

**LE
DICTIONNAIRE
DES THÉS
DAVID'S TEA**

Infusion	7
Temps et Température d'infusion	8
À la rescousse de maman	9
Abracadanoix	10
Agrhume	11
Amandes chocolatées	12
Amour menthe poivrée.....	13
Assam De Banaspaty.....	14
Bai Hao Yin Zhen.....	15
Baie Atomique.....	16
Banane enrobée de chocolat	17
Belle Aphrodite	18
Bienheureux Bouddha	19
Biscotti Moka Orange.....	20
Bisoubiscus	21
Bon Bonbon	22
Bonbon Melon	23
Bravissimo	24
Breakfast de David.....	25
Briller de mille feux.....	26
Brioche fruitée	27
Buchu et Superfruits.....	28
Cabane à sucre	29
Cacao Turbo	30
Camomille Calmante.....	31
Caramel anglais.....	32
Cerise Sakura	33
Chaï à la Cannelle.....	34
Chaï à la Cannelle.....	35
Chaï Au Chili Chocolaté	36
Chaï au Coco.....	37
Chaï aye-aye	38
Chaï Citrouillé	39
Chaï de Saïgon.....	40
Chaï du Cachemire.....	41
Chocolat Chaud	42









Cidre à la grenade.....	43
Cidre Doux.....	44
Citron Californien.....	45
Citrouille épicée.....	46
Coco Colada.....	47
Coco-choco.....	48
Comtesse de Séville.....	49
Confiture de Bleuets.....	50
Crème caramel Rooibos.....	51
Croquants aux noix.....	52
Cupcakes aux carottes.....	53
Délice au chocolat noir.....	54
Detox.....	55
Dragon de Soie au Jasmin.....	56
Dragon Magique.....	57
Earl Grey Crème.....	58
Earl Grey.....	59
Eau de marécage.....	60
Eclat Curcuma.....	62
English Breakfast.....	63
Explosion chocolatée.....	64
Flamant Rose.....	65
Fleurs de Cerisier.....	66
Fou d'épices.....	67
Fraise Colada.....	68
Gâteau à la Citrouille.....	69
Gâteau Au Chocolat.....	70
Gâteau des fêtes.....	71
Gâteau Velours Rouge.....	72
Gelato à la Lime.....	73
Genmaicha.....	74
Goa gingembre.....	75
Goji pop.....	76
Goyave à Gogo.....	77
Gyokuro Yamashiro.....	78
Heureux Kombucha.....	79

Irish Breakfast.....	80
Jour de Neige	81
La Grande Évasion.....	82
La Rayonnante	83
Lapsang Souchong étoilé.....	84
Le Buzzant.....	85
Le Digestif	86
Le Jardin d'Earl Grey	87
Le secret du Père Noël	88
Le Svelte	89
Lime Sucrée	90
Limonade Electrique	91
Limonade Rose	92
Lisez sur mes lèvres	93
Maïs soufflé au Caramel.....	94
Mangue Démente.....	95
Mao Jian Jade	96
Maracuja Mango.....	97
Matin Orange	98
Me to We.....	99
Menthe Marocaine.....	100
Menthe nord-africaine	101
Menthe Verte.....	102
Mojito à la Framboise.....	103
Moka latte.....	104
Muffins aux bleuets	105
Noix grillés.....	106
Noix magiques.....	107
Nuit d'orage.....	108
Nuit de Rêve	109
Oolong au Cédrat.....	110
Oolong Quangzhou au lait.....	111
Oolong rubis.....	112
Oolong Suprême	113
Oolongue Vie	114
Orange Chocolat.....	115

Orange Epicée.....	116
Orange Juteuse	117
Orange Pekoe	118
Pain aux bananes et noix	119
Pain doré à la cardamome	120
Papillon au Jasmin	121
Parfait fraise-rhubarbe	122
Pêche Parfaite	123
Perles de Dragon	125
Perles Noires au Jasmin	126
Petit remontant	127
Piège à Ours.....	128
Pivoine Blanche Royale	129
Poire Gingembre	130
Pomme au miel	131
Pomme épicée.....	132
Potion de Sorcière	133
Promenade en Traineau.....	134
Pu'erh au café.....	135
Puits du Dragon.....	136
Punch Alpin.....	137
Rêve de miel.....	138
Rhume 911	139
Rooibos au Chocolat à la menthe	140
Rooibos Earl Grey.....	141
Rooibos Vert	142
Rooibos	143
Sangria.....	144
Sencha Ashikubo.....	145
Sencha du Japon.....	146
Sencha impérial	147
Sérénité	148
Singe doré	149
Singe Vif	150
Soirée Ciné	151
Songe d'une nuit d'été.....	152

SOS gorge.....	153
Sourire en coing.....	154
Strudel aux pommes.....	155
Sucre d'érable	156
Super Gingembre.....	157
Tarte à la noix de coco	158
Thé d'amour #7.....	159
Thé de Jessie	160
Thé Futé	161
Thé Noir du Népal	162
Thénergie	163
Tieguanyin	164
Tinderet Kenyen.....	165
Vanille et Orchidée	166
Vert Amande.....	167
Vert et Fruité.....	168
Vert goji.....	169
Vert Passion	170
Vert Séduction.....	171
Vert Zeste	172
Yaupon Citron	173
Yogi Frutti.....	174

Infusion

Thé chaud	Thé froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé  1-2 Cuillères parfaites</p> <p></p> <p>475 ml 16 oz Eau chaude</p> <p>Infuser selon les instructions d'infusion du thé</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé  1-2 Cuillères parfaites</p> <p></p> <p>295 ml 10 oz Eau chaude Infuser selon les instructions d'infusion du thé</p> <p>Remplir de glace!</p>
Thé Pop	Thé latté
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé  4 Cuillères parfaites</p> <p></p> <p>176 ml 6 oz Eau chaude</p> <p>Infuser selon les instructions d'infusion du thé</p> <p>Déposer dans une tasse de 475 ml remplie aux 2/3 de glaces. Remplir le reste d'eau gazéifié froide.</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé  4 Cuillères parfaites</p> <p></p> <p>240 ml 8 oz Eau chaude</p> <p>Infuser selon les instructions d'infusion du thé</p> <p>Déposer dans une tasse de 475 ml remplir le reste de lait mousseux</p> <p>Prendre 240 ml 8 oz de lait. Le réchauffer au four à micro-ondes 45 secondes. Brasser pendant 45 secondes et remettre dans le four à micro-onde 30 secondes et verser le tout sur le thé.</p>

Temps et Température d'infusion



Une belle bouille...

74-80 °C : Après avoir fait bouillir l'eau, la laisser reposer environ 7 minutes avant de l'utiliser.

85 °C : Après avoir fait bouillir l'eau, la laisser reposer environ 4 minutes avant de l'utiliser.

96 °C : Après avoir fait bouillir l'eau, la laisser reposer environ 1 minute avant de l'utiliser.

À la rescousse de maman

aucune caféine

Besoin de relaxer? Ce petit coup de pouce viendra à votre rescousse! La valériane biologique (alias du valium naturel) adoucira votre réalité quotidienne. Pour une dose supplémentaire de tranquillité sont ajoutée la camomille, la menthe poivrée et la citronnelle. Les jolies centaurées bleuets y sont seulement pour vous faire sourire. En une seule gorgée vous croirez avoir passé la journée au spa. (MK Cacher)

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Biologiques : Menthe poivrée, citronnelle, hibiscus*, fruits du rosier, camomille, racines de valériane, centaurées bleuets. Avec arôme naturel de menthe poivrée.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante

Abracadanoix

Stimulant caféine

Nous croyons bien avoir trouvé la formule magique par excellence... En effet, quoi de mieux qu'une amande ? Des pharaons de l'Égypte ancienne aux nouveaux mariés romains, les peuples du monde entier ont révééré ce délice nutritif depuis des milliers d'années. Alors, si vous avez une petite baisse d'énergie d'après-midi, vous pouvez compter sur ce mélange de maté aux notes de noix. Contenant amandes, abricots et maté vert énergisant, il est pleinement satisfaisant à tout point de vue. Tout le monde répète en chœur la formule magique : Abracadanoix !

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Abricots (abricots, dioxyde de soufre, farine de riz), amandes, maté, morceaux de nougatine (sucre, noisettes, sucre inverti), fruits de moines, arômes naturels de noix de macadamia et d'abricots.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7

min

475 ml | 16 oz

Chaude



Agrhume

Faible caféine

Au premier signe d'un rhume, il n'y a qu'une seule chose à faire. Sortir le thé le plus apaisant de votre armoire et le siroter jusqu'à ce que vous vous sentiez de nouveau reprendre une forme humaine. Et ce mélange ultra-réconfortant regorge de tellement d'ingrédients apaisants, qu'il pourrait bien faire l'affaire. Il contient de la citronnelle et des agrumes acidulés, de la menthe poivrée apaisante et un mélange puissant d'échinacée et de racine d'éléuthérocoque – un cousin éloigné du ginseng. De plus, bienfait non négligeable, il vous offre une dose de caféine provenant du thé vert. Réjouissez-vous ; le réconfort se trouve dans votre tasse.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : biologiques : Thé vert, citronnelle, menthe poivrée, morceaux d'orange, racines d'éléuthérocoque, échinacée. Avec arôme naturel de lime.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



3-5 min

475 ml | 16 oz



Chaude

Amandes chocolatées

Faible caféine

Sucrées, croquantes et totalement addictives : ce n'est pas pour rien que les amandes enrobées de chocolat sont un classique. Que vous vouliez satisfaire votre dent sucrée, ayez besoin d'un petit remontant d'après-midi ou recherchez la parfaite gourmandise des fêtes à servir à vos invités, la réponse est toujours des amandes recouvertes d'une généreuse couche de chocolat. Et ce thé noir riche aux notes de noix est tout aussi savoureux que ce délice classique. Il contient du cacao, de la caroube et des tonnes de savoureux morceaux d'amande, en plus d'une dose énergisante de maté torréfié qui ajoute une saveur d'amandes grillées. Tellement délicieux, que vous vous en resservirez dans le temps de le dire.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Éclats de cacao, caroube grillée, thé noir, amandes, mat  , sucre, arômes naturels et artificiels de chocolat et de crème aux amandes.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante

Amour menthe poivrée

Aucune caféine

On dit que la menthe poivrée enrichit vos rêves. On dit également qu'elle stimule la passion et la créativité. Et que dire de son goût et de son arôme ultra-frais. Nous vous proposons une menthe poivrée biologique, pour un excellent goût et un bon karma. Chaque tasse ayant le potentiel d'embellir votre vie, nous ne voulions surtout pas faire de compromis!

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : biologiques : Feuilles de menthe poivrée des États de l'Orégon et de Washington.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



30-60 secondes

475 ml | 16 oz

Presque bouillante

Assam De Banaspaty

Moyenne caféine

De la petite plantation de Banaspaty dans le district de Karbi Anglong, en Inde, ce thé Assam d'exception présente un caractère malté et naturellement sucré, une magnifique couleur rouge et une belle complexité que l'on peut rehausser d'un nuage de lait. De plus, ce thé de qualité supérieure est de commerce équitable, ce qui veut dire qu'il est bon pour vous et bon pour ceux qui le cultivent et le produisent. Parfait pour le déjeuner ou la pause thé de l'après-midi.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé latté

Ingrédients : Thé noir de la plantation de Banaspaty, au Assam, en Inde.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque Bouillante

Bai Hao Yin Zhen

Moyenne caféine

Ce thé est un vrai luxe et beaucoup le considèrent comme le thé blanc le plus populaire en Chine. Il est exclusivement composé des premiers bourgeons argentés fermés des théiers, le tout cueilli à la main lors de la récolte du mois d'avril. En quoi ceci influence son goût et son arôme? Les connaisseurs raffolent de sa complexité sucrée et de son goût herbeux implicite qui en fait un thé parfaitement unique.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Thé blanc d'altitude des montagnes de la province de Fujian, en Chine.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Chaude

Baie Atomique

Stimulant caféine

Que serait Batman sans Robin ? Chaque superhéros a besoin d'un fidèle allié. Et ce mélange tonique regorgeant de petits fruits pourrait bien être le vôtre. Tout d'abord, un éclat de baies de sureau, cassis et framboises vous frappe – pow. Et puis whoosh, entrent en scène les notes acidulées de l'hibiscus et sucrées du honeybush. Sans oublier la dose stimulante – zip ! – de maté. Bref, que vous le buviez chaud ou glacé, ce thé ne manquera pas de vous garder bien alerte lorsque vous irez chercher les enfants, faire des commissions... ou combattre le crime. Une seule gorgée, et kaboum ! Une dose instantanée d'énergie. Combien de bras droits peuvent en faire autant ?

Meilleur servi : Thé glacé

Ingrédients : Biologiques : Honeybush, cassis, maté, hibiscus, baies de sureau, garcinia, baies de genièvre, extrait de stévia, framboises. Avec arôme biologique de framboise et arôme naturel de bleuet.

froid

Donne 475 ml | 16 oz de thé glacé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

295 ml | 10 oz

Chaude

Remplir de glace!

Banane enrobée de chocolat

Stimulant caféine

En matière de gourmandises estivales, rien ne vaut une banane gelée trempée dans le chocolat. Surtout saupoudrée de noix hachées, flocons de noix de coco et perles de sucre... Et ce mélange riche et sucré est tout aussi délicieux que la version originale. Il contient des bananes bien mûres, des pépites de chocolat et une touche de noix de coco qui lui prête une onctuosité irrésistible. Ajoutez à cela une base soyeuse de maté vert, et vous avez le petit remontant parfait pour la plage. Sans oublier qu'il fait le meilleur latte glacé au monde ! Voilà un délice bon en chocolat.

Meilleur servi : Thé Latté

Ingrédients : Cosses de cacao, bananes (bananes, sucre, miel), feuilles de ronce, pépites de chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de cacao, lécithine de tournesol), raisins de Corinthe, ananas, noix de coco grillée (noix de coco, sucre), maté vert

Thé latté

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 4 Cuillères parfaites



240 ml | 8 oz Eau chaude

Infuser selon les instructions d'infusion du thé

Déposer dans une tasse de 475 ml remplir le reste de lait mousseux

Prendre 240 ml | 8 oz de lait. Le réchauffer au four à micro-ondes 45 secondes. Brasser pendant 45 secondes et remettre dans le four à micro-onde 30 secondes et verser le tout sur le thé.





Belle Aphrodite

Tisane

Depuis que nous avons ouvert nos portes, la feuille de framboisier a été l'ingrédient qui nous a été le plus souvent demandé. Pourquoi? Parce que la feuille de framboisier est l'alliée de toutes les femmes, en particulier des futures mamans. Sérieusement, elle présente des tonnes de bienfaits... Mais on l'adore surtout pour son goût délicat d'herbe, en particulier dans ce mélange relaxant de pommes, fruits du rosier, mélisse et framboises. Un mélange délicieusement apaisant, légèrement fruité et super bon pour vous.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé froid

Ingrédients: biologiques : Feuilles de framboisier, pommes, mélisse, fruits du rosier, framboises. Avec arômes biologiques et naturels de framboise et de fruit rouge.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 475 ml 16 oz</p> <p>Presque bouillante</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 295 ml 10 oz</p> <p>Presque bouillante</p> <p>Remplir de glace!</p>





Bienheureux Bouddha

Moyenne caféine

Nous ne sommes pas du genre à nous vanter, mais nous sommes pas mal certains d'avoir découvert le secret pour atteindre le nirvana... Et c'est plus facile que vous pourriez le croire! On commence par un mélange frais et délicat de thé vert et de thé blanc. Que l'on saupoudre de quelques perles de jasmin, pour leur fragrance délicieusement florale. Ensuite, on ajoute l'arôme étonnamment fruité de quelques magnifiques fleurs d'hibiscus blanc. Et puis? Et puis on relaxe et déguste le résultat. Tout simplement céleste...

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé Pop

Ingrédients : Thé blanc, thé vert, perles de jasmin, fleurs d'hibiscus blanc, arômes naturels et artificiels.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 2-3min 475 ml 16 oz</p> <p>Chaude</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 2-3 min 295 ml 10 oz</p> <p>Chaude</p> <p>Remplir de glace!</p>

Biscotti Moka Orange

Moyenne caféine

Nous sommes des fans finis des biscottis ici. Servis habituellement avec un espresso après le souper, ces biscuits italiens ultra-croquants sont tellement délicieux qu'il est impossible de se contenter d'un seul... Vous avez de la chance : nous avons créé une version zéro calorie qui a tout le bon goût de la gourmandise originale. Ce thé noir chocolaté contient du cacao riche, de la racine de chicorée torréfiée et un éclat vif d'orange. Et le plus génial ? Son irrésistible finale d'espresso et le petit effet coup de fouet de la caféine provenant des grains de café torréfiés. Légèrement sucré et raffiné comme tout : voilà un délice que vous voudrez prendre le temps de savourer.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Thé noir, zeste d'orange, cosses et fèves de cacao, caroube, racines de chicorée torréfiées, grains de café, arômes naturels.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque Bouillante





Bisoubiscus

stimulant caféine

Vous vous rappelez votre premier amour? Cette tisane d'hibiscus irrésistiblement acidulée vous y ramènera tout droit. Avec son beau rouge écarlate, elle vous séduira avant même la première gorgée. Et lorsque vous goûterez à son charme fruité et acidulé, vous saurez que vous étiez destinés l'un pour l'autre. À la fin de votre tasse, vous vous sentirez heureux, revigoré – vous flotterez. Serait-ce l'effet de l'amour? Peut-être... mais le coup de fouet énergisant du guayusa n'y est certainement pas pour rien. Palpitations à l'horizon. (MK Cacher)

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé pop

Ingrédients : Biologiques: Hibiscus, guayusa, pétales de souci, extrait de stévia. Avec arôme naturel de mûre.

chaud	froid
Donne 475 ml 16 oz de thé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 475 ml 16 oz Chaude	Donne 475 ml 16 oz de thé glacé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 295 ml 10 oz Chaude Remplir de glace!

