

Moumachi

The noir

Assam FOP

La province indienne de l'Assam est réputée depuis des siècles pour son thé noir au goût doux et raffiné. Grâce à sa situation près de l'Himalaya, ses sols fertiles et son climat humide, on y récolte des feuilles de grande qualité qui séduisent les amateurs du monde entier.

L'Assam FOP (Flowery Orange Pekoe) est un thé composé de jeunes feuilles tendres et de bourgeons. Il donne une infusion ambrée, au parfum légèrement malté et à la saveur intense. Il se déguste pur ou accompagné de lait et de miel.

Variété : Assam FOP

Ingrédients : thé noir en feuilles

Origine : Inde

Préparation :

- 1 cuillère à café par tasse
- Eau à 95 °C
- Infusion 4–5 minutes



Yunnan King Mao Feng

La province chinoise du Yunnan est réputée pour ses thés noirs d'exception, cultivés dans les montagnes et récoltés à la main depuis des générations. Les longues feuilles fines du Yunnan King Mao Feng, couvertes de reflets dorés, offrent une infusion raffinée et très appréciée des amateurs dans le monde entier.

Le Yunnan King Mao Feng révèle une saveur profonde et équilibrée, avec de délicates notes de miel, de chocolat et une touche poivrée. Son parfum complexe, aux accents floraux et légèrement épicés, en fait un thé raffiné, idéal pour la détente.

Variété : Yunnan King Mao Feng

Ingrédients : thé noir en feuilles

Origine : Chine (province du Yunnan)

Préparation :

- 1 cuillère à café par tasse
- Eau à 95 °C
- Infusion 3–5 minutes



Vietnam Golden Tippy

Le Vietnam est reconnu pour ses thés noirs de caractère, cultivés dans des régions montagneuses offrant un climat idéal. Le Vietnam Golden Tippy se distingue par ses jeunes feuilles aux pointes dorées, gage de qualité et de raffinement.

Ce thé associe la douceur subtile de l'Assam à la profondeur aromatique du Yunnan. Son infusion cuivrée dévoile un parfum floral intense, rehaussé d'une délicate note de caramel. Une expérience riche et unique, idéale pour les amateurs en quête de nouvelles découvertes.

Variété : Vietnam Golden Tippy

Ingrédients : thé noir en feuilles

Origine : Vietnam

Préparation :

- 1 cuillère à café par tasse (200 ml)
- Eau à 95 °C
- Infusion 4–5 minutes



Golden Monkey Black

La province chinoise du Yunnan est mondialement connue pour ses thés noirs prestigieux, cultivés dans un environnement montagneux propice à des récoltes de qualité exceptionnelle. Le Golden Monkey Black, riche en « tips » dorés, fait partie des variétés les plus recherchées par les amateurs de thé.

Son infusion dévoile une saveur délicate, légèrement sucrée, avec une subtile note fumée. Raffiné et aromatique, ce thé accompagne parfaitement chaque moment de la journée, qu'il s'agisse de détente ou de partage.

Variété : Golden Monkey Black

Ingrédients : thé noir en feuilles

Origine : Chine (province du Yunnan)

Préparation :

- 1 cuillère à café par tasse
- Eau à 95 °C
- Infusion 4–5 minutes



Himalayan Darjeeling

La région indienne du Darjeeling est célèbre pour ses thés noirs délicats et raffinés, considérés parmi les plus prestigieux au monde. Récoltées principalement au printemps, ses feuilles développent une richesse aromatique unique, très appréciée notamment au Royaume-Uni.

Le Darjeeling offre une infusion dorée aux reflets miels, à l'arôme floral subtil et à la légère note d'astringence caractéristique. Un thé raffiné, idéal pour un moment de détente et reconnu pour son goût inimitable.

Variété : Darjeeling

Ingrédients : thé noir en feuilles

Origine : Inde (région du Darjeeling)

Préparation :

- 1 cuillère à café par tasse
- Eau à 95 °C
- Infusion 4–5 minutes



Ne pas dépasser 5 minutes pour éviter une infusion trop astringente)

Yunnan OP

La province chinoise du Yunnan est réputée pour ses thés noirs au caractère marqué. Le Yunnan OP se distingue par ses longues feuilles brun foncé, légèrement torsadées, qui développent un arôme fumé et typique.

Son infusion révèle une saveur équilibrée, aux notes douces et légèrement sucrées, avec une touche fumée reconnaissable. Idéal au petit-déjeuner, il accompagne parfaitement la digestion et peut se savourer tout au long de la journée.

Variété : Yunnan OP

Ingrédients : thé noir en feuilles

Origine : Chine (province du Yunnan)

Préparation :

- 1 cuillère à café par tasse
- Eau à 95 °C
- Infusion 4–5 minutes



Moumachi

The noir

Golden Yunnan

Le Golden Yunnan est l'un des thés noirs les plus populaires au monde, apprécié aussi bien par les connaisseurs que par les amateurs. Originaire de la célèbre province du Yunnan, en Chine, il est issu de plantations séculaires qui offrent un goût et un arôme uniques. Ses feuilles noires et dorées, récoltées au printemps, sont gage de qualité et de raffinement.

Son infusion dorée puis brunâtre dévoile un parfum délicat, aux notes miellées et légèrement sucrées. Agréable à tout moment de la journée, il accompagne parfaitement le petit-déjeuner, mais aussi les moments de détente de l'après-midi. Il peut se déguster pur, ou avec du lait et du sucre.

Variété : Golden Yunnan

Ingrédients : thé noir en feuilles

Origine : Chine (province du Yunnan)

Préparation :

- 1 cuillère à café par tasse
- Eau à 95 °C
- Infusion 4–5 minutes



Nepal Maloom SFTGFOP

Le Nepal Maloom SFTGFOP (Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe) est un thé noir d'exception, composé de bourgeons riches en arômes floraux. Récolté sur une jeune plantation de haute altitude, il est produit avec soin selon des méthodes respectueuses de l'environnement.

Grâce au climat frais, à l'eau pure et aux sols fertiles, ce thé développe une infusion d'un bel ambre clair, au parfum floral intense et au goût raffiné. Faiblement tannique, il constitue une alternative douce au Darjeeling, tout en restant rare et exclusif en raison de la petite taille des plantations.

Variété : Nepal Maloom SFTGFOP

Ingrédients : thé noir en feuilles

Origine : Népal

Préparation :

- 1 cuillère à café par tasse
- Eau à 90–95 °C
- Infusion 3–5 minutes



Ceylon Vithanakande FBOPFEXSP

Le Ceylon Vithanakande FBOPFEXSp est un thé noir d'exception de Sri Lanka, cultivé dans le district de Ratnapura, sur la plantation Vithanakande, dominant la forêt tropicale de Sinharaja. Ses feuilles brunes élégantes, ornées de pointes argentées et dorées, produisent une infusion au goût raffiné, mêlant des notes de miel et de fruits, qui évoluent vers un parfum boisé et épicé de girofle. Considéré par les connaisseurs comme l'un des meilleurs thés noirs de Ceylan, il séduit par sa richesse aromatique et son caractère noble.

Variété : Ceylon Vithanakande FBOPFEXSp (*Finest Broken Orange Pekoe Flowery Extra Special*)

Ingrédients : thé noir en feuilles

Origine : Sri Lanka (*district de Ratnapura*)

Préparation :

- 1 cuillère à café par tasse
- Eau à 95 °C
- Infusion 4–5 minutes



Kenya BP1

Le Kenya BP1 (Broken Pekoe 1) est un thé noir de haute qualité, élaboré selon la méthode CTC (Crush, Tear, Curl), qui donne un granulé régulier d'un maximum de 2 mm. Cette technique offre une infusion douce, lisse et parfaitement équilibrée.

Issu uniquement des lamelles de feuilles de thé, ce thé est apprécié pour sa pureté et sa finesse. Le Kenya BP1 est souvent utilisé dans des mélanges, se mariant particulièrement bien avec les fruits ou l'hibiscus.

Variété : Kenya BP1

Ingrédients : thé noir en feuilles

Origine : Kenya

Préparation :

- 1 cuillère à café par tasse
- Eau à 95 °C
- Infusion 4–5 minutes



Bi Hong Lou Black

Le Bi Hong Lou est un thé noir de grande qualité, produit dans la province du Yunnan, en Chine. Classé parmi les thés « perles », ses feuilles sont roulées en petites boules qui s'ouvrent délicatement lors de l'infusion, libérant toute leur richesse aromatique.

Son goût intense et légèrement sucré séduira les amateurs de thés au caractère affirmé. Idéal en toute saison, ce thé développe un arôme profond et classique, très apprécié des connaisseurs de thés chinois.

Variété : Bi Hong Lou

Ingrédients : thé noir en feuilles

Origine : Chine (province du Yunnan)

Préparation :

- 1 cuillère à café par tasse
- Eau à 95 °C
- Infusion 4–5 minutes



Long Zhu Black

Le Long Zhu est un thé noir exclusif de la province du Fujian, en Chine, réputée pour ses conditions climatiques idéales. De jeunes feuilles et bourgeons soigneusement sélectionnés sont fermentés, séchés, puis roulés en petites perles élégantes.

À l'infusion, ces perles se déploient et libèrent un arôme riche et raffiné ainsi qu'une saveur profonde et équilibrée. Considéré comme une véritable rareté par les connaisseurs, le Long Zhu séduit par son élégance, son énergie stimulante et son goût noble.

