](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Sociedad



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)