

Freschezza e materia prima

Le tre nuove referenze di **DAMMANN Frères** permettono una miscelazione analcolica di qualità. Agrumi, menta e frutta tropicale per un nuovo registro



Un litro d'acqua calda, una bustina, qualche minuto di infusione; lasciare poi raffreddare e aggiungere ghiaccio. Il gesto con cui **DAMMANN Frères** affida la stagione calda alle proprie infusioni è disarmante nella

semplicità, ma rivela a monte un savoir-faire che resiste da due secoli. La maison francese, fondata nel 1825 e certificata EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant), è tra le più importanti case del tè d'oltralpe. Pioniera del tè aromatizzato moderno con l'iconico Goût Russe Douchka, la casa di Dreux conta oggi oltre trecento tra tè e infusioni, una presenza in più di settanta Paesi e amplia oggi la sua gamma glacé con tre nuove referenze pensate per la stagione estiva.

Le novità

Tre novità che si muovono su altrettanti binari diversi. Citrons gioca la carta degli agrumi: una base di tè nero strutturato, illuminata dagli oli essenziali di limone e lime, con un attacco vivo, quasi tagliente, che si arrotonda al contatto con

scorze d'arancia e petali di fiori. Un profilo teso tra acidità e morbidezza, calibrato per chi cerca un accento acidulo nei tè neri. Touareg recupera un classico della maison e lo traduce in versione glacé. Di ispirazione marocchina, intreccia tè verde Gunpowder e una selezione di menta, mettendo in contrasto la dolcezza avvolgente della menta verde e la spinta della piperita: ne esce un'infusione netta, intensa, con una freschezza che resta a lungo in bocca. Exotic, infine, rimanda all'evanescente. Sempre su base di tè nero, compone una partitura di frutti tropicali — frutto della passione, cocco, ananas, mango, lime — ampia e aromatica, costruita per evocare climi lontani e mercati d'oltremare, da raggiungere in pochi sorsi.

Il formato

Una bustina rende un litro di infusione, con un dosaggio già calibrato che mette al riparo dalle oscillazioni della preparazione a mano, per quella costanza del bicchiere che rimane la vera posta in gioco. Preparata in anticipo e tenuta in frigo, l'infusione regge il ritmo dei picchi di volume senza perdere il profilo aromatico, e si presta tanto a un batching ragionato quanto al servizio espresso al tavolo.

L'esigenza

La domanda di proposte analcoliche di qualità continua a crescere, e l'estate è la stagione in cui un'infusione fredda ben costruita può trasformarsi da semplice dissicante ad alleato fondamentale, come base per long drink analcolici o spunto innovativo per abbinamenti in aperitivo. I profili aromatici disegnati con intenzione permettono di slegarsi dalla solita,



generica dolcezza, rappresentando al tempo stesso una sfida e un punto di forza in miscelazione.

Dove e quando

Le tre creazioni glacé debuttano da giugno 2026 e si aggiungono a una collezione di infusioni fredde che contava già undici referenze. In Italia

DAMMANN Frères è distribuita da Domors s.p.a. ed è presente con le proprie boutique di Milano, in piazza XXV Aprile 12, e di Torino, in piazza San Carlo 177, oltre che con i rivenditori selezionati. È un nuovo modo di bere il tè, un'altra arma in bottigliera, un approccio ancora più fresco per vivere l'estate.



APOLLO by Remy Savage

- 36g o 6 bustine di CHAI Iced Tea
- 400ml acqua
- 200g yogurt al mango
- 30g zucchero

Infondere a freddo il CHAI tea per un'ora o a caldo per 5 minuti, poi lasciare a riposare in frigo. Aggiungere l'acqua, lo yogurt e lo zucchero. Frullare per 5 minuti, poi filtrare con colino da caffè fino a ottenere un composto omogeneo. Servire su ghiaccio.