Variété : Long Zhu

Ingrédients : thé noir en feuilles

Origine : Chine (province du Fujian)

Préparation :

- ½ cuillère à café par tasse
- Eau à 95 °C
- Infusion 3–5 minutes



Moumachi

The vert

Bancha Chine

La China Bancha est un thé vert traditionnel produit en Chine selon les méthodes japonaises. Il se compose de grandes feuilles épaisses, parfois accompagnées de pétioles et de fragments de tiges. Son nom signifie « récolte tardive », car les feuilles sont cueillies plusieurs fois par an.

Faible en caféine, ce thé convient parfaitement aux enfants ou aux personnes souhaitant en limiter la consommation. Il donne une infusion légère, douce et équilibrée, qui accompagne idéalement tous les repas. Un excellent choix pour une dégustation quotidienne.

Variété : China Bancha

Ingrédients : thé vert en feuilles

Origine : Chine

Préparation :

- 1 cuillère à café par tasse
- Eau à 80 °C
- Infusion 2–3 minutes



(peut être infusé jusqu'à 3 fois, en prolongeant légèrement le temps pour les 2^e et 3^e infusions)

Bi Hong Lou Green

Le Bi Hong Lou Green est un thé vert de grande qualité, produit dans la province du Yunnan, en Chine. Classé parmi les thés « perles », ses feuilles sont roulées en petites boules qui s'ouvrent à l'infusion, libérant toute leur richesse aromatique.

Son goût délicat et floral s'accompagne d'une douceur naturelle et d'un bouquet équilibré, très apprécié des amateurs de thés verts. Sa finesse et son élégance en font un choix populaire et raffiné pour une dégustation quotidienne.

Variété : Bi Hong Lou

Ingrédients : thé vert en feuilles

Origine : Chine (province du Yunnan)

Préparation :

- 1 cuillère à café par tasse
- Eau à 70–80 °C
- Infusion 3 minutes



(peut être infusé jusqu'à 3 fois, en prolongeant légèrement le temps pour les 2^e et 3^e infusions)

Genmaicha

La Genmaicha est un thé vert japonais traditionnel (ici produit en Chine), composé de Sencha mélangée à du riz brun grillé et du maïs. Son infusion offre un goût doux, équilibré et légèrement noisetté.

Riche en vitamine B1, elle est réputée pour favoriser la digestion et constitue un choix idéal au quotidien.

Variété : Genmaicha

Ingrédients : thé vert en feuilles avec riz grillé et maïs

Origine : Chine

Préparation :

- 1 cuillère à café par tasse
- Eau à 75 °C
- Infusion 3 minutes



(jusqu'à 3 infusions possibles)

Gunpowder

Le Gunpowder est un thé vert chinois classique, classé parmi les thés « perles ». Ses feuilles sont roulées en petites boulettes qui s'ouvrent à l'infusion. Très populaire, il offre une saveur fraîche, vive et légèrement astringente.

Variété : Gunpowder

Ingrédients : thé vert en feuilles

Origine : Chine

Préparation :

- 1 cuillère à café par tasse
- Eau à 70–80 °C
- Infusion 2–3 minutes



(jusqu'à 3 infusions possibles, en répartissant le temps total sur plusieurs passages)

Perles de Jasmin

Le Jasmine Dragon Pearl est un thé vert raffiné de Chine, composé de deux jeunes feuilles et d'un bourgeon récoltés au printemps. Délicatement roulées en perles, elles s'ouvrent à l'infusion pour libérer un parfum floral unique, issu du contact naturel avec les fleurs de jasmin en pleine floraison.

Son infusion est douce, légère et élégante, aux arômes jaspés envoûtants, idéale pour les amateurs de thés floraux.

Variété : Jasmine Dragon Pearl

Ingrédients : thé vert en feuilles parfumé au jasmin

Origine : Chine

Préparation :

- 4–5 perles par tasse
- Eau à 75 °C
- Infusion 2 minutes



(jusqu'à 3 infusions possibles)

Yunnan Vert Supérieur

Le Yunnan Green Superior est un thé vert d'exception de la province du Yunnan. Ses fines feuilles torsadées vertes et argentées offrent une infusion claire, fraîche et florale, sans amertume lorsqu'il est infusé correctement.

Son goût vivifiant et désaltérant en fait une alternative plus douce au Gunpowder. Riche en antioxydants, il soutient la circulation, la digestion, la concentration et contribue à la protection des cellules.

Variété : Yunnan Green Superior

Ingrédients : thé vert en feuilles

Origine : Chine (province du Yunnan)

Préparation :

- 1 cuillère à café par tasse
- Eau à 80 °C
- Infusion 3 minutes

(jusqu'à 3 infusions possibles)



Moumachi

The vert

Jade eyes

Le Jade Eyes, aussi appelé Oeil du Phénix, est un thé vert raffiné issu du théier Bai Da. Ses jeunes bourgeons sont récoltés à la main puis roulés artisanalement en forme d'œil, selon une ancienne tradition chinoise.

Son infusion est douce, fraîche et élégante, avec une délicate note florale, idéale pour les amateurs de thés verts d'exception.

Variété : Jade Eyes (Oeil du Phénix)

Ingrédients : thé vert en feuilles

Origine : Chine

Préparation :

- 1 cuillère à café par tasse
- Eau à 75 °C
- Infusion 2–3 minutes

(jusqu'à 3 infusions possibles)



Gyokuro

Le Gyokuro est un thé vert d'exception, produit selon une méthode traditionnelle japonaise. Ses jeunes feuilles sont ombragées avant la récolte afin d'enrichir leur teneur en chlorophylle, ce qui leur donne une couleur vert intense, un goût sucré sans amertume et une grande finesse aromatique.

Son infusion dévoile une liqueur verte brillante, douce et délicate, aux notes végétales fraîches et rafraîchissantes. Considéré comme l'un des thés les plus raffinés, il allie histoire, art et philosophie dans une seule tasse.

Variété : Gyokuro

Ingrédients : thé vert en feuilles

Origine : Chine

Préparation :

- 1 cuillère à café (2–3 g)
- par tasse (120 ml)
- Eau à 50–65 °C
- Infusion 3 minutes

(jusqu'à 3 infusions possibles)



Précautions : déconseillé pendant la grossesse.

Neige de Jasmin

Le Neige de Jasmin est un thé vert raffiné de la province du Fujian, en Chine. Ses jeunes feuilles argentées et dorées sont soigneusement récoltées à la main, puis associées à des fleurs de jasmin qui leur confèrent un parfum floral intense et délicat.

Son infusion claire et lumineuse offre une saveur fraîche, équilibrée et subtilement sucrée, relevée d'une légère note acidulée. Élégant et apaisant, ce thé constitue une véritable invitation à la détente et séduit les amateurs de thés parfumés d'exception.

Variété : Jasmine Snow Buds

Ingrédients : thé vert en feuilles parfumé au jasmin

Origine : Chine (province du Fujian)

Préparation :

- 1 cuillère à café par tasse
- Eau à 80 °C
- Infusion 3 minutes

(jusqu'à 3 infusions possibles)



Kukicha

La Kukicha est un thé vert délicat composé de jeunes tiges, de brindilles et de feuilles tendres, cueillies au printemps. Légèrement traitée à la vapeur puis séchée, cette méthode permet de préserver sa fraîcheur, sa couleur verte et ses propriétés naturelles.

Son infusion offre un goût doux et subtil, moins intense que les thés verts classiques, avec des notes végétales et une légère touche de noisette. Idéal pour ceux qui recherchent une boisson légère et raffinée.

Variété : Kukicha

Ingrédients : thé vert en feuilles

Origine : Chine

Préparation :

- 1 cuillère à café par tasse
- Eau à 70–80 °C
- Infusion 2–3 minutes



Yunnan Jasmin Vert

Le Jasmine Yunnan Green est un thé vert traditionnel de Chine, parfumé naturellement par la vapeur des fleurs de jasmin. Ses longues feuilles fines donnent une infusion jaune doré, au goût subtil et au parfum floral caractéristique.

Apprécié pour sa légèreté et son élégance, il se déguste idéalement nature, notamment après les repas.

Variété : Jasmine Yunnan Green

Ingrédients : thé vert en feuilles parfumé au jasmin

Origine : Chine (province du Yunnan)

Préparation :

- 1 cuillère à café par tasse
- Eau à 80 °C
- Infusion 3 minutes

(jusqu'à 3 infusions possibles)



Japan Sencha organic

La Japan Sencha Organic est un thé vert japonais traditionnel issu de l'agriculture biologique. Récoltée au printemps, ses feuilles sont rapidement passées à la vapeur afin de préserver leur fraîcheur, leurs nutriments et leur saveur végétale caractéristique.

Son infusion dorée aux reflets verts révèle un goût vif et équilibré, aux notes herbacées, marines et légèrement fruitées, avec une douce pointe d'amertume. Riche en antioxydants, vitamines et polyphénols, la Sencha est réputée pour ses bienfaits sur la digestion, la circulation et le métabolisme.

Variété : Japan Sencha Organic

Ingrédients : thé vert en feuilles issu de l'agriculture biologique

Origine : Japon

Préparation :

- 1 cuillère à café (200 ml) par tasse
- Eau à 75–80 °C
- Infusion 1–3 minute

(jusqu'à 3 infusions possibles)



Moumachi

The blanc & oolong

Fujian Peony

La Fujian Peony est un thé blanc raffiné, idéal pour une consommation quotidienne car son goût est plus doux et accessible que celui d'autres variétés de thés blancs.

Elle est élaborée à partir de bourgeons floraux et d'une ou deux jeunes feuilles prélevées à l'extrémité du rameau. Son nom évoque la ressemblance de son parfum délicat avec celui d'une pivoine fraîchement éclosée.