Bon Bonbon

Aucune caféine

Une seule gorgée de ce riche mélange de rooibos sucré, et vous saurez que le printemps est à nos portes. C'est peut-être le goût ensoleillé de l'ananas ou l'onctuosité exotique de la noix de coco. Ou les jolis pétales de souci et de centaurée bleuet. Ou peut-être s'agit-il simplement des petits bonbons haricots. Oui, vous avez bien lu – des bonbons haricots! C'est ce qui donne à ce thé son irrésistible côté sucré et fruité. Et pourquoi ces bonbons nous rappellent-ils le printemps? Parce qu'ils nous rendent heureux. Tout simplement.

Meilleur servi : Thé latté

Ingrédients : Rooibos rouge, rooibos vert, ananas (sucre de canne, ananas, acide citrique), fraises (sirop de glucose, fraises, fructose, amidon modifié, acide alginique), noix de coco (noix de coco, sucre, eau, propylène glycol, sel, gel de cellulose), pétales de tourn

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante





Bonbon Melon

Aucune caféine

Avec son vert pâle doux, sa saveur naturellement sucrée et sa chair fraîche et juteuse, le melon miel semble fait pour le printemps. En fait, ce fruit délicatement parfumé est depuis toujours un invité populaire des pique-niques et soupers printaniers de partout, du sud de la France à la Rome antique. Alors, quand nous avons mélangé du succulent melon miel à du kiwi acidulé et un soupçon de papaye, nous savions que le résultat serait un délice. Léger, fruité et gourmand comme tout, ce mélange est le moyen parfait d'adoucir votre printemps.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé pop

Ingrédients : Pommes, melon miel (melon, sucre), papayes (papayes, sucre), melon d'eau, kiwis, arômes artificiels de kiwi et de melon.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 475 ml 16 oz</p> <p>Presque bouillante</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 295 ml 10 oz</p> <p>Presque bouillante</p> <p>Remplir de glace!</p>

Bravissimo

aucune caféine

Lorsque Pavarotti avait mal à la gorge, il demandait qu'on lui serve du thé. Certains affirment qu'il le buvait chaud. D'autres jurent qu'il était glacé. Selon nous, il le buvait probablement des deux façons. Et il aurait adoré cette tisane. Elle regorge de réglisse, camomille, fruits du rosier, zeste d'orange, menthe poivrée et baies Goji. Délicieuse chaude ou glacée. Sans caféine. (MK Cacher)

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Biologiques: Racine de réglisse, camomille, zeste d'orange, fruits du rosier, menthe poivrée, baies de goji.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante

Breakfast de David

Moyenne caféine

Ce thé est du genre à vous mettre d'excellente humeur, à favoriser les relations harmonieuses et à vous rendre hautement productif. Comment avons-nous fait? D'abord, nous avons sélectionné nos thés noirs biologiques et biodynamiques préférés d'Inde et du Népal. Puis, nous en avons siroté différentes variations jusqu'à la création de l'équilibre parfait. Existe-t-il un meilleur moyen d'entamer votre journée?

Meilleur servi : Thé chaud / Thé latté

Ingrédients : biologiques : Thés noirs d'Inde (Nilgiri) (certifié équitable) et du Népal.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque Bouillante

Briller de mille feux

Moyenne caféine

Envie de vous laisser guider par les étoiles ? Ce thé noir sucré et épicé est rempli de jolies petites perles de sucre dorées en forme d'étoile. Buvez-en une gorgée et laissez l'arôme des clous de girofle vous réchauffer. Vous vous sentirez envoûté, un bien-être vous envahira. On vous aura prévenu : c'est la magie des étoiles.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé latté

Ingrédients : Thé noir, zeste de citron, perles de sucre (sucre, farine de riz, huile de canola partiellement hydrogénée, gomme-laque, dioxyde de titane, oxyde de fer, amidon de pomme de terre), sucre, clous de girofle, arômes naturels et artificiels.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante



Brioche fruitée

Moyenne caféine

Rien de plus nostalgique qu'une brioche classique. Imaginez : un gâteau dense, parsemé de fruits et saupoudré de cassonade. Ce thé sucré et parfumé est tout aussi gourmand. Il exhale tout l'arôme d'une brioche fraîchement sortie du four, en plus d'offrir l'effet énergisant du thé noir et le côté fruité des cerises et de l'ananas. Maintenant, vous pouvez profiter de ce goût digne de la pâtisserie, directement dans votre tasse

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Thé noir, fruits confits (canneberges, sucre, jus de cerises, acide citrique, arôme naturel de cerise, jus de sureau, huile de tournesol), ananas (canne à sucre, ananas, acide citrique), arômes naturels et artificiels.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante





Buchu et Superfruits

Aucune caféine

Le buchu passe depuis longtemps inaperçu, mais nous avons décidé de le faire connaître. Traditionnellement employée comme détoxifiant en Afrique du Sud, cette plante a une saveur douce rappelant le cassis. Ici, nous l'avons mariée à des baies de goji au goût fruité – la savoureuse baie vedette de la médecine traditionnelle chinoise. Voilà un petit rituel de détoxification auquel nous prendrons certainement goût.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé Pop

Ingrédients: biologiques : Cassis, feuilles de ronce, rooibos vert, baies de goji, fraises, buchu, bleuets, baies d'açaï, extrait de stévia. Avec arômes naturels de baie d'açaï et de framboise.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 475 ml 16 oz</p> <p>Presque bouillante</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 295 ml 10 oz</p> <p>Presque bouillante</p> <p>Remplir de glace!</p>

Cabane à sucre

Aucune caféine

Une petite fringale de cabane à sucre? Voici la solution. Ce rooibos est aromatisé au sirop d'érable et saupoudré de caramel, de caramel anglais et de bonbons en feuilles d'érable. Il est aussi délicieux que la tige, sans les calories. De plus, grâce au rooibos et au honeybush, cette sucrerie déborde d'antioxydants. Dégustez-le chaud ou froid. Seule la petite promenade en traîneau à cheval vous manquera.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé latté

Ingrédients : Rooibos rouge et vert, honeybush, caramel (lait concentré stérilisé, sucre, sirop de glucose, beurre, sorbitol, mono et diglycérides), caramel anglais (sucre, beurre, amandes, chocolat au lait, lécithine de soya, lait, sel, vanille, arômes artificiels), bonbon

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante

Cacao Turbo

Moyenne caféine

Envie de savourer un petit plaisir sucré sans culpabilité ? Ce mélange chocolaté n'est pas seulement délicieusement riche – il regorge d'ingrédients mieux-être réputés stimuler le métabolisme. Nous avons commencé par une base énergisante de pu'erh, un thé doux et terreux qui est utilisé depuis des milliers d'années pour soulager la digestion. Nous avons ensuite ajouté une dose saine et savoureuse de racines de chicorée et de cacao riche. Enfin, nous avons couronné le tout de riche chocolat noir biologique - un délice qui ne manque jamais de nous mettre de bonne humeur. Délicieux et bon pour vous ? Nous ne dirons rien si vous vous servez une deuxième fois...

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Biologiques: Thé pu'erh, racine de chicorée torréfiée, cacao, extrait de stévia, arôme de cacao. Avec arôme naturel de chocolat.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque Bouillante

Camomille Calmante

Tisane

La camomille a peut-être l'air d'une plante ordinaire, mais elle est vraiment spéciale. Saviez-vous qu'on en buvait déjà dans l'Égypte ancienne? On en sirote depuis des milliers d'années pour des milliers de raisons. La meilleure d'entre elles est sans doute son goût aromatique et apaisant. Sans caféine.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Camomille biologique.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante

Caramel anglais

Moyenne caféine

Envie d'une pause caramel ? Ce mélange riche, gourmand et entièrement naturel de pu'erh, fèves de cacao et caramel est la petite douceur parfaite. Avec ses arômes appétissants de caramel et de beurre noir, même son infusion est un pur luxe. Mais avec tous les bienfaits du pu'erh – et pratiquement aucune calorie –, c'est une gourmandise que vous pouvez savourer sans culpabilité. Essayez-le avec du lait mousseux chaud et un doigt de liqueur de café. Encore meilleur que du dessert.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Latté

Ingrédients : Thé pu'erh, fèves de cacao, cosses de cacao, caramel (lait concentré sucré, sucre, sirop de glucose, matière grasse du beurre, sorbitol, mono et diglycérides), arômes naturels.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante



Cerise Sakura

Moyenne caféine

Quelque chose de magique se produit chaque printemps au Japon. En effet, les gens vont pique-niquer sous les sakuras en fleurs pour célébrer la saison de la floraison des cerisiers, qui dure deux semaines. Appelée hanami (littéralement « regarder les fleurs »), cette tradition remontant à plusieurs siècles est tellement populaire, que presque tout le monde au pays prend part à ce rituel saisonnier. Avec du thé vert sencha et un vif arôme de cerises, ce mélange somptueusement fruité amènera cette tradition directement dans votre tasse. Une seule gorgée de ce thé délicatement frais vous transportera sous un sakura en fleurs.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Biologiques : Thé vert, pétales de centaurée bleuet. Avec arôme naturel de cerise.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



3-5 min

475 ml | 16 oz

Chaude

Chai à la Cannelle

Aucune caféine

La cannelle est bien plus que l'épice la plus succulente qu'on connaisse. Selon les principes de l'aromathérapie, elle favoriserait la capacité de concentration. En plus, elle parfume l'haleine d'un arôme rafraîchissant. Votre nouvelle boisson préférée contient aussi du rooibos de l'Afrique du Sud, des pommes et de l'huile de cannelle. Un pur délice!

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé latté

Ingrédients : biologiques : Rooibos*, pommes, cannelle. Avec arôme nature l de cannelle.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante

Chai à la Cannelle

Aucune caféine

La cannelle est bien plus que l'épice la plus succulente qu'on connaisse. Selon les principes de l'aromathérapie, elle favoriserait la capacité de concentration. En plus, elle parfume l'haleine d'un arôme rafraîchissant. Votre nouvelle boisson préférée contient aussi du rooibos de l'Afrique du Sud, des pommes et de l'huile de cannelle. Un pur délice!

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Latté

Ingrédients : biologiques : Rooibos*, pommes, cannelle. Avec arôme nature l de cannelle.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante



Chai Au Chili Chocolaté

Moyenne caféine

L'hiver vous fait frissonner? Essayez ce chai explosif. Un mélange de thé noir, de chocolat et de piments Ancho et Aleppo : voilà un chocolat « chaud » nouveau genre... Avec sa riche saveur chocolatée et sa fougue, ce mélange audacieux constitue la base par excellence pour faire un latte parfait, avec un peu de lait chaud ou de lait moussieux. Et si vous avez besoin d'encore plus de chaleur, ajoutez-y un doigt de whisky à la cannelle. ¡Arriba!

Meilleur servi : Thé chaud / Thé latté

Ingrédients : Thé noir, chocolat (sucre, liqueur de chocolat, beurre de cacao, lécithine de soya, vanille), poivre rouge, pétales de lis, chilis Aleppo, chilis Ancho, arômes naturels et artificiels.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque Bouillante

Chai au Coco

Aucune caféine

Vous êtes un mordru de chai? Celui-ci vous comblera. Un rooibos onctueux et sans caféine, saupoudré d'une savoureuse explosion de cannelle, de gingembre, de cardamome et de grains de poivre rouge piquant. Son petit goût de noix de coco lui donne même un certain exotisme! Dégustez-le nature ou faites-en un fabuleux chai latté en y ajoutant du lait chaud. Attention, peut causer la dépendance!

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Latté

Ingrédients : Rooibos*, cannelle, gingembre, flocons de noix de coco, clou s de girofle, grains de poivre rose, cardamome, arômes naturels et artificiels.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante

Chai aye-aye

Moyenne caféine

En Inde, les thés épicés occupent une place importante dans la vie de tous les jours. Les recettes varient d'une région à l'autre, et d'une maisonnée à l'autre, et chaque famille protège farouchement ses formules secrètes. Après avoir essayé des dizaines de combinaisons d'épices, David a finalement trouvé son mélange signature parfait. Il a d'abord utilisé une base de thé noir riche, à laquelle il a mélangé de la cannelle, du gingembre, de la cardamome, du clou de girofle et du poivre noir. Il a ensuite ajouté à cette préparation une touche sucrée de racine de réglisse et de vanille. Et le plus chouette ? Ce mélange est certifié biologique. Quand on vous disait qu'il était parfait...

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Biologiques : Thé noir, cannelle, gingembre, racine de réglisse, cardamome, clous de girofle, vanille, poivre noir. Avec arôme naturel de vanille.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante



Chai Citrouillé

Faible caféine

L'automne venu, rien de mieux qu'une tarte à la citrouille. Ce thé noir est sans aucun doute tout aussi délicieux. Il vous apportera tout le réconfort de la cannelle et du clou de girofle, en plus du goût sucré du caramel et des bonbons à la citrouille. Pour vraiment vous gâter, ajoutez-y du lait chaud et une bonne cuillerée de cassonade. De quoi souhaiter que l'automne ne finisse jamais.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé latté

Ingrédients : Thé noir, cannelle, clous de girofle, caramel (lait, sucre, sirop de glucose, beurre, sorbitol, mono et diglycérides), carottes, zeste de citron, bonbons à la citrouille (sucre, farine de riz, huile de coton, huile de soya, amidon de maïs, gomme arabique,

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 **1-2** Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante



Chai de Saigon

Moyenne caféine

Dans les années 50, la cannelle de Saigon était l'une des meilleures épices sur le marché, mais lorsque la guerre du Vietnam éclata, on arrêta net les exportations. Un demi-siècle plus tard, cette perfection sombre et sucrée est de retour. Ce mélange d'assam, de cannelle, de gingembre, de cardamome, de clous de girofle et de grains de poivre rose changera votre notion de délicieux. Dégustez-le à la vietnamienne : glacé avec du lait concentré sucré.

Meilleur servi : Thé chaud / Thé latté

Ingrédients : biologiques: Thé noir de l'Inde*, gingembre, cannelle, clous de girofle, grains de poivre rose, cardamome. Avec arôme biologique de crème à la vanille et arômes naturels de gingembre et de cannelle.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque Bouillante

Chai du Cachemire

Faible caféine

Si vous recherchez une version légère d'un chai traditionnel, ce thé vert exotique est parfait pour vous. Il est inspiré des thés épicés de la région du Cachemire, en Inde, qui sont souvent à base de thé vert et de graines de cardamome. Dans notre version, nous avons ajouté de la cannelle, du gingembre et de jolies fleurs de souci au mélange. Le résultat ? Un chai léger et délicat que l'on peut siroter toute la journée. Pour une version encore plus authentique, infusez-le avec du sucre et des pistaches moulues. Chai caramba !

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Biologiques : Thé vert, cannelle, graines de cardamome, gingembre, gousses de cardamome, clous de girofle, fleurs de souci.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



3-5 min

475 ml | 16 oz

Chaude

Chocolat Chaud

Moyenne caféine

Pour nous, le chocolat chaud, c'est du sérieux. Il faut qu'il soit riche, gourmand et ultra-crèmeux. Et après avoir fait des pieds et des mains pour concocter le meilleur thé à saveur de chocolat chaud, nous avons finalement trouvé le mélange parfait. Nous avons pris une base savoureuse de pu'erh et de thé noir, à laquelle nous avons ajouté de vrais éclats de cacao et des pépites de chocolat fondant. Le résultat ? Un mélange über-chocolaté qui mérite pleinement le nom de Chocolat chaud. Foncé, sucré et gourmand comme tout, ce thé est la parfaite petite douceur hivernale.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Thé pu'erh, thé noir, éclats de cacao, pépites de chocolat (sucre, liqueur de chocolat, beurre de cacao, lécithine de soya, vanille), copeaux de chocolat (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, liqueur de chocolat, lactosérum en poudre, lactose

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante







Cidre à la grenade

faible caféine

Lorsque le temps rafraîchit, rien de tel que de siroter une tasse de cidre chaud. C'est le genre de boisson qu'on a envie de boire pour se réchauffer après une longue journée de randonnée. Et notre version rustique de ce classique automnal est tout aussi savoureuse. Contenant du thé noir riche, du fenouil apaisant, des pommes et un éclat fruité de grenade, ce thé sucré et acidulé est le réconfort même. Chaud, il réchauffe le corps et l'esprit. Glacé, il évoque la saveur de l'été. En fait, il est tellement bon, que vous voudrez le boire en toute saison.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé

Ingrédients : Fenouil, hibiscus, thé noir, fruits du rosier, pommes, oranges, grenades, extrait de stévia, arôme naturel de grenade.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 475 ml 16 oz</p> <p>Presque bouillante</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 295 ml 10 oz</p> <p>Presque bouillante</p> <p>Remplir de glace!</p>

Cidre Doux

Aucune caféine

Dès que les flocons commencent à tomber, nous n'avons qu'une envie : une tasse bien chaude de cidre de pommes doux fraîchement pressé – le réconfort parfait lorsque le temps froid se montre le bout du nez. Et nous avons reproduit la saveur de notre boisson saisonnière préférée dans ce mélange regorgeant de pommes. Avec son goût franc et sucré de pommes et une touche crémeuse, ce mélange est comme un câlin réconfortant dans une tasse. Ne manque que le bâtonnet de cannelle.

