

MAI 2019

Newsletter
Parenthese Café



Thé noir – Thé Vert
Pêche – Framboise 

Le thé noir –thé vert Pêche-Framboise Bio

Parenthese Café dévoile une merveille. Il s'agit d'un mélange fruité et original (pêche-framboise) qui attise les papilles !

Cette boisson rafraîchissante et printanière est composée de 3 théés différents.

Le thé noir Darjeeling est cultivé en Inde, sur les contreforts de l'Himalaya, dans une région portant le même nom. Nous avons sélectionné la seconde cueillette (second flush), plus aromatique. Cette cueillette intervient entre juin et juillet de chaque année. Le thé Darjeeling second flush apporte une saveur délicate de pêche, de muscat et de noix.

Le thé vert Gunpowder, est originaire de la province du Zhejiang (Chine). Sa feuille, enroulée en escargot, développe une saveur agréablement épicée.

Le thé bleu Oolong vient de vieux théiers chinois. Sa fermentation est à mi-chemin entre le thé vert, non oxydé, et le thé noir, totalement oxydé. Il apporte une touche de douceur et de sucre au tout.

Ce subtil mélange de 3 théés différents est agrémenté de morceaux de pêches et de framboises entières.

Une boisson plaisir et bonbon que vous allez adorer !

Infusion de ce thé

15g par litre d'eau

3 minutes dans une eau à 95° C



Achetez ce thé Bio
d'exception



Le thé vert Banacha Bio du Japon

Origine du thé vert Banacha

Le thé vert Banacha est une boisson très populaire au Japon. Il fait partie de la vie au quotidien et de la culture des Japonais.

La production du thé Banacha

Le thé Banacha est produit au Japon et est traditionnellement récolté à la main durant l'automne, après la récolte du Sencha : il s'agit d'une des dernières récoltes de l'année.

S'agissant d'une récolte tardive, ses feuilles sont plus grandes moins chargées en caféine.

Le procédé de fabrication est assez complexe puisqu'une fois les feuilles de thé récoltées, les agriculteurs doivent les passer à la vapeur pour les torrifier légèrement (thé faiblement oxydé).

Les feuilles sont ensuite roulées (vous les verrez se déplier lors de l'infusion) et séchées.

Les bienfaits du thé Bancha

Le thé vert Bancha est très riche en minéraux et oligoéléments, indispensable au métabolisme. Comme le thé matcha, sa forte teneur en fer favorise la production de globules rouges, l'absorption, le transport et la conservation de l'oxygène dans le sang.

Comme tous les thés verts, il s'agit d'un puissant antioxydant qui stimule la brûlure des graisses (perte de poids et cholestérol).

Le thé vert Bancha est faiblement chargé en caféine. Il peut donc être consommé à toute heure de la journée. De plus, les enfants et femmes enceintes peuvent également boire du thé vert Bancha.

Dégustez le meilleur du thé vert Bancha

Parenthese Café a sélectionné un thé vert Bancha du Japon issu de l'agriculture biologique. Sa certification Ecocert vous garantit un thé de qualité ne contenant aucun élément toxique.

Le thé vert Bancha du Japon Bio de Parenthese Café offre une saveur fraîche, très agréable lorsqu'il fait chaud. Il dégage un goût légèrement boisé.

Pour bien savourer cette boisson, mettez 8 à 12 g de thé par litre dans une eau à 90-100°C pendant 3 à 4 minutes. Attention, ne



**Achetez ce thé Bio
d'exception**

parenthese
café



Le plaisir de la vente à domicile

www.parenthesecafe.fr



7, rue des Jardins - 31620 LABASTIDE-SAINT-SERNIN
Tel +33(0) 5 61 48 22 98 Fax : +33(0) 8 97 50 32 20

SAS capital social de 6 000 €

RCS Toulouse 808 070 882 - NAF : 4799A