Variété : Fujian Peony

Ingrédients : thé blanc en feuilles 100 %

Origine : Chine (province du Fujian)

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 70 °C

Infusion 2–3 minutes

(jusqu'à plusieurs infusions possibles)



Pai Mu Tan

Le Pai Mu Tan est un thé blanc raffiné issu des bourgeons terminaux et des deux premières feuilles de théiers à petites et moyennes feuilles, récoltés lors du tout premier flush. Cette sélection exigeante limite fortement la quantité produite, ce qui influe directement sur la qualité et le prix du thé. En d'autres termes, il s'agit d'un thé parmi les plus exclusifs.

La Chine est le berceau et le principal producteur de thés blancs, dont la fabrication repose entièrement sur un travail manuel. Par nature, les infusions de ce thé sont d'une grande délicatesse et subtilité. Le duvet argenté recouvrant les bourgeons et la face inférieure des feuilles leur confère une teinte éclatante et singulière.

Variété : Pai Mu Tan

Ingrédients : thé blanc en feuilles 100 %

Origine : Chine

Préparation :

1–2 cuillères à café par tasse

Eau à 70 °C

Infusion 3–4 minutes



Long Zhu White

Le Long Zhu White est l'un des plus nobles thés blancs. Ses feuilles sont roulées à la main en petites « perles de thé » délicates, recouvertes d'un fin duvet argenté qui lui vaut son second nom, « Perle impériale ».

Ce thé chinois de haute qualité, naturellement parfumé aux fleurs de jasmin, possède un arôme merveilleusement subtil, typique des thés blancs, envoûtant aussi bien chaud que glacé. Son infusion, d'un jaune clair lumineux, offre une saveur délicate et légèrement jasmignée, relevée par un parfum expressif.

Variété : Long Zhu White

Ingrédients : thé blanc en feuilles 100 %

Origine : Chine

Préparation :

½ cuillère à café par tasse

Eau à 85 °C

Infusion 5–7 minutes

Séparer les feuilles de l'infusion après le temps indiqué



Silver needle

La Silver Needle (Baihao Yinzhen) est un thé blanc d'exception originaire de la province du Fujian, considéré comme l'un des plus précieux et réputés au monde.

Les véritables « aiguilles d'argent » proviennent du théier de variété Da Bai. Récoltée à la main seulement deux jours par an, au début du printemps, cette cueillette rare est ensuite délicatement flétrie et séchée, avant d'être roulée en fines aiguilles argentées.

Variété : Silver Needle (Baihao Yinzhen)

Ingrédients : thé blanc en feuilles

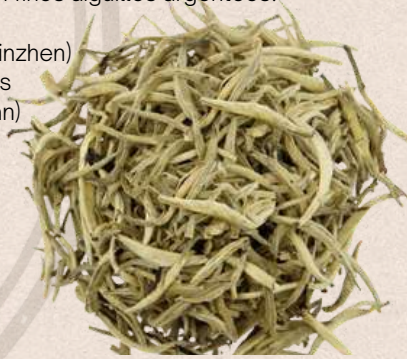
Origine : Chine (province du Fujian)

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 85 °C

Infusion 5 minutes



Pai Mu Tan mango

Savourez la douceur du mangue juteuse, qui s'associe à la délicatesse du thé blanc Pai Mu Tan pour ravir le palais. Les morceaux de mangue lyophilisée et les pétales de souci flottant dans l'infusion enchantent le regard, nourrissent l'organisme et apportent un effet apaisant.

Idéal au petit-déjeuner, ce thé constitue une alternative au café : il stimule en douceur, rafraîchit l'organisme et révèle un arôme délicat, légèrement fleuri. Riche en polyphénols et en substances bienfaisantes (en quantité bien supérieure à celle du thé vert), il offre un véritable plaisir sain.

Variété : Pai Mu Tan

Ingrédients : thé blanc en feuilles Pai Mu Tan, arôme, mangue lyophilisée, pétales de souci

Origine : Chine

Préparation :

1–2 cuillères à café par tasse

Eau à 70 °C

Infusion 3–4 minutes



King Mao Feng White

Dans la famille des thés Mao Feng, la version King est la plus exclusive, élaborée à partir des plus jeunes bourgeons encore fermés. Cette variété rare se distingue non seulement par sa saveur délicate et son héritage royal — autrefois réservée à la famille impériale — mais aussi par ses nombreuses vertus pour la santé.

Le thé blanc King Mao Feng provient de la célèbre province du Yunnan, réputée pour la qualité exceptionnelle de ses thés. Son nom, qui signifie « pointe de cheveux », fait référence à la forme fine et élégante de ses petites feuilles. Son goût rafraîchissant charme et séduit à chaque infusion.

Variété : Mao Feng

Ingrédients : thé blanc en feuilles 100 %

Origine : Chine (province du Yunnan)

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 85 °C

Infusion 3–4 minutes



Moumachi

The blanc & oolong

Blanc Impérial

Ce thé blanc est issu de jeunes bourgeons encore fermés, récoltés exclusivement au printemps. Les théiers destinés à la production de ce thé sont parfois protégés du soleil afin d'éviter le développement du chlorophylle. Les bourgeons subissent ensuite un processus naturel de flétrissage puis de séchage.

Principalement produit en Chine, ce thé se distingue par ses reflets argentés. Son infusion dévoile une teinte claire, couleur paille, ainsi qu'une saveur douce et délicate. Considéré comme l'un des thés les plus prestigieux, il figure parmi les variétés blanches les plus précieuses.

Variété : China OP White

Ingrédients : thé blanc en feuilles 100 %

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 70–80 °C

Infusion 3–4 minutes



Monkey White

Le White Monkey, ou « Singe blanc », est composé de jeunes feuilles argentées et duveteuses, séchées avec une extrême délicatesse. Issu de la province chinoise du Fujian, ce thé blanc offre une infusion au goût ample et raffiné, dans laquelle les connaisseurs distinguent des notes subtiles de noix et de fruits.

Son nom chinois, Bai Mao Hou, évoque à la fois sa rareté et sa finesse. Sa préparation particulière rappelle le procédé des thés verts, bien qu'il soit très légèrement oxydé, ce qui lui confère une personnalité unique.

Variété : White Monkey (Bai Mao Hou)

Ingrédients : thé blanc en feuilles 100 %

Origine : Chine (province du Fujian)

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 85 °C

Infusion 4–5 minutes



Oolong Ginseng

Le Oolong au ginseng est un thé chinois unique, apprécié pour ses vertus énergisantes et fortifiantes. L'association du thé Oolong et de la racine de ginseng aide l'organisme à se protéger contre les virus et les bactéries.

Recommandé en période de baisse d'immunité, il soutient la vitalité à l'âge mûr, apporte énergie et endurance, stimule les capacités intellectuelles et physiques tout en renforçant la résistance au stress. Il est également reconnu pour ses effets bénéfiques sur la régulation du taux de glucose dans le sang, la gestion du poids et l'amélioration du système immunitaire.

Variété : Oolong au Ginseng

Ingrédients : thé Oolong au ginseng 100 %

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 85–90 °C



Oolong Milk

Le Oolong Milk se distingue par un arôme unique aux notes lactées et légèrement noisettées, bien qu'il ne contienne aucun additif. Ce parfum naturel est obtenu grâce à une technique de transformation traditionnelle et minutieuse.

Issu de grandes feuilles roulées en petites perles irrégulières, ce thé offre une infusion claire, au goût riche et équilibré, avec une légère amertume. Sa fermentation partielle lui confère une saveur intermédiaire entre le thé vert et le thé noir.

Variété : Oolong Milk

Ingrédients : thé Oolong 100 %

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 85–90 °C



Rinçage des feuilles : verser un peu d'eau chaude sur les feuilles, attendre quelques secondes puis jeter cette eau afin de les « réveiller » et les préparer à l'infusion.

Infusion 3–5 minutes

La même portion de thé peut être infusée plusieurs fois, en prolongeant légèrement le temps d'infusion à chaque usage.

Rinçage des feuilles : verser un peu d'eau chaude sur les feuilles, attendre quelques secondes puis jeter cette eau afin de les « réveiller » et les préparer à l'infusion.

Infusion 3–5 minutes

La même portion de thé peut être infusée plusieurs fois, en prolongeant légèrement le temps d'infusion à chaque usage.

Moumachi

The blanc & oolong

Oolong K-104

Le Oolong est un thé savoureux, partiellement oxydé et semi-fermenté. Principalement produit en Chine et à Taïwan, il bénéficie de conditions climatiques et de sols particulièrement favorables qui permettent d'obtenir des Oolongs de la plus haute qualité.

Ce type de thé occupe une place unique dans la classification des thés, allant du blanc, jaune et vert, aux Oolongs, puis aux thés noirs et aux Pu-erh. Dans de nombreux pays, on le surnomme « thé bleu » ou « thé turquoise ».

Les feuilles fraîchement cueillies sont roulées ou légèrement secouées afin d'endommager leurs nervures, libérant ainsi les sucres nécessaires à l'oxydation. Lorsque le degré d'oxydation souhaité est atteint, le processus est stoppé à l'air chaud, puis les feuilles sont façonnées en rouleaux serrés. L'infusion révèle une saveur riche et agréable, ainsi qu'un parfum raffiné.

Variété : Oolong

Ingédients : thé Oolong 100 %

Origine : Chine, Taïwan

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 85–90 °C



Rinçage des feuilles : verser un peu d'eau chaude sur les feuilles, attendre quelques secondes puis jeter cette eau afin de les « réveiller » et les préparer à l'infusion.