Meilleur servi : Thé chaud

Ingrédients : Pommes, marc de pommes (marc de pommes, acide citrique), feuilles de ronce, arôme de pomme (arôme artificiel de pomme, jus de pomme concentré), arômes artificiels de vanille et de crème.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante







Citron Californien

Moyenne caféine

C'est à Los Angeles que David a eu une révélation. C'était le matin, le soleil brillait, les joggeurs trottaient. David prit une gorgée de thé noir citronné et rêva de démarrer sa propre boutique de thé. Un endroit où l'on pourrait trouver le plus savoureux, le plus citronné des thés noirs bios du monde – avec de l'huile de citron, de l'huile d'orange et de vrais morceaux de zeste. Avec Citron californien, rien d'impossible.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé

Ingrédients : biologiques : Thé noir* (province du Yunnan), zeste d'orange. Avec huiles naturelles de citron et d'orange.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min</p> <p>475 ml 16 oz</p> <p>Presque bouillante</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min</p> <p>295 ml 10 oz</p> <p>Presque bouillante</p> <p>Remplir de glace!</p>

Citrouille épicée

Aucune caféine

Existe-t-il quelque chose de plus automnal qu'une citrouille ? Si oui, nous ne voulons pas en entendre parler. Pas lorsque les citrouilles ont si bon goût. Entièrement naturel, ce mélange sucré et réconfortant combine citrouille, honeybush, cannelle, cacao et vrais cristaux d'érable. Le résultat ? Un goût d'automne réconfortant dont on ne se lasse jamais. Et comme ce mélange ne contient pas de caféine, vous pouvez le déguster de jour comme de nuit. De quoi bien citrouiller votre automne.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients: Morceaux de citrouille, honeybush, cannelle, écorces de cacao, cristaux d'érable, arômes naturels de crème fouettée, de tarte à la citrouille et d'amandes à l'érable.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante







Coco Colada

Tisane

Nous sommes des fans finis des noix de coco ici. Pourquoi ? Parce qu'elles sont amusantes et délicieuses – et sont la base parfaite pour faire un piña colada. Et ce mélange de rêve combinant ananas, mangues et noix de coco est la façon idéale de la savourer. Sucrée, fruitée et délicieusement crémeuse – c'est le genre de boisson qui nous donne envie de relaxer sur le bord de la piscine toute la journée. Et comme ce mélange contient une touche d'hibiscus, il donne une liqueur d'un joli rose pâle. Absolument loco coco.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé

Ingrédients: Ananas (ananas, sucre), noix de coco grillée (noix de coco, sucre), mangues (mangues, sucre), pommes, hibiscus, arômes naturels de noix de coco et d'ananas.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 475 ml 16 oz</p> <p>Presque bouillante</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 295 ml 10 oz</p> <p>Presque bouillante</p> <p>Remplir de glace!</p>

Coco-choco

Moyenne caféine

Rien de plus nostalgique qu'un biscuit à la noix de coco. Vous savez, ces petits biscuits bien tendres à la noix de coco, trempés dans un riche chocolat noir... Et avec du thé noir, de la noix de coco grillée, des éclats de cacao, des pacanes et du sucre rocher, ce riche mélange aux notes de noix est aussi délicieux que ce dessert classique. La seule différence? Vous n'avez pas besoin de faire vous mettre au fourneau pour le déguster.

Meilleur servi : Thé latté

Ingrédients : Thé noir, noix de coco grillée (noix de coco, sucre, dextr ose, sel), noix de coco, pacanes, éclats de cacao, sucre candi de canne, arômes naturels.

Thé latté

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 4 Cuillères parfaites



240 ml | 8 oz Eau chaude

Infuser selon les instructions d'infusion du thé

Déposer dans une tasse de 475 ml remplir le reste de lait mousseux

Prendre 240 ml | 8 oz de lait. Le réchauffer au four à micro-ondes 45 secondes. Brassier pendant 45 secondes et remettre dans le four à micro-onde 30 secondes et verser le tout sur le thé.

Comtesse de Séville

Moyenne caféine

Tant de rumeurs circulent au sujet des aventures du comte de Grey. Comme celle qui se déroule en Espagne, où il serait tombé amoureux de la comtesse de Séville, une belle brune avec un faible pour les oranges. Mais est-ce bien grâce à ce thé vert aromatisé à la bergamote, à l'huile d'orange, aux centaurées bleuetes et au zeste d'orange qu'il l'a séduite? Qu'importe! Le résultat est une version sucrée et romantique du thé Earl Grey original.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : biologiques: Thé vert, zeste d'orange, centaurées bleuet s. Avec huiles naturelles d'orange et de bergamote.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



3-5

min

475 ml | 16 oz

Chaude





Confiture de Bleuets

Faible caféine

Le bleuet est probablement le fruit le plus génial qui soit – après tout, c’est l’ingrédient vedette des sensationnels muffins aux bleuets. Et des centaines d’années avant que les mères les cuisinent en confitures, gelées et gâteaux, les bleuets étaient un aliment très prisé des Amérindiens. Un autre fait peu connu au sujet des bleuets, c’est qu’ils font un thé délicieux. Mélangés, comme ici, avec du thé noir, des baies de sureau, des pétales de centaurée bleuet et du stévia, c’est le compagnon parfait de vos rôties du matin.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé Pop

Ingrédients: biologique: Thé noir, cassis, bleuets, baies de sureau, pétales de centaurée bleuet, extrait de stévia. Avec arôme biologique de framboise et arôme naturel de bleuet.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 475 ml 16 oz</p> <p>Presque bouillante</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 295 ml 10 oz</p> <p>Presque bouillante</p> <p>Remplir de glace!</p>

Crème caramel Rooibos

Aucune caféine

Il existe peu de thés de dessert aussi bons que le thé Crème Caramel Rooibos. Onctueux, sucré et crémeux, c'est un vrai régal pour les papilles. De plus, comme il est à base de rooibos d'Afrique du Sud, ce mélange au goût de noix naturellement sucré ne contient pas de caféine. Succombez donc à cette tentation de caramel. Déguster cette boisson, pratiquement sans calorie, sera probablement le moment le plus santé de votre journée.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé latté

Ingrédients : Rooibos, morceaux de caramel (lait condensé sucré, sucre, sirop de glucose, matière grasse du beurre, sorbitol, monoglycérides et diglycérides), arômes naturels et artificiels.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante





Croquants aux noix

aucune caféine

Tout le monde sait que granolas et plein air forment le duo parfait. Aliment santé des hippies dans les années 60, ce délice nourrissant est devenu depuis une collation incontournable pour les randonneurs d'aujourd'hui. Pourquoi ? Parce qu'il s'agit d'un moyen délicieux de faire le plein d'énergie dans toutes vos aventures. Alors, si vous allez en forêt aujourd'hui, assurez-vous d'amener avec vous ce rooibos riche aux notes de noix. Pommes, amandes, noix de coco crémeuse et nougatine sucrée : c'est un peu comme une barre granola – dans une tasse !

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé

Ingrédients : Pommes, rooibos, amandes, noix de coco, nougatine (sucre, noisettes, sucre inverti), arômes naturels et artificiels.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 475 ml 16 oz</p> <p>Presque bouillante</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 295 ml 10 oz</p> <p>Presque bouillante</p> <p>Remplir de glace!</p>





Cupcakes aux carottes

aucune caféine

Certaines choses sont indissociables. Par exemple ? L'automne et le gâteau aux carottes. Et ça ne date pas d'hier. En fait, grâce à leur teneur naturelle en sucre, les carottes sont utilisées pour sucrer les gâteaux depuis l'époque médiévale. Et ce mélange de rooibos crémeux et gourmand a la même saveur que votre dessert aux carottes préféré. Il contient de la cannelle et du gingembre, pour le côté épicé et réconfortant. Et des carottes et des pommes pour créer ce goût fruité parfaitement équilibré. Toujours pas convaincu ? Les riches éclats de cacao et l'arôme naturel de crème fouettée ne manqueront pas de vous faire changer d'avis. Ouais, on savait bien que vous ne pourriez pas résister...

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé

Ingrédients : Pommes, carottes, cannelle, rooibos, écorces de cacao, gingembre, racines de réglisse, arômes naturels de crème fouettée et de pommes.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 3-5 min 475 ml 16 oz</p> <p>Chaude</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 3-5 min 295 ml 10 oz</p> <p>Chaude Remplir de glace!</p>

Délice au chocolat noir

Moyenne caféine

Qu'est-ce qui rend le chocolat noir aussi extraordinaire ? Son goût délicieusement riche et gourmand... Et en plus, des études affirment qu'il serait bon pour la santé. Mais attendez – il y a mieux encore. Dorénavant, vous n'avez même plus à attendre au dessert pour profiter de votre dose. En effet, avec ce mélange de thé noir, vous pouvez vous gâter n'importe où, n'importe quand. Contenant des écorces de cacao, des bleuets et de gros morceaux de succulent chocolat noir, ce mélange a tout le bon goût de votre gourmandise préférée. Bienvenue du côté sombre... (MK Cacher).

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé latté

Ingrédients : Thé noir, chocolat noir épicé (fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, piments anchos, noix de muscade, cannelle, sel, piment de la Jamaïque, clous de girofle, piments chipotles, vanille moulue), bleuets, écorces de cacao, arôme naturel de chocolat.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante



Detox

faible caféine

Besoin d'un redémarrage? Vous avez pris une résolution pour le Nouvel An? Dégustez ce savoureux mélange d'ingrédients traditionnels : rooibos, sencha, gingembre, ginkgo, citronnelle et baies de genévrier. Faites-nous confiance; juste à l'acheter, vous vous sentirez déjà une nouvelle personne. Ça ne fonctionne pas? Retournez vous coucher. (MK Cacher)

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Biologiques: Rooibos (certifié équitable), thé vert sencha, citronnelle, gingembre, baies de genièvre, ginkgo. Avec arôme naturel de citron.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



3-5 min

475 ml | 16 oz

Chaude

Dragon de Soie au Jasmin

Moyenne caféine

Fait à partir de thé vert de qualité supérieure, notre Dragon de soie est un perle en édition limitée. Pour le créer, il faut cueillir le matin du jasmin noctiflore qu'on garde au frais toute la journée. En soirée, lorsque les fleurs éclosent et libèrent leur parfum, on les dépose tout près du thé jusqu'à minuit. Durant cinq nuits, le rituel est répété avec des fleurs fraîches, infusant le thé d'un goût tout simplement magique

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : biologique : Thé vert chinois des provinces du Jiangxi et du Fujian, parfumé aux fleurs de jasmin.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



2-3 min

475 ml | 16 oz

Chaude

Dragon Magique

Tisane

Ses couleurs sont vives. Son style, flamboyant. Bref, il ne passe vraiment pas inaperçu. Oh, et il est incroyablement bon pour vous. Si vous ne connaissez pas encore le fruit du dragon, ou pitaya, c'est le temps de faire connaissance avec ce fruit d'un cactus. Malgré son un look un peu étrange, sa saveur est en fait plutôt douce, entre celle d'un kiwi, d'un melon et d'une poire. Et il contient tellement de trucs épatants pour la santé, qu'on l'acclame comme le nouveau super-fruit. Faites-en vous-même l'expérience avec ce mélange tropical acidulé. Contenant pommes, fruits du rosier, hibiscus et feuilles de ronce commune, c'est l'introduction parfaite à un fruit que vous ne manquerez pas d'adorer.

Meilleur servi : Thé glacé

Ingrédients : Pommes, enveloppes de fruit du rosier, hibiscus, feuilles de ronce commune, morceaux de fruit du dragon, pétales de centaurée bleuets, arôme naturel de fruit du dragon.

froid

Donne 475 ml | 16 oz de thé glacé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

295 ml | 10 oz

Presque bouillante

Remplir de glace!

Earl Grey Crème

Moyenne caféine

Les mordus de Earl Grey adorent déguster ce mélange onctueux inspiré de la recette originale. On y reconnaît le même thé noir de première qualité, le même éclat zesté d'essence de bergamote et les mêmes magnifiques pétales grises bleutées. Toutefois, l'ajout d'un soupçon de vanille à ce mélange vous offre une sensation gustative étonnamment riche et onctueuse. (MK Cacher)

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé latté

Ingrédients : Biologiques : Thé noir, centaurées bleuets, soucis. Avec arômes naturels.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante



Earl Grey

Moyenne caféine

Nous avons tous déjà goûté à du Earl Grey. Pourtant, celui-ci est différent. Il est fait avec un mélange exceptionnel de thés noirs rarissimes cultivés en haute altitude selon les normes de commerce éthique. L'essence de bergamote pure lui confère un arôme particulièrement intense. Les pétales de centaurées bleuets lui assure une fragrance parfaitement subtile. Découvrez la différence. Sans regrets!

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé latté

Ingrédients : Biologiques : Thé noir, pétales de centaurée bleuet. Avec arômes naturels.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante



Eau de marécage

Aucune caféine

Après avoir retiré ce thé fruité de série limitée, nous n'aurions jamais pensé le revoir. Mais pour l'Halloween, il sort de sa tombe et revient nous hanter une dernière fois. Contenant rooibos, papayes, fruits de la passion et petits bonbons en forme de chat noir, ce mélange terrifiant a sa place dans toutes les festivités d'Halloween – surtout qu'il donne une liqueur d'un vert foncé sinistre... Le plus épeurant? On veut en boire toujours plus – une véritable obsession. Alors, assurez-vous de mettre la main sur ce mélange horriblement délicieux avant qu'il ne retourne dans son cimetière.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Rooibos vert, granules à la fraise (sirop de glucose, frais es, fructose, amidon modifié, alginate de sodium), souci, bonbons noirs et orange (sucre, farine de riz, huile végétale partiellement hydrogénée, amidon de maïs, gomme arabique, gomme cellulosique

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante



Eclat Curcuma

Aucune caféine

Prêt à retrouver votre éclat ? Voici votre nouveau meilleur ami : le curcuma. Reconnu comme le « roi des épices », le curcuma est une racine dorée prisée depuis des siècles dans la tradition ayurvédique pour ses bienfaits pour la peau. Ce délicieux thé jaune vif poursuit cette tradition royale. Il contient des carottes qui lui prêtent son caractère sucré, plus une touche épicée de gingembre, le petit cousin du curcuma. Avec la saveur légèrement terreuse du curcuma, voilà un tonique ensoleillé qui vous fera resplendir. Savourez-le et préparez-vous à retrouver tout votre élan.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Carottes, gingembre, curcuma, feuilles de ronce, ananas, betteraves, arôme naturel d'ananas.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque Bouillante

English Breakfast

Moyenne caféine

Quoi de mieux au réveil que de déguster une tasse de thé English Breakfast au goût fabuleux? Voilà pourquoi nous avons soigneusement choisi notre mélange emblème. Nous étions à la recherche de l'équilibre parfait: un thé avec du corps, et une saveur riche et satisfaisante, mais pas surchargée. Le gagnant? Un pekoe fleuri du Sri Lanka. Vous vous surprendrez à le déguster à longueur de journée.

Meilleur servi : Thé chaud / Thé latté

Ingrédients : Thé noir sri lankais.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque Bouillante

Explosion chocolatée

Stimulant caféine

Un peu raplapla? Essayez ce thé. Vous sentirez d'abord une puissante décharge de chocolat. Ensuite, vous serez renversé par la fraîcheur des framboises et la richesse de la chicorée et des amandes. Et finalement, la sensation ultime : le maté brésilien torréfié. Une véritable déflagration d'énergie : tout simplement planant. (MK Cacher)

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Maté, éclats de cacao, amandes, racine de chicorée torréfiée, framboises, arômes naturels et artificiels.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Chaude



Flamant Rose





Aucune caféine

Prêt pour la semaine de relâche? Essayez donc ce cocktail sucré d'oranges, de tangerines et de citronnelle. Il contient de l'hibiscus et de la betterave qui le rendent tout rose, des feuilles de mûrier pour la vitamine C, des pommes et des carottes pour le côté sucré et des feuilles d'eucalyptus pour ravigoter.

Irrésistible, non? Essayez-le glacé, dans un verre à martini avec un soupçon de Cointreau et de gin. Ne manque plus que le parasol en papier. Sans caféine.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé pop

Ingrédients : Hibiscus, pommes, carottes, feuilles de mûrier, eucalyptus, citronnelle, betterave, tranches de tangerines et d'oranges, arômes artificiels.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min</p> <p>475 ml 16 oz</p> <p>Presque bouillante</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min</p> <p>295 ml 10 oz</p> <p>Presque bouillante</p> <p>Remplir de glace!</p>





Fleurs de Cerisier

Faible caféine

Si vous avez déjà visité le Japon au printemps, vous avez eu vent des fleurs de cerisier. Les gens se réunissent sous les arbres en fleur pour manger, boire et célébrer durant plusieurs jours d'affilée. Ce thé vous y transportera. Il s'agit d'un festival de thé blanc Bai Mu Dan, thé vert Darjeeling, thés verts chinois, cerises séchées, noix de coco et pétales de rose. Et contrairement à un festival printanier, vous pouvez savourer ce délice fruité à longueur d'année.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé Pop

Ingrédients: Thé blanc, thé vert, cerises, copeaux de noix de coco, bou tons de rose, arômes naturels et artificiels de cerise

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 475 ml 16 oz</p> <p>Chaude</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 295 ml 10 oz</p> <p>Chaude</p> <p>Remplir de glace!</p>

Fou d'épices

Faible caféine

S'il existe une chose qui ne manque jamais de nous faire penser au temps des fêtes, c'est bien le gâteau aux épices fraîchement sorti du four. Et ce thé oolong aux notes de beurre frais est tout aussi festif. Nous avons utilisé comme base un délicieux mélange de noix et de pistaches. Nous y avons ajouté ensuite un éclat de canneberges et d'ananas sucrés. Et pour couronner le tout, nous avons saupoudré d'une joyeuse touche de cannelle, pour une petite touche réconfortante. Que vous le buviez tel quel ou avec un nuage de lait, ce thé vous fera chanter « Mon beau sapin » dans le temps de le dire. Mise en garde : pourrait vous mettre dans l'ambiance des fêtes.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Thé oolong, racine de chicorée torréfiée, ananas (ananas, sucre), papayes (papayes, sucre), cannelle, noix, gingembre, pommes, poivre rose, amandes grillées (amandes, sucre caramélisé), cardamome, amandes, pistaches, canneberges, roses, arômes naturels

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Chaude





Fraise Colada

Aucune caféine

Imaginez un peu. Vous êtes assis sur le bord de la piscine, en train de prendre du soleil et de siroter une boisson fraîche et désaltérante dans une noix de coco. D'accord, la piscine est peut-être un peu exagérée. Mais avec ce thé sucré et fruité inspiré d'un cocktail rétro, au moins vous aurez la boisson exotique parfaite. Contenant fraises, ananas et noix de coco, ce mélange est une petite évasion tropicale dans votre tasse. Essayez-le sur de la glace concassée, avec un doigt de rhum. Ne manque plus que le petit parasol de papier.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé pop

Ingrédients Hibiscus, enveloppes de fruit du rosier, pommes, ananas (ana nas, sucre, acide citrique), noix de coco (noix de coco, sucre), fraises, arômes naturels et artificiels.

chaud	froid
Donne 475 ml 16 oz de thé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 475 ml 16 oz Presque bouillante	Donne 475 ml 16 oz de thé glacé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 295 ml 10 oz Presque bouillante Remplir de glace!

