

## Den 1a september lanseras Copenhagen Sparkling Tea BLÅ på Systembolaget, ett prisbelönt alkoholfritt mousserande te

Den första September lanserar Systembolaget Sparkling Tea BLÅ (149 kr) i en begränsad upplaga.



Copenhagen Sparkling Tea Company grundades 2017 av den prisbelönta sommelieren, Jacob Kocemba tillsammans med hans affärspartner, Bo Sten Hansen. Visionen är att producera världens bästa ekologiska alkoholfria drycker utan någon kompromiss på smak och kvalitet. Produkten bygger på nordisk innovation i kombination med den asiatiska tekulturen.

En önskan att skapa en komplett vinmeny på Michelin-restaurangen Herman, fick Jacob Kocemba att experimentera med smakerna av högkvalitativa teer som därefter resulterade i en helt ny dryckeskategori. Ryktet om den nya drycken har spridit sig snabbt världen över, och den finns nu att njutas i +16 länder på ett antal hotell och restauranger, inkl. +40 Michelin-restauranger.

**Copenhagen Sparkling Tea Company** producerar fyra olika versioner av ekologiskt Sparkling Tea: BLÅ, RØD, GRØN och VINTER.

Produktionen av mousserande te är inspirerad av samma komplexitet som finns i vinvärlden, där terroir och ålder spelar en stor roll i hantverket. Drycken är baserat på ekologiskt te, smaken extraheras och finjusteras vid olika temperaturer och infusionstider, där precision är nyckeln. Några minuter eller grader extra kan ha en väsentlig inverkan på resultatet. Bubblorna som finns i en flaska mousserande te fångas in under trycket på 5-5,5 bar för att säkerställa att de kompletterar och inte överväger den fina smaken.

Mousserande te produceras i små volymer för att garantera hög kvalitet och hållbarhet, där följande punkter beaktas:

Tetyper och kvantitet

Temperatur

Infusionstid

Sparkling Tea BLÅ består av ett urval av 13 ekologiska tesorter. BLÅ är en perfekt aperitif men serveras även med fördel till asiatiskt inspirerad mat och de mesta desserter. Den internationellt uppmärksammade konditorn, Torben Bang, kombinerar gärna denna dryck med deras franska macarons. Jasminen förhöjer smaken i dessa söta bakverk samtidigt som drycken balanserar upplevelsen med en naturlig syra.

### **Sparkling Tea Mocktail**

Komplexiteten i drycken gör den utmärkt att använda som ingrediens i mocktails. Här har barchefen,

Christian Tang, tagit fram ett recept med Sparkling Tea Blå

#### **NOT YOUR GARDEN VARIETY (Alc-free)**

5 cl Seedlip Garden 108

2 cl Lemon Juice

1 cl Clementine Syrup

Top with Sparkling Tea BLÅ