Infusion 3–5 minutes

La même portion de thé peut être infusée plusieurs fois, en prolongeant légèrement le temps d'infusion à chaque usage.

Oolong Black Dragon

Originaire de la province du Fujian — célèbre berceau des thés Oolong — ce thé à forte oxydation des feuilles évoque pour beaucoup un parfum de nostalgie. Les feuilles sont récoltées à un moment précis, puis immédiatement exposées au soleil. Une fois flétries, elles sont secouées dans des paniers en bambou afin d'abîmer légèrement les bords. Enfin, ces feuilles torsadées, mais intactes, subissent un processus de fermentation pouvant varier de 12 à 70 %.

En tasse, l'infusion dévoile une saveur riche, marquée par des notes de noix et une légère touche rappelant le café de céréales.

Variété : Oolong Dark

Ingédients : thé Oolong 100 %

Origine : Chine (province du Fujian)

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 85–90 °C

Rinçage des feuilles : verser un peu d'eau chaude sur les feuilles, attendre quelques secondes puis jeter cette eau afin de les « réveiller » et les préparer à l'infusion.

Infusion 3–5 minutes

La même portion de thé peut être infusée plusieurs fois, en prolongeant légèrement le temps d'infusion à chaque usage.



Oolong Ferosa

L'Oolong est une spécialité originaire des montagnes de Taïwan. Après la cueillette, les feuilles sont fermentées à environ 50 %, puis flétries au soleil. Des retournements fréquents dans des paniers en bambou durant le séchage permettent au thé de développer un arôme doux et de larges feuilles fortement enroulées.

À l'infusion, le contraste apparaît clairement : un cœur de feuille encore vert entouré de bords oxydés. La liqueur, très claire, offre une saveur à la fois florale et épicée, d'une grande finesse.

Variété : Oolong

Ingédients : thé Oolong 100 %

Origine : Taïwan

Préparation :

4–5 cuillères à café bombées par litre

Eau à 90–100 °C

Infusion 2–3 minutes



Oolong Pink

Des framboises juteuses et acidulées rencontrent de délicates fleurs, dont les notes parfumées sont sublimées par notre Oolong fleuri. Des pétales de rose et des fleurs de bleuet rose viennent parfaire cette création gourmande. Un thé à savourer « en rose », même sans lunettes teintées !

Variété : Oolong

Ingédients : thé Oolong semi-fermenté, framboises, pétales de rose, fleurs de bleuet rose

Origine : Chine / Taïwan

Préparation :

4–5 cuillères à café par litre

Eau à 80–90 °C

Infusion 2–3 minutes



Moumachi

The noirs aromatisé

Berry Ginger

Un thé noir délicatement relevé par des morceaux de gingembre séché et de framboises entières lyophilisées. Le gingembre apporte une chaleur épicée au mélange, tandis que la framboise diffuse une note fruitée et juteuse. Ensemble, ils créent une infusion réconfortante, parfaite pour les moments de détente et pour accompagner les soirées d'automne et d'hiver.

Variété : Thé noir Gingembre & Framboise

Ingrédients : thé noir en feuilles, gingembre séché, framboises entières lyophilisées, arôme

Origine : Inde

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 95 °C



Infusion 4-5 minutes

Earl Grey

Un grand classique pour les amateurs de thé. Selon la légende, c'est ce thé qui aurait été offert au comte Earl Grey. Certains affirment qu'il le reçut d'un rajah indien en remerciement pour avoir sauvé son fils d'un tigre grâce au courage d'un serviteur du comte.

D'autres racontent qu'il fut un présent d'un mandarin chinois, reconnaissant pour le sauvetage de son fils lors d'un naufrage. Quelles que soient les origines de cette histoire, le secret qui ne fait aucun doute demeure : la saveur inimitable de ce thé, recherchée et appréciée dans le monde entier.

Variété : Earl Grey

Ingrédients : thé noir en feuilles, huile essentielle de bergamote

Origine : Inde

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 95 °C



Infusion 4-5 minutes

Rhum & Citron

Une alliance harmonieuse de rhum et de citron rafraîchissant, idéale aussi bien pour les chaudes journées d'été que pour les soirées fraîches. Grâce à la teneur en vitamine C de l'écorce de citron, ce thé contribue à renforcer l'organisme et à lutter contre les refroidissements. Une infusion parfaite à déguster à tout moment de la journée.

Variété : Thé noir Rhum & Citron

Ingrédients : thé noir en feuilles, pétales d'hibiscus, écorce de citron séchée, arôme, citronnelle

Origine : Inde

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 95 °C



Infusion 4-5 minutes

Spanish Sangria

Un mariage raffiné de thé noir et de fruits mûris sous le soleil d'Espagne. Son parfum évoque l'atmosphère insouciance des vacances andalouses, tandis que sa saveur fruitée et rafraîchissante invite à la détente après une journée bien remplie. Ce mélange équilibré se déguste à tout moment de la journée.

Variété : Thé noir Fruits d'Andalousie

Ingrédients : thé noir en feuilles, raisins secs, framboise séchée, pomme séchée, groseille rouge lyophilisée, arôme, pomme lyophilisée, mûre lyophilisée

Origine : Inde

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 95 °C



Infusion 4-5 minutes

Earl Grey Rose & Citron

Une variation raffinée du classique Earl Grey, enrichie d'écorces de citron rafraîchissantes, de citronnelle et de boutons de rose. Son goût délicatement tonique et parfumé en fait un thé idéal à savourer aussi bien le matin que le soir. Grâce à la vitamine C contenue dans l'écorce de citron, cette infusion soutient également le système immunitaire.

Variété : Earl Grey Citron & Rose

Ingrédients : thé noir en feuilles, écorce de citron séchée, huile essentielle de bergamote, boutons de rose, citronnelle

Origine : Inde

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 95 °C



Infusion 4-5 minutes

Power of Love

La puissance de l'amour se révèle dans de petits cœurs en sucre rouges et des pétales de rose, sublimés par des fruits d'été lyophilisés au goût frais et fruité. Un thé raffiné, parfait pour accompagner les occasions familiales spéciales comme les rencontres romantiques. Une infusion idéale à savourer à tout moment de la journée.

Variété : Thé noir « Puissance de l'Amour »

Ingrédients : thé noir en feuilles, cœurs en sucre, arôme, cerise lyophilisée, framboise lyophilisée, pétales de rose, fraise lyophilisée

Origine : Inde

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 95 °C



Infusion 4-5 minutes

Moumachi

The noirs aromatisé

Parfum d'Été

Le thé « Été Parfumé » nous transporte dans un pré estival, rempli de fleurs et de fruits gorgés de soleil. Son arôme évoque la douceur des pêches, des framboises et des groseilles mûres. Sa saveur sucrée et son tourbillon coloré de pétales en font un accompagnement idéal pour le repas, mais aussi une infusion agréable à savourer à tout moment de la journée.

Variété : Thé noir « Été Parfumé »

Ingrédients : thé noir en feuilles, arôme, pétales de souci, pétales de rose, pétales de bleuet

Origine : Inde

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 95 °C

Infusion 4–5 minutes



Tao Tao

Une composition raffinée de pétales de fleurs et de notes fruitées sucrées, harmonieusement associées à un thé noir en feuilles.

Cette infusion délicatement douce et fruitée accompagne aussi bien les moments conviviaux en famille que les instants de détente personnels. Parfaite à savourer aussi bien au début qu'à la fin de la journée.

Variété : Thé noir Fruits & Fleurs

Ingrédients : thé noir en feuilles, ananas confit, papaye confite, hibiscus, écorce d'orange séchée, arôme, pétales de souci, éclats de fraise lyophilisée

Origine : Inde

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 95 °C

Infusion 4–5 minutes



Maharaja

Un mélange exotique et envoûtant de thé noir, de framboises, de pétales de rose et de noix de coco. Sa saveur tropicale, relevée d'une subtile touche de vanille, crée une infusion au charme ensoleillé et raffiné.

Variété : Thé noir aux fruits exotiques & épices

Ingrédients : thé noir en feuilles, framboise, pétales de rose, noix de coco, arôme

Origine : Inde

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 95 °C

Infusion 4–5 minutes



Automne Doré

Une composition unique de thé noir en feuilles, enrichie de morceaux de pomme séchée et de pêche lyophilisée, qui apportent à l'infusion une douceur délicate et une fraîcheur fruitée.

Des éclats de cannelle ajoutent une subtile note épicée, tandis que les pétales de rose et de souci enchantent autant par leur beauté colorée que par leur parfum raffiné.

Variété : Thé noir Pomme & Pêche

Ingrédients : thé noir en feuilles, pomme séchée, éclats de cannelle, arôme, pêche lyophilisée en morceaux, pétales de rose, pétales de souci

Origine : Inde

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 95 °C

Infusion 4–5 minutes



Black Chai

Un mélange traditionnel et épicé, à base de thé noir et d'un riche assortiment d'épices orientales. Son caractère chaleureux et intensément parfumé en fait une infusion idéale pour se réchauffer et s'évader, au goût agréablement piquant.

Variété : Chai

Ingrédients : thé noir en feuilles, écorce de cannelle, poivre noir, badiane (anis étoilé), poivre rose, fèves de cacao, racine de réglisse, gousse de vanille, cardamome

Origine : Inde

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 95 °C

Infusion 4–5 minutes



Pekan Brownie

Un thé noir gourmand qui associe cacao, chocolat et noix de pécan pour une infusion riche et irrésistible.

Son goût évoque un délicieux brownie, sublimé par une intense note de fruits secs et une touche épicée de cannelle.