Gâteau à la Citrouille

Aucune caféine

Tarte aux pommes, gâteau aux épices, et on en passe : l'automne est sans contredit la saison des desserts. Et un entre autres les surpasse tous. Après tout, comment faire mieux qu'un morceau de gâteau au fromage à la citrouille? Avec le caractère épicé d'une tarte à la citrouille classique, une base crémeuse ultra-gourmande et une croûte de biscuits graham grillés, c'est le dessert automnal par excellence. Et ce mélange de rooibos délicieusement sucré et réconfortant a tout le bon goût de la version originale. Mariant sucre d'érable, chocolat blanc, citrouille et épices, c'est du dessert dans une tasse. Série limitée!

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé latté

Ingrédients : Rooibos, honeybush, rooibos vert, sucre d'érable, carottes, cannelle, chocolat blanc (sucre, huile de palmiste partiellement hydrogénée, lactosérum, lait, mono et diglycérides, lécithine de soya, vanille), carthame, citrouille, muscade, arômes naturels

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante

Gâteau Au Chocolat

Moyenne caféine

Dans notre époque en constants bouleversements, il existe peu de choses sur lesquelles on peut toujours compter. Le gâteau au chocolat est l'une d'elles. Qui que vous soyez, une belle grosse tranche de gâteau au chocolat ne manquera pas de vous rendre heureux. Nous appelons ça la Théorie du choco : le chocolat existe pour mettre un peu de baume sur le chaos de la vie. Et ce thé aux arômes de cacao et de gâteau est tout aussi riche et chocolaté que la version solide. Avec ça dans votre armoire, vous êtes sûr d'avoir toujours un sourire en réserve. Aucune cuisson requise.

Meilleur servi : Thé latté

Ingrédients : Thé noir, caroube grillée, perles de sucre (sucre, amidon de maïs, huile de palme, huile de palmiste, dextrine, lécithine de soya, glaçage de confiseur, cire de carnauba), chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de lait, lactosérum en poudre, lactose)

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque Bouillante

Gâteau des fêtes

Aucune caféine

Quel est le truc le plus cool des anniversaires? On pourrait croire que ce sont les cadeaux, ou le fait d'être entourés des êtres chers. Mais bon, soyons honnêtes. Ce qu'on aime le plus, c'est le gâteau! Avec du glaçage à la vanille et des tonnes de perles multicolores. Ce mélange de rooibos sucré et festif vous permet de savourer dans votre tasse un gâteau de fête à longueur d'année – perles multicolores comprises. En plus, il est faible en calories et riche du bon goût du rooibos. Bonne fête!

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé latté

Ingrédients : Rooibos rouge et vert, honeybush, perles de sucre (sucre, amidon de maïs, huile végétale partiellement hydrogénée, lécithine de soya, dextrine, glaçage de confiseur, arômes naturels et artificiels, cire de carnauba, colorants (pigment laqué tartrazine).

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante

Gâteau Velours Rouge

Moyenne caféine

Comment résister à un gâteau velours rouge? Chocolaté, riche et d'un beau rouge vif. On vous le concède, il est plutôt tape-à-l'œil. Disons que si les gâteaux étaient des oiseaux, le gâteau velours rouge serait un paon – et c'est exactement pour ça qu'on l'adore. Ce mélange sucré et légèrement crémeux de thé noir exprime l'essence même de notre dessert favori. Avec ses pépites de chocolat mi-sucré et de chocolat blanc, sa poudre de betterave et ses petites perles rouges, il est délicieusement amusant.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Latté

Ingrédients : Thé noir, chocolat au lait (sucre, liqueur de chocolat, beurre de cacao, lait, lécithine de soya, sel, vanille), chocolat blanc (sucre, huile de palmiste partiellement hydrogénée, lactosérum, lait, mono et diglycérides, lécithine de soya, vanille), perles

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque Bouillante





Gelato à la Lime

Faible caféine

Vous vous rappelez cet été sous le soleil de l'Italie? Les espressos sirotés sur une terrasse, cette fois où un étranger vous a fait faire un tour de Vespa et, bien sûr, votre premier gelato à la lime, au goût à la fois crémeux et acidulé. Avec son arôme frais et fruité, ce délicieux mélange de fruits et de thé vert vous fera revivre ces moments uniques. Essayez-le glacé. Sur une terrasse. La dolce vita...

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé Pop

Ingrédients : Pommes, thé vert sencha, ananas (ananas, sucre), citronnelle, arôme artificiel de lime crémeuse.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 3-5 min 475 ml 16 oz</p> <p>Chaude</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 3-5 min 295 ml 10 oz</p> <p>Chaude</p> <p>Remplir de glace!</p>

Genmaicha

Faible caféine

Certains appellent le thé Genmaicha « thé pop-corn », car il contient des grains entiers de riz brun grillés, dont certains éclatés qui rappellent le pop-corn. D'autres l'appellent le Rice Krispie des thés verts. À l'origine, ce thé était bu par les Japonais pauvres, qui ajoutaient du riz, faute de moyens pour acheter assez de feuilles de thé. Cette solution a fait rapidement fureur. De nos jours, tous sont accros à son goût sucré de riz grillé. (MK Cacher)

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Thé vert du Japon traité à la vapeur, riz soufflé et grillé.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



2-3 min

475 ml | 16 oz

Chaude

Goa gingembre

faible caféine

Il y a des tonnes de raisons d'aimer le gingembre. Cette racine est utilisée depuis des milliers d'années pour faciliter la digestion : Confucius écrivait (en 500 av. J-C!) qu'il ne prenait jamais un repas sans avoir du gingembre à portée de la main. Et selon l'ayurveda, le gingembre rééquilibrerait le surplus de kapha ou l'apathie. En plus, rien n'est plus apaisant pour une gorge irritée que la chaleur épicée du gingembre. Contenant gingembre, thé vert, réglisse et zeste d'orange, ce mélange sucré et épicé vous rendra de multiples services - en plus d'avoir un goût exquis. (MK Cacher)

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Biologiques : Gingembre, thé vert, racine de réglisse, zeste d'orange, fruits du rosier, grains de poivre rose. Avec arôme naturel de gingembre.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



3-5 min

475 ml | 16 oz

Chaude





Goji pop

aucune caféine

La légende raconte que Li Ching-Yun est né en Chine en 1677 et qu'il est mort 256 ans plus tard à New York. Son secret? Les baies de goji. Votre secret? Ce thé rose rempli de baies de goji bien sucrées, de fruits du rosier, d'huile de citron, de pomme, de melon, de souci et d'hibiscus. La longévité à son meilleur, quoi! Une chance, puisque vous en boirez pour les deux prochains siècles. Sans caféine.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé pop

Ingrédients : Pommes, baies de goji, fleurs d'hibiscus, fruits du rosier , melon miel (melon miel, sucre), pétales de souci, arômes artificiels.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 475 ml 16 oz</p> <p>Presque bouillante</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 295 ml 10 oz</p> <p>Presque bouillante</p> <p>Remplir de glace!</p>





Goyave à Gogo

Tisane

Ce mélange tropical et sucré est sérieusement sexy. Vous ne nous croyez pas? Servez-vous-en une tasse sur glace et laissez-vous envoûter... Il vous charmera tout d'abord par sa jolie couleur rosée. Ensuite, son arôme irrésistible de mangues et de goyaves mûres vous ensorcèlera. Et dès votre première gorgée, avant même de vous en rendre compte, vous serez subjugué. Vous aurez complètement succombé à ses charmes. Acidulé, sucré, exotique et rafraîchissant : c'est la séduction même

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé Pop

Ingrédients: Mangues (mangues, sucre), pommes, fleurs d'hibiscus, baies de sureau, croquants aux goyaves (purée de goyaves et de pommes, jus de pommes), mangues, betteraves, fruits du rosier, arômes artificiels.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min</p> <p>475 ml 16 oz</p> <p>Presque bouillante</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min</p> <p>295 ml 10 oz</p> <p>Presque bouillante</p> <p>Remplir de glace!</p>

Gyokuro Yamashiro

Moyenne caféine

Pour le fin connaisseur. Contrairement aux autres thés, le gyokuro yamashiro (littéralement « rosée de jade ») est privé de lumière pendant quelques semaines avant sa récolte. Il est donc foncé, super énergisant et fort rare à l'extérieur du Japon. Les experts s'extasient devant ses notes de chlorophylle et d'huile de thé. Le priver de soleil l'infuse d'un goût incroyablement riche, comme celui des légumes verts, sucrés, enrobés de beurre. Vous craquerez pour ce thé absolument exquis

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Thé vert biologique cuit à la vapeur, provenant de Kagoshi ma, au Japon.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



2-3 min

475 ml | 16 oz

Chaude





Heureux Kombucha

Faible caféine

Notre délicieux mélange fruité tire ses origines des années 60, époque où tous les hippies se devaient de cultiver leur kombucha. Aujourd'hui, on redécouvre le goût délicieux et les bonnes vibrations de ce thé fermenté. Nous avons créé pour vous un mélange halluciné – kombucha, oolong, mangue, ananas et carthame–, dont le goût a tout d'un rayon de soleil psychédélique. Peace.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé Pop

Ingrédients: Thé oolong, mangues (mangues, sucre), ananas (ananas, sucre), poudre de kombucha (maltodextrine, eau de source, sucre de canne, thé vert, arômes naturels, culture de kombucha), pétales de carthame, arômes artificiels.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min</p> <p>475 ml 16 oz</p> <p>Chaude</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min</p> <p>295 ml 10 oz</p> <p>Chaude</p> <p>Remplir de glace!</p>

Irish Breakfast

Moyenne caféine

L'Irlande est l'un des pays où l'on consomme le plus de thé au monde. Et croyez-nous, les Irlandais connaissent leur affaire. Traditionnellement, ils préfèrent un thé noir fort, souvent laissé à mijoter sur la cuisinière toute la journée. Et ce thé noir riche et corsé ne fait pas exception. Un mélange de thés d'Assam et du Sri Lanka, qui donne une liqueur intense aux notes de fruits et de noix, avec un soupçon de miel foncé – et un goût robuste qui supporte à merveille un peu de lait et de sucre. S'il existe une meilleure façon de commencer la journée, on ne veut même pas en entendre parler.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé latté

Ingrédients : Thés noirs d'Assam, en Inde, et de Dimbulla, au Ceylan.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante

Jour de Neige

Faible caféine

Une tempête de neige est prévue ? Youppi ! Il n'y a pas meilleure excuse pour rester bien au chaud à l'intérieur avec une bonne tasse de thé. Et cette tisane menthe-chocolat entièrement naturelle est le moyen parfait de vous réchauffer par une froide journée d'hiver. À base de menthe poivrée, d'éclats de cacao et de pastilles de chocolat noir, elle est sucrée, onctueuse et réconfortante comme tout. Et le plus chouette ? De mignonnes perles de sucre en forme de flocon de neige ajoutent une touche de douceur. Amenez-en de la neige !

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Feuilles de menthe poivrée, fèves de cacao, coques de cacao, pastilles de chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de cacao, lécithine de tournesol), morceaux de chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, lécithine de

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Chaude

La Grande Évasion

Aucune caféine

Le thé qu'on nous demande le plus souvent ? Un mélange qui aiderait à relaxer ou à mieux dormir. Grâce à une dose über-calmante de racine de valériane, ce mélange sucré et sans caféine ne manquera sûrement pas de vous préparer à tomber dans les bras de Morphée. Et ce qu'il y a de bien, c'est qu'il est délicieux en plus ! Avec ses notes apaisantes de pomme, de menthe poivrée, de myrte citronnée et d'abricot, il est délicatement fruité, légèrement crémeux et incroyablement rafraîchissant. Une seule tasse, et zzzzzz....

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : biologiques : Pommes, mélisse, fleurs de tilleul argenté, menthe à feuilles rondes, mangues, myrte citronnée, menthe poivrée, abricots (abricots, farine de riz), racines de valériane, tournesol. Avec arôme naturel de vanille.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante

La Rayonnante

Aucune caféine

Délicieusement floral et léger, cet élixir est de toute beauté. C'est pour ça qu'on y trouve du rooibos, un véritable spa liquide. Il contient aussi des stars traditionnelles de la beauté : pétales de rose, fruits du rosier et fleur de souci. Et un classique nourrissant de la peau, feuilles d'ortie. Sans oublier la cannelle, la reine du teint selon l'Ayurveda. Juste à l'infuser, vous rayonnez déjà. Sans caféine.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Biologique: Cannelle, fruits du rosier, feuilles d'ortie, rooibos, pétales de rose, soucis. Avec arômes naturels de pêche, de grenade et de fruits rouges.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante

Lapsang Souchong étoilé

Moyenne caféine

Passionnés de whisky single malt et de cigares raffinés, voici votre thé. Plusieurs affirment qu'il fût créé parce que des soldats prirent le contrôle d'une fabrique de thé du Xingun (village étoile) pendant la dynastie Qing. Lorsque les soldats quittèrent enfin la fabrique, les travailleurs durent sécher le thé en un temps record. En désespoir de cause, ils allumèrent des feux de bois de pin afin d'accélérer le processus. Ainsi naquit le lapsang Souchong.

Meilleur servi : Thé chaud

Ingrédients : biologique : Thé noir chinois de la province du Fujian.*

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque Bouillante

Le Buzzant

Stimulant caféine

Dernièrement, tout le monde n'en a que pour ce thé. Qui pourrait les blâmer? Avec tous les ingrédients ultra-énergisants qu'il contient, pas étonnant qu'il fasse autant de bruit! Il contient une dose stimulante de guarana, de matcha et de maté, plus une touche de ginseng blanc – un élément essentiel pour l'énergie vitale en médecine chinoise. Ajoutez-y du thé vert ultra-santé, des agrumes vivifiants et un soupçon piquant de gingembre, et vous avez un mélange stimulant que vous pouvez boire sans culpabilité. (MK Cascher).

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Gingembre, thé vert, thé vert matcha, maté, coings, pomme s, zeste de citron, zeste d'orange, racine de réglisse, citronnelle, poudre de guarana, ginseng blanc, huile naturelle de citron.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Chaude



Le Digestif

Aucune caféine

Dans la Grèce antique, on employait la menthe poivrée pour soulager les maux d'estomac et (OK, n'ayons pas peur des mots) les gaz. En Inde, c'est la graine de fenouil qui a cet honneur. En Chine, le gingembre est employé à cet effet depuis 2000 ans. La médecine traditionnelle recommande également le zeste d'orange. Ce délicieux mélange n'est pas mesquin : il vous offre la totale. Essayez-le. Ça pourrait marcher. Sans caféine.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Biologiques : Menthe à feuilles rondes, fenouil, gingembre, menthe poivrée, zeste d'orange. Avec arômes naturels de mangue et de menthe poivrée.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante

Le Jardin d'Earl Grey

Moyenne caféine

Lorsqu'il n'était pas parti à la découverte de recettes secrètes de thé en Chine, le deuxième compte britannique Grey vivait à Howick Hall en Angleterre, tout comme ses ancêtres l'avaient fait depuis 1319. Et tout comme ses ancêtres, il était un excellent jardinier et un passionné du plein air. Ce thé noir à la bergamote, rehaussé de fraises, lui aurait été à merveille.

Meilleur servi : Thé chaud / Thé Pop

Ingrédients : Biologiques : Thé noir, pétales de souci, fraises, pétale s de centaurée bleuet. Avec arômes naturels de fraise et de bergamote.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque Bouillante





Le secret du Père Noël

Moyenne caféine

Vous êtes-vous déjà demandé comment le père Noël s'organise pour distribuer tous les cadeaux en une seule nuit? Bon, voici sa recette secrète. Il s'agit d'une combinaison spéciale de thé noir chinois, de menthe poivrée et d'épices, le tout saupoudré de petites cannes de Noël. Ce thé est énergisant et incroyablement apaisant. En une seule tasse le père Noël passe du Ho! Ho! Ho! au Go! Go! Go!

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé Pop

Ingrédients : Thé noir, menthe poivrée, perles de sucre (sucre, farine de riz, huile de coton et de soya partiellement hydrogénée, amidon de maïs, arômes naturels et artificiels, gomme cellulosique, pigment laqué rouge allura, mono et diglycérides, carraghénine, dioxyd

chaud	froid
Donne 475 ml 16 oz de thé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 475 ml 16 oz Presque bouillante	Donne 475 ml 16 oz de thé glacé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 295 ml 10 oz Presque bouillante Remplir de glace!

Le Svelte

Faible caféine

Vous recherchez le secret de la beauté ou un truc pour perdre du poids? Petit conseil : essayez donc l'eau. C'est vrai, l'eau est probablement la chose la plus saine que vous puissiez consommer - après tout, notre corps en est composé. Et quelle meilleure façon d'égayer l'eau que ce délicieux mélange de plantes digestives traditionnelles : pu'erh, oolong, gingembre et racine d'eleuthérocoque. Allez-y, buvez à volonté. Vous ne gagnerez pas en grammes, mais en sagesse.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Biologiques : Thé oolong, thé pu'erh, gingembre, zeste d' orange, racines d'eleuthérocoque. Avec arômes naturels.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Chaude





Lime Sucrée

Faible caféine

Envie d'un nouveau moyen de vous rafraîchir? Essayez ce mélange sucré aux notes d'agrumes, à base de thé blanc, thé vert, lime et mangues. Frais, fruité et acidulé, il goûte la limonade fraîche, avec une touche riche et exotique de mangue. Essayez-le sur glace, avec du rhum et de la menthe fraîche pour créer le meilleur mojito du monde, ou sucrez-le avec un peu d'agave et faites-le congeler, pour faire les sucettes glacées les plus rafraîchissantes qui soient. Les possibilités sont illimitées.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé Pop

Ingrédients: Pommes, cubes de mangue (mangues, sucre) et flocons de mangue, marc de pommes (marc de pommes, acide citrique), feuilles de ronce, thé blanc, thé vert, lime, arômes naturels de lime et de mangue.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 475 ml 16 oz</p> <p>Chaude</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 295 ml 10 oz</p> <p>Chaude</p> <p>Remplir de glace!</p>

Limonade Electrique

Stimulant caféine

Envie d'un thé glacé qui en a dedans ? Branchez-vous sur cette supernova aux agrumes et préparez-vous à une charge majeure. Avec ses arômes vifs et acidulés de citron, de raisins de Corinthe et de baies, il est acide et fruité, et tout sauf discret. De plus, avec la bonne dose de maté qu'il contient, il ne manquera pas de vous laisser énergisé et chargé à bloc. C'est un peu comme la limonade de notre enfance, en version pour les grands.

