

**Καλοκαιρινές συνταγές με ροφήματα, από τον σεφ Χριστόφορο Πέσκια και τη Different ομάδα του, ειδικά για την Anassa Organics!**



## **ΜΟJITO ΜΕ ANASSA MOUNTAIN TEA**

### **ΥΛΙΚΑ**

1. 200ml τσάι του βουνού Anassa, δυνατό
2. 35γρ καστανή ζάχαρη
3. 20ml χυμό lime
4. 80ml λευκό ρούμι
5. Κλωναράκια δυόσμο για το σερβίρισμα
6. Φύλλα δυόσμου

### **ΕΚΤΕΛΕΣΗ**

- Όταν θα φτιάξουμε το τσάι θα διαλύσουμε μέσα τη ζάχαρη
- Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί σε ένα ποτήρι
- Σερβίρουμε με κλωναράκι δυόσμου, φύλλα δυόσμου και πάγο



## SMOOTHIE ME ANASSA PURE SYMMETRY

### ΥΛΙΚΑ

1. 240ml κρύο (παγωμένο) τσάι Pure Symmetry δυνατό
2. 400γρ ώριμα ροδάκινα κομμένα σε φέτες
3. 250γρ γιαούρτι στραγγιστό
4. 25γρ μέλι ανθέων Ελληνικό
5. 100γρ σπασμένο πάγο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε ένα blender ανακατέψτε όλα τα υλικά μαζί
- Σερβίρεται με σπασμένο πάγο



## ΓΡΑΝΙΤΑ ΑΠΟ ANASSA PURE YOUTH

### ΥΛΙΚΑ

1. 240ml κρύο (παγωμένο) Pure Youth δυνατό
2. 400γρ φράουλες ώριμες
3. 200γρ γιαούρτι στραγγιστό
4. 70-90γρ ζάχαρη από καρύδα

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε ένα blender ανακατέψτε όλα τα υλικά μαζί
- Τοποθετούμε το μείγμα σε θήκη για παγωτό ξυλάκι και παγώνουμε



## ΛΕΜΟΝΑΔΑ ΜΕ ANASSA PURE HAPPINESS

### ΥΛΙΚΑ

1. 60ml χυμό λεμόνι
2. 130γρ μέλι από ανθούς λεμονιάς (ή άλλο μέλι ανθέων). Βάλτε όσο μέλι σας αρέσει
3. Ξύσμα από ½ λεμόνι
4. 200ml κρύο τσάι Pure Happiness
5. Πάγο για το σερβίρισμα
6. Φρέσκο μελισσόχορτο ή μέντα για το σερβίρισμα

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ανακατεύουμε το μέλι με το χυμό λεμόνι και το ξύσμα του χωρίς να το ζεστάνουμε
- Προσθέτουμε το τσάι και ανακατεύουμε
- Σερβίρουμε με τα αρωματικά φυτά τον πάγο και μια φέτα λεμόνι