Variété : Thé noir aux épices

Ingrédients : thé noir en feuilles (63 %), éclats de fèves de cacao, morceaux de pomme, chocolat, arôme, noix de pécan (4 %), cannelle en poudre, arômes naturels

Origine : Inde

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 95 °C

Infusion 4–5 minutes



Moumachi

The noirs aromatisé

Bengal Fire

Une composition exceptionnelle de thé noir en feuilles et de riches fruits exotiques, qui confèrent à l'infusion profondeur et douceur fruitée. Des épices aromatiques viennent enrichir le mélange d'une touche épicée et légèrement piquante. Un thé réconfortant qui réchauffe et éveille les sens — idéal pour les longues soirées fraîches.

Variété : Thé noir aux fruits exotiques & épices

Ingrédients : thé noir en feuilles, pomme, hibiscus, aronia, raisins secs, écorce de cynorrhodon, prune, cerise, écorce d'orange, aubépine, noix de coco, ananas, cassis, cardamome, gingembre, éclats de cannelle, grains de poivre multicolore, éclats de piment, arôme, clous de girofle, écorce de citron séchée, feuille de framboisier, pétales de rose, pétales de souci

Origine : Inde

Préparation :

1 cuillère à café par tasse
Eau à 95 °C

Infusion 4-5 minutes



Mango Douce

La saveur exquise d'une mangue mûre et juteuse ravira le palais. Les morceaux de mangue lyophilisée et les pétales de souci flottant dans l'infusion enchantent le regard et apportent une énergie douce pour toute la journée.

Variété : Thé noir aux fruits exotiques

Ingrédients : thé noir en feuilles, arôme, mangue lyophilisée, pétales de souci

Origine : Inde

Préparation :

1 cuillère à café par tasse
Eau à 95 °C

Infusion 4-5 minutes



Cactus

Ce thé noir en feuilles est enrichi de morceaux d'ananas confit, de pétales de jasmin et de bleuet. Cette composition offre une saveur délicatement sucrée avec une note de cactus, tout en restant fraîche et légère. Un mélange idéal pour une pause détente à l'heure du goûter.

Variété : Thé noir Ananas & Fleurs

Ingrédients : thé noir en feuilles, ananas confit, arôme, pétales de jasmin, pétales de bleuet

Origine : Inde

Préparation :

1 cuillère à café par tasse
Eau à 95 °C

Infusion 4-5 minutes



Saraswat Devi

Saraswati, déesse hindoue de la vérité, de la sagesse et du pardon, est aussi la patronne du savoir, des arts, de la musique et — à l'origine — des rivières. Cette création raffinée associe des ingrédients soigneusement choisis pour évoquer cette figure mythologique. Son mariage magique et coloré d'arômes offre une saveur douce aux notes de fraise et de pêche — une pause idéale au milieu d'une journée bien remplie.

Variété : Thé noir aux fruits exotiques & épices

Ingrédients : thé noir en feuilles, ananas confit, copeaux de noix de coco, cardamome, arôme, mangue lyophilisée en éclats, pétales de rose, boutons de rose, pétales de camomille

Origine : Inde

Préparation :

1 cuillère à café par tasse
Eau à 95 °C

Infusion 4-5 minutes



Framboise

Une version classique du thé noir sublimée par une généreuse dose de framboises lyophilisées riches en vitamines. La saveur gourmande de ce thé en fait un choix idéal pour les moments conviviaux en famille, mais aussi un allié du quotidien durant les saisons froides, aussi bien pour les enfants que pour les adultes. Après infusion, les fruits peuvent même être dégustés.

Variété : Thé noir Framboise

Ingrédients : thé noir en feuilles, framboises entières lyophilisées, arôme, éclats de framboises lyophilisées

Origine : Inde

Préparation :

1 cuillère à café par tasse
Eau à 95 °C

Infusion 4-5 minutes



Parfum d'Automne

Ce thé noir en feuilles est enrichi de morceaux d'ananas confit, de pétales de jasmin et de bleuet. Cette composition offre une saveur délicatement sucrée avec une note de cactus, tout en restant fraîche et légère. Un mélange idéal pour une pause détente à l'heure du goûter.

Variété : Thé noir Ananas & Fleurs

Ingrédients : thé noir en feuilles, ananas confit, arôme, pétales de jasmin, pétales de bleuet

Origine : Inde

Préparation :

1 cuillère à café par tasse
Eau à 95 °C

Infusion 4-5 minutes



Moumachi

The noirs aromatisé

Banana Bread

Un thé noir gourmand, enrichi de chips de banane, de fèves de cacao et d'amandes croquantes.

Son infusion évoque le goût moelleux et sucré d'un délicieux cake à la banane, pour une pause chaleureuse et réconfortante.

Variété : Thé noir aux épices

Ingrédients : thé noir en feuilles (62 %), chips de banane (17 %), éclats de fèves de cacao (10 %), morceaux d'amande, arôme naturel

Origine : Inde

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 100 °C

Infusion 3-4 minutes



Dolce & Cremoso

Un mélange onctueux et raffiné où la profondeur du thé noir rencontre la douceur florale de la lavande et la richesse crémeuse de la noix de coco. Les fleurs de mauve viennent compléter cette création harmonieuse, apportant une touche délicatement colorée et apaisante.

Variété : Dolce & Cremoso

Ingrédients : thé noir en feuilles, lavande, copeaux de noix de coco, éclats de noix de coco, arôme, fleurs de mauve

Origine : Inde

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 95 °C

Infusion 4-5 minutes



Midnight Paradise

Un mélange envoûtant qui marie la profondeur du thé noir à l'exotisme de la noix de coco, du fruit de la passion et de la feijoa.

Ses notes fruitées et florales, relevées par la douceur de la pomme et des pétales de rose, créent une infusion paradisiaque, idéale pour un moment d'évasion sensorielle.

Variété : Midnight Paradise

Ingrédients : thé noir en feuilles, morceaux de pomme, arôme, copeaux de noix de coco, tranches de feijoa, flocons de noix de coco, feuilles de mûrier doux, granulés lyophilisés de fruit de la passion, pétales de rose, citronnelle

Origine : Inde

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 95 °C

Infusion 4-5 minutes



Spice Chai

Un chai épicé et réconfortant, élaboré à partir de thé noir et d'un savant mélange d'épices aromatiques. L'anis, la cannelle, le gingembre, le poivre noir et les clous de girofle se marient à la chicorée pour offrir une infusion chaleureuse, intense et équilibrée, aux notes douces et piquantes.

Variété : Chai

Ingrédients : thé noir en feuilles, graines d'anis, morceaux de cannelle, morceaux de gingembre, poivre noir, clous de girofle, racines de chicorée, arôme

Origine : Inde

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 95 °C

Infusion 4-5 minutes



The verts aromatisé

Hot Hearts

De jolis cœurs sucrés fondent dans l'infusion chaude d'un thé vert Sencha, accompagné d'hibiscus, de boutons de rose, de morceaux de fraise, d'ananas et de papaye. Son arôme envoûtant apporte une touche de charme aux instants partagés avec l'être aimé. Un cadeau idéal pour une soirée romantique ou une façon originale d'exprimer ses sentiments.

Variété : Thé vert Sencha « Cœurs Romantiques »

Ingrédients : thé vert Sencha en feuilles, cœurs en sucre, ananas confit, papaye confite, pétales d'hibiscus, boutons de rose, fraise lyophilisée, arôme

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 80 °C

Infusion 2-3 minutes

Peut être infusée jusqu'à 3 fois, en prolongeant légèrement le temps aux 2^e et 3^e infusions



Berry Ginger

Un thé vert Sencha délicatement relevé par des morceaux de gingembre séché et des framboises entières lyophilisées.

Le gingembre apporte une chaleur épicée et réconfortante, tandis que la framboise diffuse une note fruitée et juteuse. Ensemble, ils créent une infusion idéale pour les moments de détente et pour accompagner les soirées d'automne et d'hiver.

Variété : Sencha Gingembre & Framboise

Ingrédients : thé vert Sencha en feuilles, gingembre séché, framboises entières lyophilisées, arôme

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 80 °C

Infusion 2-3 minutes

Peut être infusé jusqu'à 3 fois, en prolongeant légèrement le temps aux 2^e et 3^e infusions



Gunpowder Citron

Un thé vert Gunpowder de type Temple of Heaven, sublimé par des écorces de citron et de la citronnelle, qui lui confèrent un arôme frais et désaltérant. Pour préserver toute sa délicatesse, il est recommandé d'effectuer plusieurs infusions successives : jusqu'à trois fois, en répartissant le temps total d'infusion sur les différentes préparations. Ainsi, on obtient une liqueur légère et agréable à chaque tasse, sans amertume excessive.

Variété : Gunpowder Citron & Citronnelle

Ingrédients : thé vert Gunpowder Temple of Heaven, écorce de citron séchée, arôme, citronnelle

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse
Eau à 70–80 °C

Infusion 2–3 minutes

Peut être infusé jusqu'à 3 fois (temps total d'infusion : max. 9 minutes, réparti entre les infusions)



Temple Japonais

Partez pour un voyage aromatique au cœur de l'Extrême-Orient, où le temps s'écoule plus lentement et où chaque tasse de thé devient un véritable rituel. La Sencha Japonaise « Temple » est une création unique qui associe des feuilles de thé vert Sencha à des fruits soigneusement sélectionnés. Une harmonie subtile inspirée de l'art japonais de la sérénité et de la pleine conscience. Une invitation à faire une pause et à savourer une infusion qui apaise les sens et restaure l'équilibre intérieur.