Meilleur servi : Thé glacé

Ingrédients : Pommes, maté vert, marc de pommes (marc de pommes, acide citrique), feuilles de ronce, bleuets, groseilles rouges, framboises, fraises, arômes naturels de groseille rouge, citron et fraise.

froid

Donne 475 ml | 16 oz de thé glacé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

295 ml | 10 oz

Chaude

Remplir de glace!





Limonade Rose

Aucune caféine

Lorsque ça ne tourne pas rond, vous pouvez compter sur ce mélange d'un rose vif éclatant. Une gorgée, et vous verrez la vie sous un meilleur jour. Non seulement il regorge de rooibos, d'hibiscus et d'autres trucs bons pour vous – mais il est aussi incroyablement délicieux, quelle que soit la façon dont vous décidez de le boire. Servi chaud, c'est un mélange délicieusement acidulé, qui apaise la gorge. Servi sur glace, c'est une boisson estivale désaltérante, acidulée et addictive à souhait. Et si vous voulez atteindre le summum, faites-le congeler en petits cubes et passez-les au mélangeur avec un peu de nectar d'agave et un doigt de vodka. Tadam – une barbotine pour les grands. (MK Cacher)

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé Pop

Ingrédients: Ananas (ananas, sucre de canne, acide citrique, dioxyde de soufre), hibiscus, citronnelle, rooibos, zeste de citron, pétales de centaurée bleuet, extrait de stévia, arômes naturels et artificiels de lime, de citron et de canne à sucre.

chaud	froid
Donne 475 ml 16 oz de thé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 475 ml 16 oz Presque bouillante	Donne 475 ml 16 oz de thé glacé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 295 ml 10 oz Presque bouillante Remplir de glace!

Lisez sur mes lèvres

Faible caféine

Ce thé est probablement le meilleur thé au chocolat du monde. Sincèrement! Meilleur que du dessert. Plus fiable que le sexe. C'est un combinaison décadente de thé noir chinois, de vanille, de menthe poivrée, de pépites de chocolat, de grains de poivre rouge épicé et de petits bonbons rouges en forme de lèvres, pour vous sucrer le bec. Une expérience sans culpabilité, sans engagement.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé latté

Ingrédients : Thé noir, menthe poivrée, chocolat (sucre, liqueur de choc olat, beurre de cacao, lécithine de soya, vanille), grains de poivre rose, perles de sucre (sucre, farine de riz, huile végétale partiellement hydrogénée, amidon de maïs, gomme, rouge allura, glaça

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante



Maïs soufflé au Caramel

Aucune caféine

Sucré. Salé. Et complètement addictif. Pas étonnant que le maïs soufflé au caramel soit la vedette des foires. Et on en veut toujours plus. Nous avons donc dû, bien sûr, en faire un thé. Contenant du vrai maïs soufflé et des morceaux de caramel, le tout rehaussé d'un soupçon de pommes, d'ananas, d'amandes et de noix de coco, ce mélange aux notes de beurre est totalement gourmand. Et comme il contient une touche de betterave, il donne une liqueur d'un magnifique rose vif. Vous pouvez maintenant profiter du chouchou des foires, n'importe où, n'importe quand.

Meilleur servi : Thé Latté

Ingrédients : Pommes, cannelle, ananas (ananas, sucre, acide citrique), caramel (lait, sucre, sirop de glucose, matière grasse du beurre, sorbitol, mono- et diglycérides), raisins de Corinthe (raisins de Corinthe, huile végétale), amandes, betteraves, noix de coco

Thé latté

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 4 Cuillères parfaites



240 ml | 8 oz Eau chaude

Infuser selon les instructions d'infusion du thé

Déposer dans une tasse de 475 ml remplir le reste de lait moussieux

Prendre 240 ml | 8 oz de lait. Le réchauffer au four à micro-ondes 45 secondes. Brassier pendant 45 secondes et remettre dans le four à micro-onde 30 secondes et verser le tout sur le thé.





Mangue Démente

Faible caféine

Une seule gorgée de ce thé, et vous serez prêt à tout pour en avoir plus. En fait, ça nous inquiète un peu de laisser les gens lui goûter... Et s'il y avait des émeutes? Du pillage? Des bouchons de circulation monstres? C'est toute une responsabilité! Mais qui pourrait vous reprocher de craquer pour ce délicieux thé blanc? Fruité. Rafraîchissant. On jurerait un morceau de mangue bien mûre. Bref, c'est complètement dément.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé Pop

Ingrédients: Pommes, thé blanc, ananas confits (ananas, sucre de canne, acide citrique, dioxyde de soufre), morceaux et zeste d'orange, carthame, fraises, pétales de souci, mangues (mangues, sucre, acide citrique, dioxyde de soufre), extrait de stévia, arôme naturel

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 475 ml 16 oz</p> <p>Chaude</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 295 ml 10 oz</p> <p>Chaude</p> <p>Remplir de glace!</p>





Mao Jian Jade

moyenne caféine

En quoi le Mao Jian est-il si spécial ? Il est cultivé en haute altitude dans la province du Fujian en Chine, une région réputée pour ses montagnes magnifiques, ses paysages marins et, bien sûr, ses thés exquis. Le nom « Mao Jian » signifie « pointe duveteuse », en référence au petit duvet que l'on peut voir sur les jeunes feuilles de thé fraîches et au roulage en forme d'aiguille. Mais on ne l'aime pas uniquement pour son apparence. Ce thé vert de cueillette d'été chauffé en cuve donne une liqueur aux notes de maïs sucré et de légumes vapeur, présentant une belle vivacité en bouche. Pas étonnant qu'il soit l'un des thés les plus célèbres en Chine.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé

Ingrédients : Thé vert chauffé en cuve provenant de la province du Fujian.

chaud	froid
Donne 475 ml 16 oz de thé  1-2 Cuillères parfaites  2-3 min 475 ml 16 oz Chaude	Donne 475 ml 16 oz de thé glacé  1-2 Cuillères parfaites  2-3 min 295 ml 10 oz Chaude Remplir de glace!

Maracuja Mango

Faible caféine

Envie de mettre un peu de passion dans votre tasse ? Un seul mot : maracuja. Nom portugais du fruit de la passion, ce fruit riche en minéraux est chéri en Amérique du Sud pour sa saveur puissante et irrésistiblement sucrée. Il est tellement bon – il fallait absolument trouver un moyen de l'utiliser. Nous avons donc créé ce mélange désaltérant de thé noir sucré et mangues mûres à point, auquel nous avons ajouté une bonne dose de maracujas exotiques. Si ce délice tropical ne fait pas naître la passion en vous, on se demande bien ce qui pourrait le faire...

Meilleur servi : Thé glacé

Ingrédients : Thé noir, mangues (mangues, sucre), ananas (ananas, sucre), feuilles de ronce, fleurs de souci, morceaux de fruit de la passion (sirop de glucose, concentré de jus de fruit de la passion, pulpe d'abricot, amidon modifié, alginate de sodium), arômes naturels

froid

Donne 475 ml | 16 oz de thé glacé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

295 ml | 10 oz

Presque bouillante

Remplir de glace!





Matin Orange

Stimulant caféine

On connaît tous le rituel classique du matin : une tasse de café et un verre de jus d'orange. Mais que diriez-vous si vous pouviez avoir votre dose d'énergie ET un goût de fruit fraîchement pressé dans la même tasse? Oui, oui, on est tout à fait sérieux. Remplacez votre ancienne routine par ce mélange fruité de maté, et vous ne le regretterez pas. Vous y trouverez toute la saveur juteuse de l'orange, de la papaye et de l'ananas, doublée du petit coup de fouet du maté vert. Une seule gorgée, et vous serez revigoré et prêt à tout ce que la journée vous réserve. Dites bonjour à votre nouveau Matin orange.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé Pop

Ingrédients: Maté vert, papayes confites (papayes, sucre de canne, dioxyde de soufre, tartrazine, jaune soleil FCF, chlorure de calcium, acide citrique), ananas (ananas, sucre de canne, acide citrique, sulfites), carthame, arômes naturels

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 475 ml 16 oz</p> <p>Chaude</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 295 ml 10 oz</p> <p>Chaude</p> <p>Remplir de glace!</p>





Me to We

Aucune caféine

Nous sommes vraiment ravis de notre partenariat avec ME to WE, un mouvement international donnant aux gens le pouvoir de changer les choses par leurs choix de consommation au quotidien. Nous avons travaillé ensemble à la création de ce thé, un mélange fruité, rafraîchissant et entièrement naturel d'ananas, d'hibiscus et de canneberges. En plus d'être absolument délicieux, ce thé apporte du soutien à une communauté en développement au Kenya. En effet, chaque achat de 50 g de ce thé donne un mois d'eau potable à un enfant kenyan dans le besoin. Voilà une bonne raison de lever votre tasse !

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé pop

Ingrédients : Pomme, ananas (ananas, sucre de canne, acide citrique, sulfites), hibiscus, figues, grains de poivre rose, canneberges, centaurée bleuet, extrait de stevia, arômes naturels de framboise, de cerise et de fruit de la passion.

chaud	froid
Donne 475 ml 16 oz de thé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 475 ml 16 oz Presque bouillante	Donne 475 ml 16 oz de thé glacé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 295 ml 10 oz Presque bouillante Remplir de glace!

Menthe Marocaine

Faible caféine

Vous avez des maux de ventre ? Rien qu'un peu de thé ne saurait régler. Au Maroc, on sert du thé vert rehaussé de feuilles de menthe et de sucre aux invités en guide d'hospitalité. Mais saviez-vous que ce thé est aussi savouré couramment après le repas ? Inspiré par le délicieux thé marocain, ce mélange vivifiant est parfait pour décompresser après un repas. Le thé vert Gunpowder fournit une dose délicate de caféine. Quant à la menthe verte et à la menthe poivrée, ces plantes sont reconnues pour apaiser et faciliter la digestion. Frais et ultra-réconfortant, ce mélange a un petit goût du Maroc que vous voudrez partager avec tout le monde.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Biologiques : Thé vert, menthe poivrée, menthe verte.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Chaude

Menthe nord-africaine

faible caféine

Découvrez l'Afrique du Nord, ses souks et ses déserts grâce à ce mélange explosif de menthe et d'épices composé de thé vert et de menthe poivrée, rehaussé de cardamome, de gingembre, de racine de réglisse, de fenouil, de clous de girofle et de poivre noir. Le tout biologique! Un mélange délicieusement sucré, débordant de charme maghrébin. (MK Cacher)

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : biologiques : Thé vert, gingembre, menthe poivrée, cardamome, racine de réglisse, fenouil, clous de girofle, poivre noir.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



3-5 min

475 ml | 16 oz

Chaude





Menthe Verte

Tisane

Les feuilles d'un vert foncé de cette tisane rafraîchissante poussent en pointe comme celle d'une lance. Voilà probablement pourquoi la menthe verte est une arme de prédilection pour repousser tous les petits désagréments du quotidien. Ça explique aussi pourquoi il s'agit d'une base qui tombe à pic pour concocter des mojitos au thé. Ajoutez-y simplement une cuillère à table de lime, une dose de rhum et une pincée de sucre ou d'agave. Servez chaud ou glacé.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé

Ingrédients: biologiques : Feuilles de menthe verte des États de l'Oregon et de Washington.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 30-60 sec 475 ml 16 oz</p> <p>Presque bouillante</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 30-60 sec 295 ml 10 oz</p> <p>Presque bouillante</p> <p>Remplir de glace!</p>





Mojito à la Framboise

Aucune caféine

Menthe fraîche, lime acidulée et une touche de rhum. Existe-t-il une façon d'améliorer un mojito classique ? Bien sûr... Ajoutez-y simplement des framboises ! Une touche de fruit sucré fait des merveilles dans ce cocktail classique. Et en plus, cela le colore d'un magnifique rose vif. C'est pourquoi notre thé façon mojito contient le petit fruit préféré de tous. Le résultat ? Une tisane rosée au goût de fruit et de menthe divinement rafraîchissant. Servie sur de la glace avec un doigt de rhum, elle vous transportera sur une terrasse de la Havane par un après-midi ensoleillé. Bref, le paradis sur terre.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé pop

Ingrédients : Pommes (pommes, acide citrique), raisins secs, fleurs d'hi biscus, carottes, betteraves, menthe poivrée, limes, framboises, pétales de rose, arômes naturels et artificiels de fraises.

chaud	froid
Donne 475 ml 16 oz de thé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 475 ml 16 oz Presque bouillante	Donne 475 ml 16 oz de thé glacé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 295 ml 10 oz Presque bouillante Remplir de glace!

Moka latte

Faible caféine

En matière de café, rien ne vaut un moka latte. Et cette tisane inspirée du Java a tout ce que peut désirer un amateur de café – et plus encore. Elle contient des grains de café, des écorces de cacao sucré et une bonne dose de bonbons crémeux au moka, pour un mélange à la fois riche, réconfortant et gourmand à souhait. Le plus génial ? Elle contient très peu de caféine, ce qui veut dire que vous pouvez savourer tout le bon goût de ce mélange sans avoir les effets de nervosité associés au café. Que vous la buviez chaud, glacé ou sur le pouce, cette petite gourmandise saura vous combler, encore et encore. Un pur délice...

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé latté

Ingrédients : Cosses de cacao, grains de café, feuilles de ronce, bonbons au moka (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, café, lécithine de tournesol, arôme artificiel de moka, gomme arabique, gomme-laque, huile de noix de coco), brisures de cappuccino (poudre de lait

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante





Muffins aux bleuets

aucune caféine

Comment aimons-nous commencer la journée ? Avec un muffin aux bleuets, bien sûr. Riche, tendre et tout simplement irrésistible : c'est le genre de délice qui nous met toujours de bonne humeur. Et cette tisane fruitée est tout aussi riche que l'original. Elle contient des pommes, des raisins secs, des carottes et des bleuets frais. Sans oublier les pépites de yogourt qui lui donnent son côté crémeux. Sucrée et légèrement acidulée avec des notes de beurre, cette tisane est parfaite pour vous accompagner dans votre prochaine excursion en voiture – ou votre trajet matinal pour le boulot. Et si vous vous sentez vraiment audacieux, essayez d'en ajouter à votre gruau du matin, pour lui donner une note savoureuse. Voilà un véritable déjeuner de champions.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé

Ingrédients : Pommes (pommes, acide citrique), raisins secs, carottes, fleurs d'hibiscus, betteraves, morceaux de yogourt (poudre de yogourt, sucre, maltodextrine, amidon modifié, acide citrique), bleuets, fleurs de centaurée bleuet, arômes naturels et artificiels.

chaud	froid
Donne 475 ml 16 oz de thé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 475 ml 16 oz Presque bouillante	Donne 475 ml 16 oz de thé glacé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 295 ml 10 oz Presque bouillante Remplir de glace!

Noix grillés

faible caféine

Selon la médecine chinoise, manger des noix réchauffe. C'est tout à fait logique, car, spontanément, ceci est le genre de thé qu'on a envie de déguster lors d'un après-midi d'hiver glacial. Ce thé est réconfortant et a un goût légèrement amer de noix grillées. De plus, il est sucré et enrichi d'ananas mûrs, de noix de coco, d'amandes et de thé vert biologique. Sirotez-le près du feu de foyer et chassez le froid.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé latté

Ingrédients : Thé vert sencha, nougatine (sucre, noisettes), ananas (ananas, sucre), noix de coco (noix de coco, graisse de coco, sucre), noix, amandes, arômes naturels et artificiels.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



3-5 min

475 ml | 16 oz

Chaude

Noix magiques

Aucune caféine

En vrac, ce thé a l'air ordinaire, mais une fois infusé, c'est magique! En quelques secondes, cet alléchant méli-mélo d'amandes en tranches, de morceaux de pommes et d'écorces de cannelle devient tout rose. Pourquoi? Parce qu'il contient un soupçon de betterave. C'est ce qui donne à ce riche thé aux amandes son côté terreux et sa couleur naturelle si particulière. Délicieusement magique: de quoi en devenir accro.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Pommes, amandes, cannelle, betteraves, arômes artificiels.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante



Nuit d'orage

moyenne caféine

Trois heures, par un vendredi après-midi pluvieux. David avait faim. Crevé, pas rasé, il avait besoin d'un bon repas chaud. Il n'avait qu'une bouilloire, son paquet d'allumettes et un sac de thé noir. Il a grappillé quelques ingrédients et mis tout ça dans l'eau. Chocolat, cannelle, noix de coco, vanille – c'était vraiment quelque chose. Il a ensuite levé sa tasse, pris une gorgée. Puis une autre. C'était plus doux que la soie, et fatalement irrésistible. C'était bon. Presque trop.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Biologiques : Thé noir, chocolat noir (fèves de cacao, suc re, beurre de cacao, gousses de vanille moulues, piments anchos, muscade, cannelle, sel, piment de la Jamaïque, clous de girofle, piment chipotles), cannelle, flocons de noix de coco. Avec arôme naturels.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante



Nuit de Rêve

Aucune caféine

Une bonne nuit de sommeil, voilà le secret. Vous aurez plus d'énergie. Plus de patience. Vos blagues seront plus drôles. Tout le monde vous aimera. Voilà pourquoi nuit de rêves est essentielle. Ce délicieux mélange de camomille, citronnelle, hibiscus, réglisse, citron, orange et pétales de rose contient tout ce qu'il vous faut pour vous abandonner aux bras de Morphée et y rester toute la nuit.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients biologiques: Citronnelle, camomille*, hibiscus, racines de réglisse, zeste de citron, zeste d'orange, myrte citronnée, graines de fenouil, pétales de rose, arômes naturels de citron et d'orange.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante





Oolong au Cédrat

Faible caféine

Ce mélange de thé oolong d'altitude est une vraie cure rajeunissante. Parfumé au myrte citronné, au jasmin et à l'essence naturelle d'agrumes, cet oolong est léger, frais et tonique. Chaud, il donne une boisson apaisante et citronnée. Glacé, c'est le désaltérant par excellence. Et avec de la vodka, il fait le meilleur martini au monde.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé

Ingrédients: Thé oolong, fleurs de jasmin, myrte citronnée biologique, huile essentielle d'orange.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min</p> <p>475 ml 16 oz</p> <p>Chaude</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min</p> <p>295 ml 10 oz</p> <p>Chaude</p> <p>Remplir de glace!</p>

Oolong Quangzhou au lait

Moyenne caféine

Ce thé oolong rarissime provenant des monts Wuyi, en Chine, est onctueusement doux et légèrement crémeux, avec un soupçon léger d'orchidée. On dit que ce thé vit le jour lorsque la lune tomba amoureuse d'une comète qui lui passa sous le nez. La lune versa des larmes laiteuses qui glacèrent les champs de thé, asséchant ainsi les feuilles et leur donnant une touche délicatement crémeuse. Ce thé est un luxe rarissime.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Thé oolong chinois de la province du Fujian, arômes naturels.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Chaude

Oolong rubis

Moyenne caféine

Provenant de la région de Doi Mae Salong, en Thaïlande, ce magnifique oolong de style bille est aussi somptueux que ses montagnes d'origine. Il présente des notes de prune mûre, de pomme caramélisée et de coing, plus une touche de gousse de vanille sucrée qui persiste en bouche. Sans oublier qu'il donne une liqueur d'un ambre riche, d'où son nom. Et le plus génial ? Ce thé unique peut être infusé à température élevée sans jamais devenir amer. Parfait pour le buveur de thé distrait.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Thé oolong biologique de la région de Doi Mae Salong, Thaïlande

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Chaude



Oolong Suprême

Moyenne caféine

Ce thé ultra-rare et très recherché provient de l'un des endroits sacrés les plus célèbres de Chine : les monts Wudang, réputés pour leurs temples anciens, leurs arts martiaux incomparables et, bien sûr, leurs thés à nul autre pareil. Et ce thé oolong Dan Cong à feuilles torsadées ne fait pas exception. Avec ses notes de prune mûre, de beurre de karité et de noix, plus une touche grillée unique, il a un goût étonnamment complexe et totalement rafraîchissant. Parce que, quand même. Ce n'est pas n'importe quel oolong. C'est un suprême.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Thé oolong Dang Cong des monts Wudong, en Chine.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Chaude





Oolong Vie

Faible caféine

Le thé oolong chinois a toute une histoire. Avec un nom se traduisant littéralement par « dragon noir », ce thé ancien a reçu les honneurs des théières des plus éminents - des empereurs de la dynastie Song à la reine Victoria en Angleterre. Nous aimons nos classiques, bien entendu, mais nous pensions qu'il était temps d'amener ce dragon primordial au XXI^e siècle. Comment avons-nous fait ça ? Tout d'abord, en ajoutant à ce thé des morceaux de pêche et d'abricot sucrés. Nous l'avons ensuite rehaussé d'amandes effilées, avant de saupoudrer le tout de zeste d'orange et de pétales de carthame. De quoi savourer un petit goût d'histoire dans chaque gorgée...

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé Pop

Ingrédients: Thé oolong Shui Xian, abricots, pêches, amandes, zeste d'orange, pétales de carthame, arômes naturels et artificiels.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 475 ml 16 oz</p> <p>Chaude</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 295 ml 10 oz</p> <p>Chaude</p> <p>Remplir de glace!</p>

Orange Chocolat

Moyenne caféine

Certaines choses sont tout simplement faites pour aller ensemble. Comme les tasses et les soucoupes. La crème et le sucre. Le thé et les biscuits. Et le chocolat et les oranges. Un duo harmonieux comme pas deux – riche, sucré et sombre à souhait. Et ce délicieux mélange de pu'erh a tout ce qu'il faut : de gros copeaux de chocolat pour satisfaire votre envie de dessert, et du zeste d'orange pour une touche fruitée et épicée. Attention, vous pourriez y prendre goût. Ce qui est une bonne chose, puisque ce thé et vous êtes faits l'un pour l'autre.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Latté

Ingrédients : Thé pu'erh, chocolat (sucre, chocolate, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait de vanille), zeste d'orange, arômes naturels et artificiels.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante

Orange Épicée

Faible caféine

Existe-t-il un duo de saveurs plus réconfortant que l'orange et la cannelle ? Il y a quelque chose qui fait instantanément chaud au cœur : comme un gâteau aux épices ou un verre de punch brûlant. Mais cette chaleur réconfortante n'est pas qu'une question de nostalgie. En effet, la cannelle aurait des propriétés échauffantes ; une gorgée de ce thé vert débordant d'épices, c'est tout ce qu'il vous faut pour vous donner l'impression d'être confortablement installé au coin du feu. Ajoutez-y du zeste d'orange douce et une touche pimpante de chili, et vous avez un mélange savoureux qui vous réchauffera le corps et l'âme

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé latté

Ingrédients : biologiques : Cannelle, thé vert*, zeste d'orange, clous de girofle, chilis. Avec arômes naturels.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



3-5 min

475 ml | 16 oz

Chaude





Orange Juteuse

Moyenne caféine

Quelque chose de magique se produit lorsqu'on combine du pu'erh riche et terreux à de l'orange sucrée. Parfois, le résultat est beaucoup plus que la somme de ses parties - délicieusement frais et fruité, tout en étant très bon pour vous. Que vous le sirotiez chaud ou sur glace, il est ultra-apaisant et rafraîchissant. Avec un tel thé dans votre arsenal, qui sait ce qui pourrait vous arriver? Le secret est dans la tasse...

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé Pop

Ingrédients: Pu'erh, thé noir, hibiscus, feuilles de ronce, morceaux et zeste d'orange, carthame, arômes naturels de tangerine et d'orange.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 475 ml 16 oz</p> <p>Presque bouillante</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 295 ml 10 oz</p> <p>Presque bouillante</p> <p>Remplir de glace!</p>





Orange Pekoe

Moyenne caféine

Après avoir sondé le pays, nous affirmons que ceci est le pekoe parfait. Le remontant ultime. Le mélange auquel vous ferez appel lorsque vous brûlerez d'envie d'une bonne tasse de thé. Certains affirment qu'il évoque des moments de grand réconfort passés entre amis. D'autres font allusion aux beignes ou aux roses rouges. Une chose est sûre, tous adorent ce thé provenant des meilleures plantations du Sri Lanka.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé latté

Ingrédients : Thés noirs de première qualité du Ceylan, au Sri Lanka

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min</p> <p>475 ml 16 oz</p> <p>Presque bouillante</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min</p> <p>295 ml 10 oz</p> <p>Presque bouillante</p> <p>Remplir de glace!</p>

Pain aux bananes et noix

Aucune caféine

Comme pour toute bonne recette, il a fallu des années pour arriver à un tel degré de perfection – mais ça valait vraiment le coup. Recréant comme par magie l'arôme du pain aux bananes tout frais sorti du four, ce thé allie la saveur des tranches de bananes à celle des amandes et au goût sucré des dattes et des raisins secs. Odorant à souhait et aussi réconfortant que la recette spéciale de maman... les calories en moins!

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Dattes, raisins de Corinthe, amandes, bananes, arômes artificiels.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante



Pain doré à la cardamome

Faible caféine

La cardamome a un je-ne-sais-quoi qui nous met dans une ambiance festive. On adore son goût riche et parfumé sous toutes les formes possibles. Une de nos préférées ? Les pains de Noël au beurre et à la cardamome, populaires en Suède et en Finlande. Et si une rôti à la cardamome est un délice, imaginez un peu ce que peut être du pain doré à la cardamome ! Contenant thé noir, cardamome, sucre de canne et cannelle, ce mélange riche et sucré a le goût riche et gourmand du déjeuner de nos rêves. Sauf que vous voudrez siroter toute la journée ce délice digne d'un brunch.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Thé noir, cannelle, zeste de citron, graines de coriandre, cardamome, sucre de coco, sucre de canne, arômes naturels et artificiels

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante



Papillon au Jasmin

Moyenne caféine

Ce thé de réserve rare est probablement le meilleur thé au jasmin que vous aurez la chance de déguster. À la base, un thé vert chinois exceptionnel cueilli à la main et sur lequel sont déposés des pétales de jasmin frais nuit après nuit, jusqu'à ce que son parfum et goût soient incroyablement riches et exquis. Puis, on mélange le tout à la main et les feuilles sont découpées en forme de magnifiques petits papillons. Succombez à la perfection.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Thé vert chinois de la province de Fujian, parfumé aux fleurs de jasmin.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



3-5 min

475 ml | 16 oz

Chaude





Parfait fraise-rhubarbe

Aucune caféine

Dans la Chine ancienne, on l'utilisait en médecine. Au Moyen-Âge, les Européens en faisaient le commerce le long de la Route de la soie. Et aujourd'hui, on en raffole dans les tartes, les sauces, les muffins ou telle quelle, trempée dans un peu de sucre. Mais la façon ultime de manger la rhubarbe, c'est avec des fraises bien mûres et sucrées. Exactement comme cette tisane fruitée, d'un rouge profond. D'un goût aussi frais et juteux qu'une fraise fraîche, avec le petit côté acidulé de la rhubarbe et un soupçon de yogourt crémeux. On l'adore chaude ou glacée – ou comme base pour une sangria qui ne manque pas d'entrain. Voilà une bien belle chose... Sans caféine.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé pop

Ingrédients: Pommes, hibiscus, raisins secs, carottes, pépites de yogourt (lait en poudre, sucre, maltodextrine, amidon modifié, acide citrique), betteraves, fraises, rhubarbe, arômes naturels et artificiels.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min</p> <p>475 ml 16 oz</p> <p>Presque bouillante</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min</p> <p>295 ml 10 oz</p> <p>Presque bouillante</p> <p>Remplir de glace!</p>





Pêche Parfaite

aucune caféine

Ça nous a pris des années pour trouver le parfait thé glacé aux pêches... Mais ce mélange estival et sucré a tout le bon goût d'une pêche fraîchement cueillie. Et maintenant que nous sommes passés maîtres dans l'art d'infuser notre fruit d'été préféré, nous en voulons toujours plus. En fait, nous découvrons continuellement de nouvelles façons délicieuses de le boire. Ce thé est divin mélangé à des fraises congelées et du rhum blanc. Ou servi bien froid avec un soupçon de Prosecco. Mais la meilleure façon est peut-être bien tel quel, avec plein de glaçons et une touche de nectar d'agave. Une chose est sûre, quelle que soit la façon dont vous le dégustiez, ce mélange est un pur délice.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé Pop

Ingrédients : Pommes, marc de pommes (marc de pommes, acide citrique), feuilles de ronce, pêches (pêches, sucre), arômes naturels et artificiels.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 475 ml 16 oz</p> <p>Presque bouillante</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 295 ml 10 oz</p> <p>Presque bouillante</p> <p>Remplir de glace!</p>





Pekoe Suprême

Moyenne caféine

Pourquoi l'appelons-nous « suprême » ? Parce qu'il a été cultivé à moins de 2 000 pieds et que ses feuilles sont roulées bien serrées en forme de billes uniformes, ce qui est la clé pour obtenir une liqueur au goût systématiquement parfait. Sa saveur est riche et intense, avec un arôme réconfortant de malt et de biscuits graham. Sans oublier qu'il provient d'un jardin sri lankais de premier ordre, réputé pour sa culture socialement responsable – vous êtes donc assuré d'avoir ce qui se fait de mieux. Parfait tel quel ou avec un nuage de lait, ce pekoe est tout simplement inégalable

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé

Ingrédients : Thé noir de la province du Sabaragamuwa, au Sri Lanka.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min</p> <p>475 ml 16 oz</p> <p>Presque bouillante</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min</p> <p>295 ml 10 oz</p> <p>Presque bouillante</p> <p>Remplir de glace!</p>

Perles de Dragon

Moyenne caféine

Saviez-vous que chacune de ces perles est roulée à la main? Incroyable, mais vrai! Cette tradition débuta il y a plus de 1300 ans, lorsqu'un empereur chinois exprima le désir d'offrir un cadeau d'amour authentique. Faites à base de thé vert parfumé aux fleurs de jasmin, ces perles sont de petites gemmes parfaites. Une fois infusées dans l'eau chaude, elles reprennent vie, se déroulent lentement et dégagent un parfum incroyablement enivrant.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Thé vert chinois de la province du Zhejiang, parfumé aux fleurs de jasmin.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



3-5 min

475 ml | 16 oz

Chaude

Perles Noires au Jasmin

Moyenne caféine

Les perles noires, les thés noirs au jasmin et les thés noirs chinois sont des trésors d'une grande rareté. Alors, qu'obtient-on en les combinant tous trois? Un thé spécial rarissime, absolument unique. Et nous sommes très heureux d'annoncer qu'il s'agit d'une exclusivité des Thés DAVIDsTEA! Mais ce thé roulé à la main n'est pas seulement d'une esthétique parfaite : il a un goût riche et floral absolument rafraîchissant. Avec son arôme délicat de jasmin, ses notes de caramel et son petit goût sucré de miel sauvage, il vaut son pesant de perles.

Meilleur servi : Thé chaud

Ingrédients : biologiques : Perles de thé noir de la province du Hunnan, en Chine, parfumées aux fleurs de jasmin.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque Bouillante

Petit remontant

Stimulant caféine

Bon, vous vous êtes réveillé avec les muscles endoloris et le nez bouché. Nous sommes tous déjà passés par là. Mais comment vous tirer du lit et vous mettre sur pied ? La réponse se trouve dans ce thé sucré et épicé. Il contient tout plein d'ingrédients mieux-être, comme de la racine de réglisse, de la pomme, du gingembre et du curcuma, une épice dorée réputée pour ses propriétés purifiantes. Ajoutez à cela du maté vert soyeux et énergisant, et vous serez sur pieds en moins de deux. Nous ne vous raconterons pas d'histoires – vous continuerez probablement à renifler un peu. Mais au moins, vous serez capable de rester debout assez longtemps pour montrer à ce rhume qui est le patron.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Gingembre, maté vert, anis, pommes, racines de réglisse, cardamome, coriandre, poivre noir, curcuma, pétales de rose, fleurs de souci.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Chaude





Piège à Ours

Aucune caféine

Sérieusement, il se peut que ce thé soit la meilleure façon de distraire un ours. Ces derniers adorent les baies et ce thé en déborde. L'arôme de cassis, de mûres, de fraises et de framboises est tout simplement irrésistible. De plus, cet arôme est apaisant, ce qui est plutôt utile lorsqu'il s'agit d'appivoiser des animaux sauvages. Surtout, n'essayez pas de le leur dérober. Sans caféine.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé pop

Ingrédients : Hibiscus, baies de sureau, enveloppes de fruit du rosier, pommes, papayes (papayes, sucre), verveine citronnelle, cassis, bleuets, feuilles de fraisier, fraises, framboises, mûres, griottes, arômes naturels de fruits rouges.

chaud	froid
Donne 475 ml 16 oz de thé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 475 ml 16 oz Presque bouillante	Donne 475 ml 16 oz de thé glacé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 295 ml 10 oz Presque bouillante Remplir de glace!





Pivoine Blanche Royale

Moyenne caféine

Durant la dynastie Song, le thé blanc était si précieux, qu'il était réservé exclusivement à l'Empereur de Chine. Aujourd'hui, il est savouré par des millions de personnes partout au monde. Connue traditionnellement sous le nom « Bai Mudan », notre thé Pivoine blanche vous offre ce petit goût du luxe directement dans votre tasse. Provenant d'un petit jardin familial faisant la culture biologique du thé dans la province du Fujian, ce magnifique mélange est composé de feuilles et de bourgeons cueillis et méticuleusement séchés dans un environnement contrôlé. Le résultat ? Une feuille légèrement plus verte qu'un thé blanc habituel, qui donne une liqueur fraîche, délicate et crémeuse, avec un arôme de pois mange-tout fraîchement cueillis. Une vraie tasse de fraîcheur...

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé

Ingrédients: biologique : Thé blanc de la province du Fujian.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p></p> <p>4-7 min 475 ml 16 oz</p> <p>Chaude</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p></p> <p>4-7 min 295 ml 10 oz</p> <p>Chaude</p> <p>Remplir de glace!</p>

Poire Gingembre

Faible caféine

Certaines saveurs sont faites pour aller ensemble. Et le duo poire et gingembre en fait certainement partie. Le mariage de la poire sucrée et délicate et du gingembre épicé est décidément plus que la somme de ses parties – surtout dans ce mélange parfaitement équilibré sur une base de thé blanc biologique. Contenant gingembre, cannelle, poires, pommes et fruits du rosier, il est légèrement épicé, fabuleusement fruité et délicieusement réconfortant. Pas étonnant que la poire et le gingembre soient inséparables. Ils vont tellement bien ensemble.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Biologiques : Gingembre, pommes, cannelle, thé blanc, poire s, fruits du rosier. Avec arômes naturels de coing, de poire, de pomme et de cannelle.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Chaude





Pomme au miel

faible caféine

Existe-t-il activité plus délicieusement automnale que la cueillette des pommes au verger ? Probablement pas. Et côté pommes, la variété Honeycrisp aux notes de miel est la reine de toutes. Juteuse, sucrée et hyper-savoureuse, elle est le petit délice d'automne dans lequel nous avons hâte de croquer chaque année. Et ce thé ultra-fruité et rafraîchissant évoque toute la saveur d'une pomme fraîchement cueillie. Que vous le buviez tel quel ou rehaussé d'un doigt de bourbon, c'est le meilleur moyen d'amener le verger dans la maison. Pépins non compris !

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé pop

Ingrédients : Pommes, feuilles de ronce, thé vert, hibiscus, marc de pommes (marc de pommes, acide citrique), poires (poires, farine de riz), arômes naturels de poire et de pomme.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 3-5 min</p> <p>475 ml 16 oz</p> <p>Chaude</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 3-5 min</p> <p>295 ml 10 oz</p> <p>Chaude</p> <p>Remplir de glace!</p>

Pomme épicée

Aucune caféine

Notre définition du réconfort ? Notre gros chandail préféré, une vieille recette familiale ou une tasse de thé parfaite. Pour nous, réconfort est synonyme d'arômes chaleureux, comme ce mélange épicé et sucré de pommes, figes et d'épices de chaï. Rehaussé de cannelle et d'anis étoilé, il fait ressurgir de doux souvenirs de cueillettes de pommes, de cidre chaud et de tartes fraîchement sorties du four. Bref, c'est comme un câlin dans une tasse. Et que vous décidiez de le siroter en compagnie d'un bon livre ou des êtres chers, nous vous assurons qu'il n'existe rien de plus réconfortant.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Pomme (pommes, acide citrique), figes, cannelle, anis étoilé, chicorée, cardamome, clous de girofle, poivre noir, arômes naturels de pomme et d'épices.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante



Potion de Sorcière

Aucune caféine

Prêt à infuser une tempête ? Cette mixture magique est totalement envoûtante. Comment nous avons fait ? Nous sommes tout d'abord allés dans notre cimetière des thés pour invoquer une base de rooibos diaboliquement riche. Nous avons ensuite conjuré une poignée de fèves de cacao enchantées. Et lorsque la lune était pleine, nous avons ajouté notre ingrédient secret : des bonbons en forme de chapeau de sorcière orange et de chauve-souris noire, qui vous feront glousser de rire toute la nuit. Crémeux, riche et scandaleusement sucré, ce thé vous ensorcèlera dès la première gorgée. Attachez-vous à votre balai – quelque chose de terriblement délicieux se prépare...

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé latté

Ingrédients : Fèves de cacao, rooibos, cosses de cacao, bonbons noirs et orange (sucre, farine de riz, huile de colza partiellement hydrogénée, amidon de pomme de terre, colorants (concentré de jus de betteraves, bêta-carotène, oxyde de fer), arômes artificiels), feuil

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante



Promenade en Traineau

Aucune caféine

La neige, les tuques, le bout du nez froid...oui, l'hiver est bel et bien arrivé. Heureusement, nous avons le thé idéal pour vous tenir au chaud : cannelle, pommes, raisins secs, amandes et hibiscus se mélangent en un thé sucré, acidulé et terreux. Et les morceaux de betteraves le rendent aussi rose que les joues des chanteurs de la guignolée. Alors emmitoufflez-vous, prenez place dans la carriole, faites passer le thermos et...au petit trot s'en va le cheval avec ses grelots.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Pommes, fleurs d'hibiscus, ananas (ananas, sucre), papayes (papayes, sucre), betteraves, cannelle, raisins secs, noix de coco, amandes grillées (amandes, sucre, sirop de glucose, graisse végétale, sirop de sucre caramélisé), riz soufflé, arômes naturels

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Chaude

Pu'erh au café

moyenne caféine

Le pu'erh en a fait du chemin depuis son âge d'or, il y a mille ans, alors qu'il était perçu comme un hommage aux empereurs chinois. Il a toujours son goût légendaire, mais les nouvelles variétés « cuites » sont vraiment spéciales. Notre mélange marque ce tournant en combinant du pu'erh et du café, auxquels nous avons ajouté des arômes de vanille et d'amande. Même vos amis accros au café en seront fous. (MK Cacher)

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé latté

Ingrédients : Thé pu'erh, grains de café torréfiés, arômes naturels de café, d'amande et de vanille.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante

Puits du Dragon

Moyenne caféine

Arrosé par la pluie amenée par un dragon, préparé par un empereur chinois pour sa mère souffrante, et honoré comme thé impérial de la dynastie Qing, le Dragonwell est légendes et traditions. Gare aux imitations! Le nôtre est authentique, cultivé et traité dans la région du lac de l'Ouest, en Chine. Ses feuilles, cueillies à la main, sont méticuleusement pressées dans un wok, jusqu'à ce que la parfaite température, forme et saveur soient atteintes. La perfection dans chaque tasse.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Thé vert de la région du lac de l'Ouest près de Hangzhou, dans la province du Zhejiang, en Chine.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



3-5 min

475 ml | 16 oz

Chaude

Punch Alpin

Aucune caféine

C'est le genre de thé que l'on doit sûrement servir dans les fabuleux chalets de ski des Alpes suisses. Avec des pommes, de la cannelle, du gingembre et un puissant arôme d'amandes, ce mélange est réconfortant et délicieusement gourmand. Rien de mieux que de siroter ce thé après une journée passée à skier, faire de la luge ou des batailles de boules de neige! Installez-vous confortablement devant le foyer et réchauffez-vous en dégustant cette boisson sucrée et fortifiante. Et pourquoi ne pas y ajouter un doigt de brandy, tant qu'à y être?

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Rooibos, copeaux de noix de coco (noix de coco, graisse de coco, sucre), noix de coco râpée, pommes, cannelle, gingembre, cardamome, poivre noir, roses, amandes, arômes naturels et artificiels de crème aux amandes.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante





Rêve de miel

Aucune caféine

Tout le monde a son petit rituel avant d'aller au lit. Certains se mettent au lit avec un bon livre. D'autres préfèrent prendre un bon bain chaud. Pour notre part, nous croyons qu'il n'y a rien de mieux qu'une bonne tisane réconfortante. Et ce mélange sucré et délicatement floral est tout ce dont vous avez besoin pour vous évader au pays des songes. Il contient une base calmante de camomille, une fleur réputée pour ses propriétés relaxantes. Plus une touche délicieusement soyeuse de miel et un soupçon apaisant de pétales de rose. Exquise et sans calorie, cette tisane bonne nuit ne manquera pas de vous faire faire de beaux rêves.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé glacé

Ingrédients : Camomille, pétales de rose, pétales de centaurée bleuet, extrait de stévia, arômes naturels et artificiels de miel.

chaud	froid
Donne 475 ml 16 oz de thé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 475 ml 16 oz Presque bouillante	Donne 475 ml 16 oz de thé glacé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 295 ml 10 oz Presque bouillante Remplir de glace!

Rhume 911

aucune caféine

Aux grands maux, les grands moyens. Et cette tisane délicieusement apaisante a certainement ce qu'il vous faut. Elle contient une base de menthe poivrée qui apaise la gorge, avec une touche sucrée de pommes et des baies de genièvre. Et avec son arôme ultra-réconfortant d'eucalyptus et d'orange, juste à sentir la vapeur on se sent bien. On ne vous promet pas de miracle, mais on peut vous garantir que son goût est irrésistible. (MK Cacher)

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients biologiques: Menthe poivrée, pommes, baies de genièvre. Avec arômes naturels d'eucalyptus et d'orange.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante

Rooibos au Chocolat à la menthe

Aucune caféine

Vous n'aurez plus besoin de prendre de dessert après avoir goûté ce thé. Même son arôme est parfaitement satisfaisant : menthe fraîche avec des touches de chocolat noir et de vanille onctueuse. Versez-le et admirez la couleur cuivrée du rooibos. Ensuite, prenez une gorgée et abandonnez-vous à son onctuosité si veloutée. Comment ne pas en tomber amoureux?

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé latté

Ingrédients : Rooibos, pépites de chocolat (sucre, cacao, lécithine de soya), menthe poivrée, fèves de cacao, arômes naturels et artificiels de chocolat et de menthe.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante

Rooibos Earl Grey

Aucune caféine

Quoi de mieux pour satisfaire ce petit creux de minuit qu'une bonne tasse d'Earl Grey? Lorsque nos clients nous en ont demandé une version décaféiné, nous nous sommes pliés à leurs désirs. Nous avons donc créé un mélange léger et fruité de rooibos rouge rehaussé d'huile de bergamote et de tangerine, délicieux bu tel quel ou avec un soupçon de lait et de sucre. Naturellement sans caféine, ce mélange offre en plus plein de bienfaits pour la santé. Vous pouvez maintenant boire votre thé quand ça vous plaît, à toute heure du jour ou de la nuit.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé latté

Ingrédients biologiques : Rooibos, pétales de centaurée bleuet. Avec arômes biologiques et arômes naturels de bergamote et de tangerine.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante

Rooibos Vert

Aucune caféine

Lorsque le rooibos est rapidement flétri et cuit à la vapeur afin d'éviter l'oxydation, il conserve sa couleur verte, plutôt que de tourner au rouge foncé. Sa saveur est également très différente : légère, fraîche et légèrement sucrée, avec des arômes d'herbes évoquant le sencha et d'autres thés verts traités à la vapeur. Il y a un nouveau rooibos en ville - savourez sa différence.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédient biologique : Rooibos vert de l'Afrique du Sud.*

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante

Rooibos

Aucune caféine

Le rooibos gagne en popularité dans les pays occidentaux, particulièrement auprès des consommateurs sensibles aux questions de santé. Le fait qu'il soit sans caféine et très peu astringent, comparativement aux thés noirs entièrement oxydés ou aux feuilles non oxydées de thé vert, ne manque pas de plaire aussi. Délicieux pur ou avec un nuage de lait et de sucre, le rooibos est une excellente option pour les personnes qui veulent dire adieu à la caféine.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédient biologique : Rooibos rouge sud-africain.*

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante

Sangria





Aucune caféine

Imaginez la parfaite journée d'été. Il y aura fort probablement du soleil, une terrasse et un grand pichet de sangria. Avouons-le, l'été ne serait pas l'été sans ce savoureux mélange de vin et de fruits frais. Et avec de l'hibiscus acidulé, des fraises et de gros morceaux de pomme et d'orange, cette tisane fruitée et entièrement naturelle est encore plus délicieuse que la version originale.

Essayez d'en infuser un grand pichet auquel vous ajouterez du vin rouge, de l'agave et une touche d'eau gazéifiée. Table de bistro et terrasse ensoleillée non comprises. Série limitée.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé pop

Ingrédients Pommes, hibiscus, racine de réglisse, feuilles de ronce, oranges, fraises, framboises, arômes naturels.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 475 ml 16 oz</p> <p>Presque bouillante</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min 295 ml 10 oz</p> <p>Presque bouillante</p> <p>Remplir de glace!</p>

Sencha Ashikubo

Moyenne caféine

Si vous êtes un mordru de sencha japonais, ce thé est un incontournable. Il provient de la magnifique vallée Ashikubo au Japon où il est séché selon la méthode traditionnelle, soit au feu de bois. Donc, il est plus doux et moins herbeux que les thés sencha habituels. Ses amateurs font mention de son goût fruité si caractéristique et de son soupçon grillé grâce à la méthode de séchage. Beaucoup affirment être incapables de s'en passer.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédient biologique: Thé vert d'Ashikubo, au Japon.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



2-3 min

475 ml | 16 oz

Chaude

Sencha du Japon

Moyenne caféine

Au IXe siècle, les moines japonais écrivaient déjà sur le thé. Ce n'est toutefois qu'en 1740 que le reste de la planète a découvert le sencha, lorsqu'un producteur de thé appelé Nagatani a mis au point un nouveau processus de cuisson à la vapeur, de roulage et de séchage thermique du thé vert. Le résultat? Un thé vert émeraude, doux et rafraîchissant. Pas étonnant qu'il s'agisse de la boisson la plus populaire au Japon.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédient biologique : Thé vert traité à la vapeur, du mont Fuji, au Japon.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



2-3 min

475 ml | 16 oz

Chaude

Sencha impérial

Moyenne caféine

Qu'arrive-t-il lorsque vous créez un mélange de senchas fins provenant de tous vos jardins de thé japonais biologiques préférés ? Vous obtenez un thé vert de luxe qui est véritablement digne d'un empereur. Inspiré d'une randonnée que nous avons faite sur le mont Fuji, ce sencha de série limitée fait sur mesure est le raffinement même. Il présente une riche saveur umami, un arôme marin et une teinte d'un magnifique vert pur, le tout donnant une liqueur fraîche et vivifiante. Il n'y a pas mieux pour vous offrir un traitement royal.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Thé vert sencha biologique du Japon.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



2-3 min

475 ml | 16 oz

Chaude







Sérénité

Aucune caféine

Bon. Peut-être avez-vous fait brûler le souper. Ou que le lave-vaisselle vous a lâché. Encore une fois. Ou peut-être avez-vous oublié d'appuyer sur la touche « Enregistrer ». La vie est remplie de surprises stressantes. Mais, fort heureusement pour nous, la vie est également remplie de thé. Et ce mélange irrésistiblement apaisant constitue un aller simple vers votre bonheur intérieur. Il contient des fraises zen, de l'hibiscus harmonieux et de reposants fruits du rosier, le tout dans une base discrète de lavande. Alors, branchez la bouilloire et préparez-vous à être assailli par le calme. Allez, la vie. Nous avons ce qu'il faut.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé

Ingrédients : Biologiques : Raisins de Corinthe, fruits du rosier, pommes, lavande, menthe verte, hibiscus, bleuets, pétales de rose, fraises, coings. Avec arômes naturels d'eau de rose et de fraise.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min</p> <p>475 ml 16 oz</p> <p>Presque bouillante</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min</p> <p>295 ml 10 oz</p> <p>Presque bouillante</p> <p>Remplir de glace!</p>

Singe doré

Moyenne caféine

Reconnu comme l'un des thés noirs les plus fins de Chine, ce trésor légendaire provient de la province du Fujian, près des mystiques monts Wuyi. Selon la légende, ce thé rare poussait tellement haut dans les montagnes, que les habitants devaient entraîner des singes pour aller en cueillir les feuilles. Pendant le processus de séchage, les bourgeons dorés caractéristiques sont d'ailleurs façonnés à la main en forme de griffe de singe. Le résultat ? Un thé riche aux arômes sucrés de cacao, de fruits mûrs et de cassonade cuite au four. De plus, sa faible astringence en fait le thé noir parfait pour tous les jours. Bref, un thé doré à adorer.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Thé noir biologique de la province de Fujian, Chine.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante



Singe Vif

Stimulant caféine

Ce mélange unique d'ingrédients exotiques vous donnera un succulent regain d'énergie. Il combine quatre types de grains de café à du maté d'Argentine, le tout rehaussé de caroube, de chocolat blanc et de chicorée. Un résultat délicieusement riche et sucré. Sans oublier que vous pouvez déguster cette gourmandise en toute bonne conscience, puisqu'elle ne contient presque pas de calories. Pas étonnant qu'on dise que le maté rend efficace.

Meilleur servi : Thé latté

Ingrédients : Maté torréfié, maté vert, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de lait, huile de beurre, lécithine de soya, extrait de vanille), caroube, café baba budan, café caracoli vert, café du Brésil vert, café du Kenya vert, chicorée, feuilles d'olivier,

Thé latté

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 4 Cuillères parfaites



240 ml | 8 oz Eau chaude

Infuser selon les instructions d'infusion du thé

Déposer dans une tasse de 475 ml remplir le reste de lait mousseux

Prendre 240 ml | 8 oz de lait. Le réchauffer au four à micro-ondes 45 secondes. Brasser pendant 45 secondes et remettre dans le four à micro-onde 30 secondes et verser le tout sur le thé.

Soirée Ciné

Faible caféine

Ce thé au maïs soufflé est tellement mieux que votre maïs soufflé traditionnel. Primo : zéro calorie. Secundo : érable et pommes lui prêtent son petit goût sucré. Tertio : il contient du thé vert. Et selon les études (euh, ou plutôt notre expérience), c'est la boisson idéale pour vous garder bien éveillé devant votre film de fin de soirée. Convient parfaitement aux suspenses, drames, westerns et comédies. À déguster tranquillement sur votre divan ou en douce au cinéma.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Pommes, thé vert, maïs soufflé, arômes artificiels.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



3-5 min

475 ml | 16 oz

Chaude





Songe d'une nuit d'été

Aucune caféine

Ce thé à la menthe acidulé est magiquement rafraîchissant, avec des pommes sucrées, de la menthe poivrée, des groseilles, des pétales de souci et de la rose. Avant que vous ne preniez une gorgée, nous devrions sans doute vous avertir qu'il s'agit d'un philtre d'amour qui pourrait transformer vos soirées d'été en nuit de rêve, de romance et d'enchantement. Essayez-le glacé et voyez ce qui se produit. Sans caféine.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé pop

Ingrédients : Pommes (pommes, acide citrique), groseilles du Cap, menthe verte, fleurs de souci, pétales de carthame, pétales de rose, arômes artificiels.

chaud	froid
Donne 475 ml 16 oz de thé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 475 ml 16 oz Presque bouillante	Donne 475 ml 16 oz de thé glacé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 295 ml 10 oz Presque bouillante Remplir de glace!

SOS gorge

aucune caféine

La gorge vous picote ? Ou peut-être avez-vous un rhume carabiné ? Une chose est sûre : cette tisane réconfortante est là pour vous apaiser. Elle contient de la racine de réglisse, du fenouil et de l'anis, pour vous procurer un soulagement rapide. Plus des tonnes d'herbes et d'épices incontournables, comme de la cannelle, de la menthe poivrée, des feuilles d'ortie et du gingembre piquant. Alors, lorsque ce sale temps froid s'installera, sirotez ce thé et vous vous sentirez mieux en moins de deux. Et ce qu'il y a de bien, c'est qu'il ne contient pas de caféine – parfait pour siroter à toute heure de la nuit. Croyez-nous : voilà un apaisement savoureux que votre gorge appréciera.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : biologiques : Racines de réglisse, fenouil, menthe Nanah, anis, gingembre, menthe poivrée, feuilles d'ortie, poivre noir, cannelle, cardamome, clous de girofle, fleurs de souci, fleurs de centaurée bleuet.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante





Sourire en coing

faible caféine

Il était une fois un fruit d'une belle couleur dorée. Ni tout à fait une pomme, ni tout à fait une poire, mais un fruit entièrement différent, à l'arôme divin et légèrement floral. Dans la Grèce antique, on l'utilisait dans les rituels de mariage. Les Romains le faisaient cuire avec du miel. Et on dit même que c'était le fruit préféré d'Aphrodite. Un bon jour, nous avons pris ce fruit magique et l'avons mélangé à des pommes, du thé noir et des feuilles de ronce. Fruité, floral et riche : un assemblage divin. Coing final.

Meilleur servi : thé chaud / thé glacé

Ingrédients : Pommes, thé noir, feuilles de ronce, hibiscus, marc de pommes (marc de pommes, acide citrique), coings, arôme naturel de coing.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min</p> <p>475 ml 16 oz</p> <p>Presque bouillante</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min</p> <p>295 ml 10 oz</p> <p>Presque bouillante</p> <p>Remplir de glace!</p>

Strudel aux pommes

Faible caféine

Les bons matins commencent avec un bon déjeuner. Et les déjeuners vraiment bons commencent par une bonne tasse de thé chaud. Ce thé noir délicieusement réconfortant est un peu tout ça à la fois. Inspiré du goût sucré aux notes de beurre d'un strudel aux pommes chaud, il est sans contredit la meilleure façon de commencer la journée. Il contient de gros morceaux de pomme, de la noix de coco crémeuse et des amandes savoureuses, le tout dans une base de thé noir – pour une dose vraiment bienvenue de caféine. Après en avoir bu une tasse, vous aurez déjà hâte à la prochaine fois que sonnera votre réveille-matin...