Variété : Sencha Japonaise « Temple »

Ingrédients : thé vert Sencha en feuilles, raisins secs, papaye confite, hibiscus, arôme, éclats de cerise lyophilisée, éclats de mangue lyophilisée, pétales de souci

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse
Eau à 80 °C

Infusion 2–3 minutes

Peut être infusé jusqu'à 3 fois, en prolongeant légèrement le temps aux 2^e et 3^e infusions



Mango Douce

Un thé vert Sencha de Chine délicatement enrichi de morceaux de mangue confite. La douceur exotique de la mangue se marie à l'aronia et aux pétales de souci, offrant une infusion fraîche et fruitée, idéale à tout moment de la journée.

Variété : Sencha aux fruits exotiques

Ingrédients : thé vert Sencha en feuilles de Chine, mangue confite, aronia séchée, pétales de souci, arôme

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse
Eau à 80 °C

Infusion 2–3 minutes

Peut être infusé jusqu'à 3 fois, en prolongeant légèrement le temps aux 2^e et 3^e infusions



Eternal Youth

Le thé vert « Jeunesse Éternelle » est une riche source d'antioxydants. Il contribue à renforcer le système immunitaire et aide à ralentir le processus de vieillissement. Cette création associe des feuilles de thé vert Sencha et Gunpowder, sublimées par de la citronnelle et des écorces de citron. Les fleurs de grenade et les baies de goji viennent compléter ce mélange raffiné, offrant une saveur délicate et un arôme unique.

Variété : Thé vert « Jeunesse Éternelle »

Ingrédients : thé vert Gunpowder en feuilles, thé vert Sencha en feuilles, baies de goji, écorce de citron, fleur de grenade, arôme, citronnelle

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse
Eau à 80 °C

Infusion 2–3 minutes

Peut être infusé jusqu'à 3 fois, en prolongeant légèrement le temps aux 2^e et 3^e infusions



Cactus

Ce thé vert Sencha associe des morceaux d'ananas confit à des pétales de jasmin et de bleuet. Sa composition aux notes de cactus offre une saveur délicatement sucrée et fraîche, parfaite pour une pause gourmande et légère à l'heure du goûter.

Variété : Sencha Ananas & Fleurs

Ingrédients : thé vert Sencha en feuilles, ananas confit, arôme, pétales de jasmin, pétales de bleuet

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse
Eau à 80 °C

Infusion 2–3 minutes

Peut être infusé jusqu'à 3 fois, en prolongeant légèrement le temps aux 2^e et 3^e infusions



Fiesta Ananas

Une création raffinée qui marie l'ananas rafraîchissant à la cerise lyophilisée, relevée d'une subtile note florale de jasmin. Légère, élégante et au parfum envoûtant, cette Sencha est une invitation à découvrir de nouvelles saveurs fruitées et délicates.

Variété : Sencha Ananas & Cerise au Jasmin

Ingrédients : thé vert Sencha, ananas confit, citronnelle, fleur de jasmin, cerise lyophilisée, arôme

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse
Eau à 80 °C

Infusion 2–3 minutes

Peut être infusé jusqu'à 3 fois, en prolongeant légèrement le temps aux 2^e et 3^e infusions



Automne Doré

Une composition unique de thé vert Sencha en feuilles, enrichie de morceaux de pomme séchée et de pêche lyophilisée, qui apportent à l'infusion une douceur délicate et une fraîcheur fruitée. Des éclats de cannelle ajoutent une subtile note épicée, tandis que les pétales de rose et de souci séduisent autant par leur parfum raffiné que par leur éclat coloré.

Variété : Sencha Pomme & Pêche

Ingrédients : thé vert Sencha en feuilles, pomme séchée, éclats de cannelle, arôme, morceaux de pêche lyophilisée, pétales de rose, pétales de souci

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 80 °C

Infusion 2-3 minutes

Peut être infusé jusqu'à 3 fois, en prolongeant légèrement le temps aux 2^e et 3^e infusions



Limona & Pamplemousse

Une véritable bombe vitaminée grâce à sa richesse en vitamine C contenue dans ses ingrédients. Parfumée de notes juteuses de citron et de pamplemousse, cette infusion soutient l'organisme pendant les périodes de refroidissement et, en été, elle désaltère et rafraîchit à merveille. Un thé idéal à savourer à tout moment de la journée.

Variété : Sencha « Bombe Vitaminée »

Ingrédients : Thé vert Sencha en feuilles, papaye confite, ananas confit, écorce de citron séchée, arôme, citronnelle

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 80 °C

Infusion 2-3 minutes

Peut être infusé jusqu'à 3 fois, en prolongeant légèrement le temps aux 2^e et 3^e infusions



Mango Tango

Ses notes fruitées et légèrement acidulées sont sublimées par la fraise, le souci et le safran des Canaries, créant une infusion au parfum irrésistible.

Variété : Mango Tango

Ingrédients : thé vert en feuilles, ananas, mangue, orange, arôme, fraises, pétales de souci, safran des Canaries

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 80 °C

Infusion 2-3 minutes

Peut être infusé jusqu'à 3 fois, en prolongeant légèrement le temps aux 2^e et 3^e infusions



Yellow River

Découvrez l'exceptionnelle composition du thé vert « Yellow River », où la fraîcheur classique de la Sencha rencontre la douceur juteuse de l'ananas et la délicatesse florale de la rose et du souci. Cette alliance harmonieuse de saveurs et d'arômes transforme chaque gorgée en un instant de détente et de plaisir exotique.

Variété : Sencha Yellow River

Ingrédients : Thé vert Sencha en feuilles, ananas confit, arôme, pétales de rose, pétales de souci

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 80 °C

Infusion 2-3 minutes

Peut être infusé jusqu'à 3 fois, en prolongeant légèrement le temps aux 2^e et 3^e infusions



Parfum d'Automne

Un thé vert aux couleurs chatoyantes de l'automne, paré de nuances dorées, orangées et rouges. Sa saveur raffinée et unique associe la douceur acidulée de la framboise à une délicate note d'orange. Enrichi d'hibiscus, d'écorces d'orange, de framboises et de morceaux de pomme, ce mélange est idéal à tout moment de la journée. Particulièrement apprécié durant la saison automne-hiver, il soutient l'organisme grâce à la richesse en vitamines apportées par ses fruits et ses fleurs.

Variété : Sencha d'Automne Framboise & Orange

Ingrédients : Thé vert Sencha en feuilles, écorce d'orange séchée, hibiscus, arôme, framboise entière séchée, pomme séchée, framboise lyophilisée

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 80 °C

Infusion 2-3 minutes

Peut être infusé jusqu'à 3 fois, en prolongeant légèrement le temps aux 2^e et 3^e infusions



Cactus poire

Une création originale et rafraîchissante qui associe la douceur juteuse de la poire à la subtilité du melon et du kiwi, relevée d'une touche florale de boutons de rose.

Son goût unique évoque un mariage délicat entre le cactus et la poire mûre, pour une infusion légère et fruitée.

Variété : Poire & Cactus

Ingrédients : thé vert en feuilles, poire, melon, boutons de rose, kiwi, arôme

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 80 °C

Infusion 2-3 minutes

Peut être infusé jusqu'à 3 fois, en prolongeant légèrement le temps aux 2^e et 3^e infusions



Monticello

Un mélange raffiné de thé vert aux notes fruitées et florales, où l'orange, la papaye et la réglisse se marient à la délicatesse des pétales de bleuet. Son arôme élégant et sa saveur rappellent la douceur d'un vin rosé, pour une infusion originale et subtile.

Variété : the vert aromatisé

Ingrédients : thé vert en feuilles, écorce d'orange, papaye, racine de réglisse, pétales de bleuet, arôme

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 80–90 °C

Infusion 1–3 minutes

Nepal Treasure

Un mélange précieux qui associe la fraîcheur du thé vert à la richesse des baies de goji et à la délicatesse florale de la rose, du tournesol et du bleuet rose. Son parfum subtil, relevé d'une note de vanille et d'un accent d'agrumes, offre une infusion au goût raffiné de goji et de bergamote.

Variété : Trésor du Népal

Ingrédients : thé vert en feuilles, baies de goji, arôme naturel, pétales de rose, fleur de tournesol, fraises, gousse de vanille, bleuet rose

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 80 °C

Infusion 2–3 minutes

Peut être infusé jusqu'à 3 fois, en prolongeant légèrement le temps aux 2^e et 3^e infusions



Solar bloom

Un thé vert lumineux et raffiné, sublimé par la douceur des dattes et des feuilles de mûrier. Les graines de grenade lyophilisées apportent une touche fruitée et vivifiante, tandis que les fleurs de bleuet et de tournesol offrent une élégance florale éclatante. Une infusion radieuse, véritable ode à la nature.

Variété : the ver aromatisé aux fruits exotiques

Ingrédients : thé vert en feuilles, morceaux de datte, arômes naturels, feuilles de mûrier doux, graines de grenade lyophilisées, fleurs de bleuet, fleurs de tournesol

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 80 °C

Infusion 2–3 minutes

Peut être infusé jusqu'à 3 fois, en prolongeant légèrement le temps aux 2^e et 3^e infusions



Menthe Marocaine

Un thé vert traditionnel au parfum frais et désaltérant, sublimé par la menthe marocaine. Son goût intensément mentholé en fait une infusion revigorante et apaisante, parfaite aussi bien chaude que glacée.