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Pommes, thé noir, ananas (ananas, sucre de canne, acide citrique, sulfites), amandes, noix de coco, extrait de stévia, arômes naturels.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante







Sucre d'érable

Moyenne caféine

Vous le savez, les Québécois sont obsédés par le sirop d'érable. À notre siège social de Montréal, il n'est pas rare de voir des gens en mettre dans leur gruau du matin, sur des fruits frais et, bien sûr, dans leur thé. Le sirop d'érable ajoute un côté sucré et réconfortant qui est absolument imbattable. Ce n'était donc qu'une question de temps avant que nous créions ce thé entièrement naturel sucré à l'érable. Contenant thé noir, pommes, cannelle et vrais morceaux de sucre d'érable, ce mélange est comme un gros câlin par une journée d'automne – un bon p'tit goût de chez nous.

Meilleur servi : thé chaud / thé froid

Ingrédients : Thé noir, pommes, cannelle, morceaux de sirop d'érable, fruits de moines, arôme naturel d'érable.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min</p> <p>475 ml 16 oz</p> <p>Presque bouillante</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 4-7 min</p> <p>295 ml 10 oz</p> <p>Presque bouillante</p> <p>Remplir de glace!</p>

Super Gingembre

Aucune caféine

L'idée de ce thé est née à 2 heures du matin, par une nuit fraîche. David était enrhumé. Il avait bu du thé au gingembre toute la journée, mais il y avait un problème. Son thé au gingembre contenait des tonnes de caféine. Sa gorge allait beaucoup mieux, mais il n'arrivait pas à dormir. Il fallait faire quelque chose. Il a donc décidé de créer une tisane au gingembre – la tisane la plus épicée et la plus réconfortante que l'on puisse imaginer, regorgeant de gingembre, poivre et rooibos vert. Et, surtout, sans caféine. Le résultat ? Un the pour le rhume tellement apaisant... on dirait presque qu'il a de super-pouvoirs.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients biologiques Gingembre, rooibos vert*, poivre noir, poivre blanc, poivre rose, extrait de stévia.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante

Tarte à la noix de coco

Faible caféine

De la noix de coco riche. Du chocolat blanc crémeux. Et une croûte dorée au beurre. Existe-t-il quelque chose de plus délicieux qu'une tarte à la noix de coco ? C'est un dessert tellement doux, tellement léger – c'est comme manger un nuage délicieusement rétro. Si nous le pouvions, nous serions tout le temps en train de manger de la tarte à la noix de coco. Fort heureusement pour nous, ce thé tombe à point. Il s'agit d'un mélange incroyablement riche de noix de coco grillée, de chocolat blanc et de sucre de canne, le tout dans une délicieuse base d'oolong. Et le plus chouette ? Ce mélange est entièrement naturel. Ce ne sera pas de la tarte de faire mieux que ça...

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Thé oolong, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de lait, huile de beurre, lécithine de soya, extrait de vanille), noix de coco, noix de coco grillée (noix de coco, sucre, dextrose, sel), sucre de canne, arôme naturel de noix de coco.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Chaude



Thé d'amour #7

Moyenne caféine

Une seule gorgée de # 7 et vous voilà éperdument amoureux. Mystérieusement métamorphosé. Heureux comme par magie. Léger comme l'air. Comment est-ce possible? Aucune idée! Notre maître mélangeur a conçu ce mélange et s'est aussitôt enfui avec la femme de ses rêves. Est-ce les pépites de chocolat qui atténuent vos inhibitions? Les fraises envoûtantes? Ou les pétales de roses si romantiques? Une chose est sûre, ce thé noir est le comble de la chance.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé latté

Ingrédients : Thé noir, pépites de chocolat (sucre, cacao, lécithine de soya), pétales de rose, fraises, arômes artificiels de chocolat, de fraise, de vanille et de fruits rouges.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante



Thé de Jessie

Aucune caféine

L'ANTI-STRESS. Soyons honnêtes : il nous arrive tous d'être stressés de temps à autre. Mais chaque personne semble avoir une façon différente de gérer ce stress. Certaines prennent un bain chaud pour relaxer. D'autres se tournent vers l'aromathérapie. Et si vous êtes comme nous, vous optez pour un petit plaisir sucré. Mais en fait, ce délicieux thé apaisant fait un peu ces trois choses à la fois. Il contient du rooibos réconfortant pour vous réchauffer. De la lavande délicieusement odorante, pour vous aider à décompresser. Et de la noix de coco onctueuse, pour satisfaire vos fringales. C'est un peu comme avoir un petit spa dans votre tasse.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Biologique: Rooibos, honeybush, noix de coco, lavande, centaurées bleuets. Avec arôme naturel de noix de coco.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque bouillante





Thé Futé

moyenne caféine

Les amis, nous pensons avoir trouvé le nouvel ingrédient vedette de cette année : le gotu kola. Vous n'en avez jamais entendu parler ? Ne vous en faites pas – ça va changer à l'instant. À la fois amer et sucré, le gotu kola a la réputation d'être l'herbe qui nourrit le cerveau. Sans oublier qu'elle est prisée depuis longtemps des étudiants et yogis pour sa propriété d'améliorer la concentration. Besoin de toute votre attention? Essayez ce mélange de thé vert délicat et fruité rehaussé de gotu kola exotique, de cassis sucrés et de ginkgo biloba – un élément réputé essentiel dans la médecine chinoise pour stimuler la concentration et la vigilance. Dites bonjour à votre nouveau compagnon d'études...

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé

Ingrédients : biologiques : Thé vert, cassis, feuilles de ginkgo, fruits du rosier, gotu kola, extrait de stevia. Avec arômes naturels et biologiques de framboise et de figue.

chaud	froid
Donne 475 ml 16 oz de thé  1-2 Cuillères parfaites  3-5 min 475 ml 16 oz Chaude	Donne 475 ml 16 oz de thé glacé  1-2 Cuillères parfaites  3-5 min 295 ml 10 oz Chaude Remplir de glace!

Thé Noir du Népal

Moyenne caféine

De bonnes choses se trament dans les montagnes du Népal. Comme ce thé noir fait à la main et provenant du Jun Chiyabari, un petit jardin de thé familial. Dès la première gorgée, on remarque son goût riche et mielleux. Mais ce qu'on ne voit pas dans la tasse, c'est tout le bien qu'il fait. Grâce à lui, des programmes communautaires extraordinaires destinés aux écoles locales, aux familles défavorisées et aux personnes âgées ont vu le jour. Une exclusivité de DAVIDsTEA - en voilà une bonne chose.

Meilleur servi : Thé chaud / Thé latté

Ingrédient biologique : Thé noir du Népal.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque Bouillante





Thénergie

Stimulant caféine

Préparez-vous à avoir des ailes avec ce mélange super puissant. Il contient du maté vert, pour vous assurer de conserver énergie et concentration toute la journée. Du thé noir riche, pour une petite dose de caféine. Et comme si ce n'était pas assez, nous y avons ajouté des graines de guarana d'Amérique du Sud, pour un effet coup de fouet. Ne contenant pratiquement pas de calories, ce thé sucré et fruité est notre version sans culpabilité des boissons énergétiques classiques. Une seule gorgée, et vous pourrez passer des nuits blanches, participer à des réunions et préparer les enfants pour l'école en un temps record. Si ça ne vous fait pas traverser votre liste de trucs à faire en un clin d'œil, on se demande bien ce qui pourra le faire.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé

Ingrédients: Thé noir, maté vert, graines de guarana, baies de goji, feuilles de ronce, racines de réglisse, bleuets, arômes artificiels.

chaud	froid
Donne 475 ml 16 oz de thé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 475 ml 16 oz Chaude	Donne 475 ml 16 oz de thé glacé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 295 ml 10 oz Chaude Remplir de glace!

Tieguanyin

Moyenne caféine

Il y a plusieurs années, un fermier pauvre rêva à la déesse de la miséricorde, Guan Yin, et celle-ci lui parla d'un grand trésor caché dans une grotte tout près. Une fois dans la grotte, il y trouva une seule pousse de théier, qu'il planta et qui poussa. Il donna donc des pousses à ses voisins, et tous prospérèrent en créant un magnifique oolong fleuri. Notre version est produite à la main dans une petite plantation familiale près des montagnes de Taïwan.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Thé oolong de Nantou, à Taïwan.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Chaude

Tinderet Kenyen

Moyenne caféine

Découvrez ce thé de la plantation Tinderet, dans les montagnes de la Vallée du grand rift, au Kenya. « Lieu de foudre », voilà la signification de « Tinderet », où il est courant de voir des éclairs l'après-midi après une matinée ensoleillée. Pas étonnant que son goût soit foudroyant. Les connaisseurs le dégustent après un délicieux repas. Avec ses puissants arômes de terre et ses notes légères de miel, il est succulent au déjeuner, au dîner et au souper. Et au dessert. Et avec votre collation de fin de soirée.

Meilleur servi : Thé chaud / Thé latté

Ingrédients : Thé noir de la plantation Tinderet, au Kenya.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Presque Bouillante

Vanille et Orchidée

Moyenne caféine

Nous sommes encore à la recherche du bonheur éternel, mais nous sommes pas mal sûrs qu'une tasse de ce mélange vous en donnera un avant-goût de cinq minutes. Tout commence par les meilleures feuilles qui soient : un thé oolong de première qualité, le Huang Jin Gui, provenant du Fujian, en Chine. Cadeau de mariage populaire en Chine, le Huang Jin Gui est réputé pour sa jolie couleur dorée et son arôme floral romantique comme tout. Ici, nous avons utilisé une touche de vanille pour faire ressortir l'arôme unique d'orchidée de la feuille. Le résultat? Un thé parfaitement équilibré et discret, à la fois riche, crémeux et floral. Sentez-vous le bonheur?

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé latté

Ingrédients : Oolong Huang Jin Gui, d'Anxi, dans la province du Fujian, arôme naturel de vanille.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Chaude

Vert Amande

Faible caféine

Ce que l'on préfère du temps des fêtes ? Les petites douceurs, bien sûr. Et les biscuits parfumés aux amandes occupent une place bien spéciale dans nos cœurs. Suclés avec de riches notes de beurre, et surmontés d'une amande croquante, ces petits trésors occupent une place dangereusement délicieuse dans tout festin de biscuits. Avec un soupçon d'amande et une base de thé vert biologique, ce thé délicatement sucré est notre version de cette friandise classique. Un petit plaisir à savourer sans culpabilité.

Meilleur servi : Thé chaud

Ingrédients : Biologiques : Thé vert, amandes, fleurs de souci, pétales de centaurée bleuet. Avec arôme naturel d'amande.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



3-5 min

475 ml | 16 oz

Chaude







Vert et Fruité

Aucune caféine

Le rooibos rouge, c'est bien. Mais, selon certains, la nouvelle vague de rooibos vert non oxydé serait encore mieux! Qu'a-t-il de si spécial? Son processus de production, semblable à celui du thé vert, lui donne un goût frais et doux. Ici, nous l'avons rehaussé des saveurs tropicales de papaye, de pomme, de mangue et de pêche.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé Pop

Ingrédients : Rooibos vert et rouge*, pommes, papayes confites (papayes, sucre de canne, dioxyde de soufre, tartrazine, jaune soleil FCF, chlorure de calcium, acide citrique), mangues, arômes naturels et artificiels.

chaud	froid
Donne 475 ml 16 oz de thé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 475 ml 16 oz Presque bouillante	Donne 475 ml 16 oz de thé glacé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 295 ml 10 oz Presque bouillante Remplir de glace!

Vert goji

Faible caféine

Nous sommes de grands fans des baies de goji ici. Les baies de goji, ou baies du lyclet, sont de petits fruits riches en minéraux qui règnent en maîtres dans le royaume des superfruits. Certains disent qu'elles auraient la capacité d'améliorer la mémoire. D'autres ne jurent que par leurs propriétés antiviellissement. Mais une chose est sûre : elles sont divinement délicieuses en thé. Ici, nous les avons mélangées à une saine base de thé vert, framboises et zeste d'orange pour créer un mélange désaltérant regorgeant de bienfaits. Le résultat : un thé sucré, fruité et totalement vivifiant. C'est le genre de super-boisson qui nous donne presque envie de nous remettre en forme. Presque.

Meilleur servi : Thé Glacé

Ingrédients biologiques : Thé vert, fruits du rosier, zeste d'orange, hibiscus, baies de goji, cassis, framboises, extrait de stévia. Avec arômes naturels et biologiques de grenade.

froid

Donne 475 ml | 16 oz de thé glacé

 1-2 Cuillères parfaites



3-5 min

295 ml | 10 oz

Chaude

Remplir de glace!





Vert Passion

Faible caféine

Envie de rester à l'avant-garde? Croyez-nous. Le fruit de la passion est la prochaine grosse tendance. On le voit apparaître sur les menus raffinés partout au monde. Rien d'étonnant – son goût mordant et acidulé est unique, addictif et vraiment unique en son genre. Et ce mélange de thé vert entièrement naturel est une excellente façon de découvrir ce fruit. Rehaussé d'ananas sucrés, de jolis pétales de fleur et d'une bonne dose d'essence de fruit de la passion, il ne manquera pas de faire sensation. Essayez-le sur de la glace ou dans votre prochain martini. (MK Cacher).

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé Pop

Ingrédients : Ananas (ananas, sucre de canne, acide citrique, sulfites), t thé vert, cassis, pétales de centaurée bleuet, pétales de souci, carthame, arôme naturel de fruit de la passion.

chaud	froid
Donne 475 ml 16 oz de thé  1-2 Cuillères parfaites  3-5min 475 ml 16 oz Chaude	Donne 475 ml 16 oz de thé glacé  1-2 Cuillères parfaites  3-5 min 295 ml 10 oz Chaude Remplir de glace!





Vert Séduction

Moyenne caféine

Ah! La grenade! Dans la mythologie grecque, Hadès, dieu des enfers, utilise des graines de grenade pour séduire Perséphone, la déesse de la fertilité. Du côté de la tradition chrétienne, plusieurs croient qu'Ève fut tentée par une grenade et non par une pomme. Tout un fruit! Nous l'avons utilisé pour créer un thé vert tout aussi puissant. Agréablement suret et séduisant à tous les niveaux.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé Pop

Ingrédients : Biologiques: Thé vert, thé noir, rooibos vert, enveloppes de fruit du rosier, graines de grenade. Avec arômes naturels de fruits rouges et de framboise.

chaud	froid
<p>Donne 475 ml 16 oz de thé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 3-5 min 475 ml 16 oz</p> <p>Chaude</p>	<p>Donne 475 ml 16 oz de thé glacé</p> <p> 1-2 Cuillères parfaites</p> <p> 3-5 min 295 ml 10 oz</p> <p>Chaude</p> <p>Remplir de glace!</p>

Vert Zeste

Moyenne caféine

C'est officiellement le temps prendre un nouveau départ. Et quelle meilleure façon de le faire qu'avec ce vivifiant thé vert aux notes d'agrumes ? Notre nouveau chouchou offre une bonne dose de matcha, un thé regorgeant de bienfaits et énergisant à souhait. Il contient aussi un éclat sucré d'oranges et de citrons, pour vous garder frais et dispos. Sans oublier notre arme secrète, le gingembre, cette racine réputée pour ses puissantes propriétés purifiantes. Vif, vivifiant et tellement savoureux, ce thé est comme une détox en tasse. Ça, c'est de l'énergie propre...

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Gingembre, thé vert, pommes, racines de réglisse, zeste d'orange, feuilles de ronce, thé vert matcha, arôme naturel de citron.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Chaude





Yaupon Citron

Stimulant caféine

Pourquoi n'entend-on pas plus parler du yaupon ? Il s'agit de la plante énergisante que nous attendions tous. Croyez-le ou non, cette plante indigène de l'Amérique du Nord pousse à l'état sauvage au Texas, en Oklahoma, en Virginie du Sud et en Floride. Avec ses propriétés stimulantes similaires au maté et au guayusa, le yaupon était traditionnellement employé en infusion par les Amérindiens dans le cadre de rituels de purification. Prêt pour une dose d'énergie naturelle ? Essayez ce mélange léger aux notes citronnées de yaupon sauvage, zeste de citron et citronnelle. Ce pourrait bien devenir votre nouveau rituel du matin.

Meilleur servi : Thé Chaud / Thé Glacé / Thé pop

Ingrédients : Pommes, gingembre, citronnelle, yaupon, zeste de citron, arôme naturel de citron.

chaud	froid
Donne 475 ml 16 oz de thé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 475 ml 16 oz Chaude	Donne 475 ml 16 oz de thé glacé  1-2 Cuillères parfaites  4-7 min 295 ml 10 oz Chaude Remplir de glace!

Yogi Frutti

Faible caféine

Ce n'est pas toujours facile de faire des choix santé. Surtout lorsqu'il y a tant de choses délicieuses à déguster ! Avec cet oolong fruité à base de baies, nous avons réalisé l'impossible : un thé sain qui fera danser vos papilles. Pour commencer, nous avons pris de gros morceaux de fraises, des framboises et des cassis – les superfruits d'origine. Nous avons rajouté un soupçon de gingembre épicié et apaisant. Finalement, nous avons saupoudré le tout de poudre de kombucha, un ingrédient tendance que les yogis éclairés sirotent depuis les années 60. Ça groove.

Meilleur servi : Thé Chaud

Ingrédients : Thé oolong, gingembre, feuilles de ronce, fraises, pétales de carthame, framboises, groseilles rouges, pétales de rose rouge, poudre de concentré de kombucha (maltodextrine, sucre de canne, eau, mélange d'herbes, thé vert, culture de kombucha), arômes naturels.

chaud

Donne 475 ml | 16 oz de thé

 1-2 Cuillères parfaites



4-7 min

475 ml | 16 oz

Chaude