Variété : the vert aromatisé

Ingrédients : thé vert en feuilles, menthe, arôme

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 80–90 °C

Infusion 1–3 minutes

Peut être infusé jusqu'à 3 fois, en prolongeant légèrement le temps aux 2^e et 3^e infusions



Mango Lassi

Un thé vert inspiré de la célèbre boisson indienne, qui associe la douceur tropicale de la mangue à la fraîcheur acidulée du citron. Des pétales de rose et des granulés de yaourt lyophilisé viennent parfaire ce mélange gourmand et exotique, évoquant toute la richesse du traditionnel Mango Lassi.

Variété : the vert aromatisé

Ingrédients : thé vert en feuilles, cubes de mangue, écorce de citron, arôme, flocons de mangue, granulés de yaourt lyophilisé, pétales de rose

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 80 °C

Infusion 2–3 minutes

Peut être infusé jusqu'à 3 fois, en prolongeant légèrement le temps aux 2^e et 3^e infusions



Figue Céleste

Un thé vert raffiné où la richesse des figues lyophilisées rencontre la douceur des mûres, des framboises et des fraises entières. Les pétales de souci ajoutent une note florale délicate, pour une infusion à la fois fruitée, élégante et lumineuse.

Variété : Celestial Fig

Ingrédients : thé vert en feuilles, arôme, mûres entières, framboises entières, morceaux de fraise, quartiers de figues lyophilisées, fleurs de souci

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 80 °C

Infusion 2–3 minutes

Peut être infusé jusqu'à 3 fois, en prolongeant légèrement le temps aux 2^e et 3^e infusions



Fleur du Désert

Un thé vert envoûtant qui associe la douceur des dattes et des figues lyophilisées à l'arôme floral des boutons de rose. Les feuilles de mûre sucrées et le thym de montagne apportent une profondeur herbacée subtile, tandis que les fleurs de bleuet complètent cette création délicate aux accents orientaux.

Variété : the vert aromatisé

Ingrédients : thé vert en feuilles, morceaux de datte, feuilles de mûre sucrées, arôme, thym de montagne, quartiers de figues lyophilisées, boutons de rose, fleurs de bleuet

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 80 °C

Infusion 2-3 minutes

Peut être infusé jusqu'à 3 fois, en prolongeant légèrement le temps aux 2^e et 3^e infusions



Infusions aux fruits

Esprit de la Forêt

Détente, calme et sérénité – un rêve pour tous ceux qui aiment passer du temps au plus près de la nature. Cette tisane fruitée offre un instant d'harmonie, surtout appréciable pendant les journées plus fraîches. Grâce à sa richesse en vitamine C, la rose sauvage soutient l'organisme et aide à combattre les refroidissements ainsi que les états de fatigue.

La rose sauvage possède également des propriétés anti-inflammatoires et antifongiques, tandis que l'aronia séchée constitue une source précieuse de fer, de vitamine C et de fibres.

Variété : Infusion Rose Sauvage & Aronia

Ingrédients : hibiscus, cynorrhodon (fruit de l'églantier), raisins secs, aronia séchée, arôme naturel

Origine : Égypte

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 98 °C

Infusion 8-10 minutes



Ibiza Night

Un mélange fruité unique qui évoque l'ambiance des chaudes soirées passées sur l'île espagnole d'Ibiza. La douceur de la papaye confite est subtilement équilibrée par l'hibiscus et la pomme, tandis que les fraises et framboises lyophilisées apportent une fraîcheur irrésistible pour une expérience harmonieuse et ensoleillée.

Variété : Infusion Fruits d'Ibiza

Ingrédients : pomme séchée, hibiscus, baie de sureau, papaye confite, arôme, éclats de framboise lyophilisée, éclats de fraise lyophilisée, pétales de souci, pétales de bleuet

Origine : Pologne

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 98 °C

Infusion 8-10 minutes



Spanish Sangria

Une tisane fruitée exceptionnelle née de la rencontre de fruits mûris sous le soleil d'Espagne. Son parfum évoque l'insouciance des vacances passées en Andalousie, tandis que sa saveur fruitée et rafraîchissante invite à la détente après une journée bien remplie. Idéale à savourer à tout moment de la journée.

Variété : Infusion Fruits d'Andalousie

Ingrédients : hibiscus, raisins secs, pomme séchée, framboise séchée, mûre entière lyophilisée, éclats de mangue lyophilisée, groseille rouge lyophilisée, arôme

Origine : Égypte

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 98 °C

Infusion 8-10 minutes



Cerises au Rhum

La rencontre irrésistible entre la cerise juteuse et le rhum doré fait de cette infusion fruitée un pur moment de plaisir. Parfaite après un déjeuner ou un dîner, elle séduira les amateurs de boissons fruitées aux accents de liqueur.

Variété : Infusion Cerise & Rhum Doré

Ingrédients : mélange de fruits secs en proportions variables (pomme, hibiscus, aronia, raisins secs, écorce de rose, prune, cerise, écorce d'orange, aubépine, noix de coco, ananas, cassis), arôme

Origine : Pologne

Préparation :

1 cuillère à café par tasse

Eau à 98 °C

Infusion 8-10 minutes



Verry Berry

L'harmonie parfaite entre la framboise parfumée et un savant mélange de fruits des bois qui ravira tous les amateurs de saveurs champêtres et de tisanes fruitées. Un véritable concentré de framboises juteuses et riches en vitamines, idéal à partager en famille. Son goût délicieux soutient l'organisme pendant la saison automne-hiver, aussi bien pour les enfants que pour les adultes. Les fruits infusés peuvent même être dégustés après l'infusion.

Variété : Infusion Framboise & Fruits des Bois

Ingrédients : mélange de fruits séchés (hibiscus, aronia, pomme, sorbier, cynorrhodon, aubépine, cassis, sureau noir, poire), arôme naturel, framboise entière lyophilisée et éclats de framboise lyophilisée

Origine : Égypte, Pologne

Préparation :

1 cuillère à café par tasse
Eau à 98 °C

Infusion 8–10 minutes



Cactus Poire

Une infusion exotique et rafraîchissante où la douceur juteuse de la poire rencontre les notes fruitées du melon et du kiwi.

Les boutons de rose apportent une délicate touche florale, tandis que la vitamine C et l'acidité naturelle du citron renforcent sa fraîcheur vivifiante. Un mariage unique de cactus et de poire.

Variété : Poire & Cactus

Ingrédients : poire, melon, boutons de rose, kiwi, acide citrique naturel, vitamine C, arôme

Origine : Égypte

Préparation :

1 cuillère à café par tasse
Eau à 100 °C

Infusion 5–10 minutes



Pitaya

Une infusion exotique et colorée qui marie la douceur de la pomme aux saveurs ensoleillées du fruit du dragon, du kiwi, de l'ananas et de la papaye.

L'argousier, l'aronia, les baies de goji, les canneberges et les myrtilles enrichissent le mélange en apportant une touche acidulée et pleine de vitalité. Une création fruitée et sucrée qui évoque la rencontre de l'opuntia et du pitaya.

Variété : Infusion fruits exotique

Ingrédients : pomme, fruit du dragon (pitaya), argousier, aronia, baies de goji, kiwi, ananas, papaye, arôme, canneberges, myrtilles

Origine : Égypte

Préparation :

1 cuillère à café par tasse
Eau à 100 °C

Infusion 3–5 minutes



Mango Tango

Une infusion exotique et ensoleillée où l'ananas, la mangue et l'orange se marient à la douceur de la fraise. Les pétales de souci et le safran des Canaries apportent une touche florale raffinée à ce mélange intensément fruité. Son goût vibrant de mangue et d'agrumes fait voyager les sens à chaque gorgée.

Variété : Mango Tango

Ingrédients : ananas, mangue, morceaux d'orange, arôme, fraises, pétales de souci, safran des Canaries

Origine : Égypte

Préparation :

1 cuillère à café par tasse
Eau à 100 °C

Infusion 5–10 minutes



Glace Matcha

Une infusion gourmande et originale où la douceur de la pomme et de la datte se marie aux notes crémeuses de la noix de coco et de l'amande. Le sarrasin soufflé apporte une touche croquante, tandis que le thé vert et la poudre de matcha offrent une délicate amertume végétale. Une création qui évoque la saveur onctueuse d'une glace au matcha.

Variété : Matcha Ice Cream

Ingrédients : morceaux de pomme, morceaux de datte, thé vert, noix de coco, morceaux d'amande, sarrasin soufflé, arôme, arôme naturel, thé matcha

Origine : Égypte, Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse
Eau à 100 °C

Infusion 6–10 minutes

New York Cheesecake

Une infusion gourmande et fruitée qui associe l'ananas, la mangue, la papaye et la fraise à la délicatesse des pétales de rose. Son arôme crémeux évoque le célèbre cheesecake new-yorkais, relevé d'une subtile touche citronnée.

Variété : Cheesecake New-Yorkais

Ingrédients : ananas, mangue, papaye, arôme, fraises, pétales de rose

Origine : Égypte

Préparation :

1 cuillère à café par tasse
Eau à 100 °C

*Infusion
3–5
minutes*



Moumachi

The mix

Bora Bora

Un mélange raffiné de thé noir et de thé vert, sublimé par des fruits juteux et des pétales de fleurs colorés. Son goût exotique envoûtant séduira les amateurs les plus exigeants, offrant une infusion idéale à savourer à tout moment de la journée.

Variété : Thé Noir & Vert aux Fruits Exotiques

Ingrédients : thé noir Assam en feuilles, thé vert Sencha en feuilles, papaye et ananas confits, raisins secs, pétales d'hibiscus, arôme, pétales de rose, de souci et de bleuet

Origine : Inde, Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse
Eau à 90 °C

Infusion 3–4 minutes

*Peut être infusé
plusieurs fois*



Secret des Moines

Un mélange secret des moines, réunissant thé noir et thé vert, enrichi de précieux pétales de jasmin et de souci. Selon la tradition, cette composition apaise l'esprit et le corps lorsqu'elle est consommée régulièrement, tout en offrant des propriétés anti-inflammatoires, antifongiques, antispasmodiques et cholagogues. Son goût délicat de jasmin, relevé d'une subtile note de bergamote, en fait une infusion idéale à tout moment de la journée.

Variété : Mélange Secret des Moines

Ingrédients : thé noir en feuilles, thé vert Sencha en feuilles, arôme, pétales de jasmin, pétales de souci

Origine : Inde / Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse
Eau à 90 °C

Infusion 3–4 minutes



Sakura

Un mélange harmonieux de thé noir et de thé vert, sublimé par de tendres morceaux de cerise et de raisins secs. Cette infusion séduit par son goût plein et juteux de cerises mûries au soleil, rappelant les doux souvenirs des journées d'été passées dans le verger. Sa richesse aromatique et son équilibre entre douceur fruitée et profondeur des thés en font une boisson raffinée, idéale aussi bien pour un moment de détente en journée que pour clore un repas sur une note délicatement fruitée.

Variété : Thé Noir & Vert à la Cerise

Ingrédients : thé noir Assam FOP en feuilles, thé vert Sencha en feuilles, raisins secs, cerises lyophilisées en éclats, arôme

Origine : Inde, Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse
Eau à 90 °C

Infusion 3–4 minutes

*Peut être infusé
plusieurs fois*



8 treasures

Une création rare et harmonieuse réunissant plusieurs thés d'exception : la fraîcheur du Gunpowder Temple of Heaven, la douceur de la Sencha et du Chun Mee, la subtilité veloutée du Pai Mu Tan et la finesse des Yellow Buds.

À cet assemblage raffiné viennent s'ajouter des morceaux d'ananas confit et des fraises lyophilisées, sublimés par l'éclat doré des pétales de souci. Son goût délicat et naturellement doux en fait une infusion idéale à savourer à tout moment de la journée, offrant une expérience à la fois florale, fruitée et parfaitement équilibrée.

Variété : Mélange Vert, Blanc & Jaune aux Fruits

Ingrédients : thé vert Gunpowder Temple of Heaven en feuilles, ananas confit, thé vert Sencha en feuilles, thé vert Chun Mee en feuilles, thé blanc Pai Mu Tan en feuilles, thé jaune Yellow Buds en feuilles, fraise lyophilisée en éclats, pétales de souci

Origine : Chine

Préparation :

1 cuillère à café par tasse
Eau à 75–80 °C

Infusion 2–4 minutes

*Peut être infusé jusqu'à
3 fois, en allongeant
légèrement le temps
aux 2^e et 3^e infusions*



Moumachi

Pu-erh et rooibos

Pu-erh

Le Pu-erh est un thé rouge partiellement fermenté dont le processus de fabrication est à la fois complexe et long. Le plus jeune Pu-erh mûrit au minimum 5 ans, tandis que les plus prestigieux peuvent vieillir jusqu'à 60 ans. Autrefois réservé exclusivement aux empereurs, il est aujourd'hui apprécié dans le monde entier pour son caractère unique et ses bienfaits pour la santé.

Dans la médecine traditionnelle chinoise, le Pu-erh est reconnu depuis des siècles. Ses composés actifs stimulent le métabolisme et réduisent l'accumulation de graisses dans les tissus, ce qui lui vaut le nom de « thé minceur ». Consommé régulièrement (3 à 5 tasses par jour), il peut favoriser une perte de poids notable tout en apportant des minéraux précieux et des tanins.

Variété : Pu-erh
Ingrédients : thé rouge naturel
Pu-erh en feuilles 100 %
Origine : Chine
Préparation :
1 cuillère à café par tasse
Eau à 95 °C



Infusion 3-5 minutes

Les mêmes feuilles peuvent être infusées 2 à 3 fois sans perte de goût ni de valeur nutritive, la première infusion ne libérant pas toute la richesse en tanins et en minéraux

Pu-erh Pamplemousse

Un thé rouge Pu-erh sublimé par des morceaux de papaye confite et des pétales d'hibiscus, pour une infusion fruitée et désaltérante. Son goût juteux, légèrement acidulé, rappelle la fraîcheur du pamplemousse. Idéal en été pour étancher la soif, il se savoure aussi parfaitement en hiver, apportant chaleur et vitalité.

Variété : Pu-erh aromatisé
Ingrédients : thé rouge Pu-erh en feuilles, papaye confite, pétales d'hibiscus, arôme
Origine : Chine
Préparation :
1 cuillère à café par tasse
Eau à 95 °C



Infusion 3-5 minutes

Peut être infusé 2 à 3 fois sans perte de goût ni de valeur nutritive

Pu-erh Peach

Un thé rouge Pu-erh rafraîchissant, enrichi de morceaux de papaye et de pêche ainsi que de pétales de souci, pour une infusion au parfum fruité et ensoleillé. Son goût naturellement doux rappelle la pêche mûrissante, apportant une touche gourmande et réconfortante. Après infusion, les morceaux de fruits peuvent être dégustés, prolongeant ainsi le plaisir. Idéal le matin, ce thé fruité offre un excellent départ pour la journée, alliant bienfaits du Pu-erh et fraîcheur des fruits.

Variété : Pu-erh aromatisé
Ingrédients : thé rouge Pu-erh, papaye confite, arôme, pêche lyophilisée, pétales de souci
Origine : Chine
Préparation :
1 cuillère à café par tasse
Eau à 95 °C



Infusion 3-5 minutes

Pu-erh Fitness

Un mélange tonique à base de thé rouge Pu-erh, rehaussé de morceaux de pomme, de cynorrhodon et de citronnelle. La baie de schisandra, réputée pour ses propriétés revitalisantes, apporte une note énergisante subtile, tandis que les arômes fruités d'orange et d'abricot crémeux complètent l'infusion avec gourmandise.

Variété : China Pu-erh Fitness
Ingrédients : thé Pu-erh, pomme, cynorrhodon (fruit de l'églantier), citronnelle, baie de schisandra, arôme
Origine : Chine
Préparation :
1 cuillère à café par tasse
Eau à 80-90 °C



Infusion 2-4 minutes

Honeybush

Le Honeybush est une tisane préparée à partir des feuilles, des tiges et des fleurs du buisson de miel, une plante proche du rooibos (ou redbush). Plus douce que ce dernier, elle est naturellement dépourvue de caféine et ne possède donc aucun effet excitant. Entièrement naturelle, sans additifs, conservateurs ni colorants artificiels, elle séduit par son goût rond et délicat. Servie glacée, elle rafraîchit agréablement, tandis qu'avec un peu de miel et de citron elle révèle toute sa douceur aromatique.

Variété : Honeybush
Ingrédients : tisane
Honeybush 100 %
Origine : Afrique du Sud
Préparation :
1 cuillère à café bien remplie par tasse
Eau à 95 °C



Infusion 10-15 minutes à couvert

Moumachi

Pu-erh et rooibos

Rooibos Khalahari

Un mélange exceptionnel qui associe la chaleur des épices à la fraîcheur fruitée. Le rooibos, base de cette infusion, s'harmonise parfaitement avec la cannelle aromatique, les amandes et l'hibiscus acidulé, créant une boisson riche en saveurs et en arômes. Idéal lors des journées fraîches ou pour se détendre après une longue journée. Son goût parfaitement équilibré réunit tous les ingrédients en une composition harmonieuse et réconfortante.

Variété : Rooibos Épices & Fruits

Ingrédients : tisane rooibos, cannelle moulue, amandes effilées, pétales d'hibiscus, morceaux de pomme lyophilisée, arôme

Origine : Afrique du Sud

Préparation :

1-2 cuillères à café par tasse

Eau à 95-100 °C

Infusion 5-7 minutes



Rooibos Verry Berry

Plongez dans l'univers des framboises juteuses grâce à cette infusion unique et savoureuse. Le rooibos sud-africain se marie à un riche mélange de fruits et de baies — hibiscus, aronia, pomme, sorbier, cynorrhodon, aubépine, cassis, sureau noir et poire — créant une base fruitée et équilibrée. Les framboises entières et en éclats lyophilisés apportent une touche intense, sucrée et acidulée qui sublime l'ensemble.

Variété : Rooibos Framboise

Ingrédients : tisane rooibos, mélange de fruits séchés (hibiscus, aronia, pomme, sorbier, cynorrhodon, aubépine, cassis, sureau noir, poire), arôme, framboise entière lyophilisée, éclats de framboise lyophilisée

Origine : Afrique du Sud

Préparation :

1-2 cuillères à café par tasse

Eau à 95-100 °C

Infusion 5-7 minutes



Rooibos Tropical

Évadez-vous vers les tropiques avec cette infusion ensoleillée, où la douceur naturelle du rooibos se marie à une sélection de fruits exotiques et d'épices raffinées. L'ananas, le mango et la noix de coco apportent une touche juteuse et gourmande, tandis que le cardamome et les pétales de rose et de souci enveloppent le tout d'un parfum délicat et élégant. Un voyage sensoriel qui transforme chaque tasse en escapade exotique.

Variété : Rooibos Tropiques

Ingrédients : tisane rooibos, ananas confit, pomme séchée, copeaux de noix de coco, cardamome, arôme, mangue lyophilisée, boutons et pétales de rose, pétales de souci

Origine : Afrique du Sud

Préparation :

1-2 cuillères à café par tasse

Eau à 95-100 °C

Infusion 5-7 minutes

