

C'EST L'AUTOMNE!



Nos
nouveau
tés
chocolats !

Septembre/Octobre 2019
www.parenthesecafe.fr

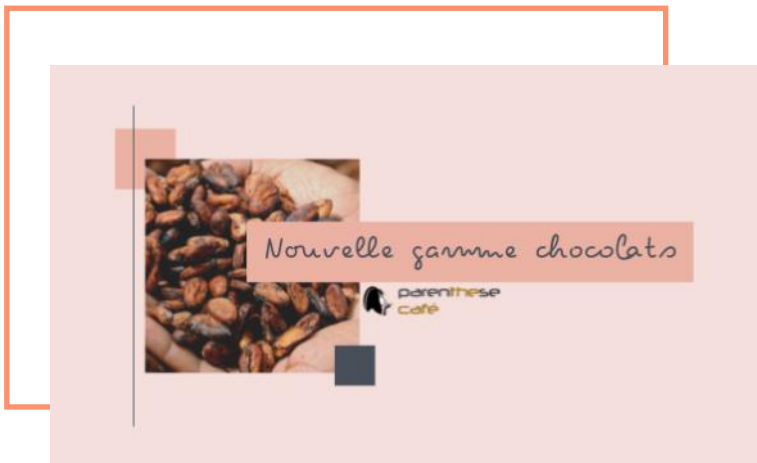


parenthese
café



Les actualités de Parenthese Café en Automne

En ce début d'automne, Parenthese Café vous réserve plein de belles surprises ! A commencer par l'arrivée de nos nouveaux chocolats annonçant l'approche à grands pas des fêtes de fin d'année. ! De plus, la préparation Marlette Bio Pain d'épices fait son grand retour. (Re)découvrez également notre offre orange Bio, nos nouveautés fruits secs bio ainsi que l'une de nos herboristeries phares : la Tisane de menthe poivrée Bio.



Nos chocolats font leur retour !

Parenthese Café vous invite une fois de plus à succomber à ses gourmandises chocolatées. Vous y découvrirez des créations chocolatées soigneusement sélectionnées auprès d'artisans français.

La gamme des chocolats Parenthese Café est une véritable invitation au parcours de la gourmandise. Des créations sublimes à l'occasion des fêtes de fin d'année que vous aurez plaisir à offrir et à faire déguster. Parenthese Café est l'une des seules sociétés de vente à domicile à proposer des chocolats haut de gamme et bio !

Cette année, laissez-vous tenter par de nouveaux chocolats bio qui feront de vos instants de fêtes un moment délicieux et toujours chaleureux. Redécouvrez également nos incontournables qui vous ont tant séduit les années précédentes. Vous pouvez également opter pour nos coffrets et paniers-chocolats pour gâter vos proches.

Alors, partez pour un voyage des saveurs chocolatées qui vous transportera dans la féerie des fêtes de fin d'année !

La préparation pain d'épices bio fait aussi sont retour !

A l'approche des fêtes, il n'y a rien de mieux que de préparer un pain d'épices fait maison, et dont tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.



1- Dans une grande casserole versez le lait et le miel et faites fondre à feu doux.

2- Hors du feu, ajoutez le contenu du sachet

2-Mélangez le tout.

3- Versez le mélange dans un moule à cake (25cm) et faites cuire au four 50 min à 160°C.

4- Démoulez le pain d'épices lorsqu'il a refroidi et attendez le lendemain avant de le déguster. Il se conserve une semaine enveloppé dans un torchon

Ingrédients: Farines (Blé*, seigle*), sucre de canne intégral*, épices*, poudre à lever* (amidon de Blé*, bicarbonate de sodium, bitartrate de potassium), sel de l'île de Ré.

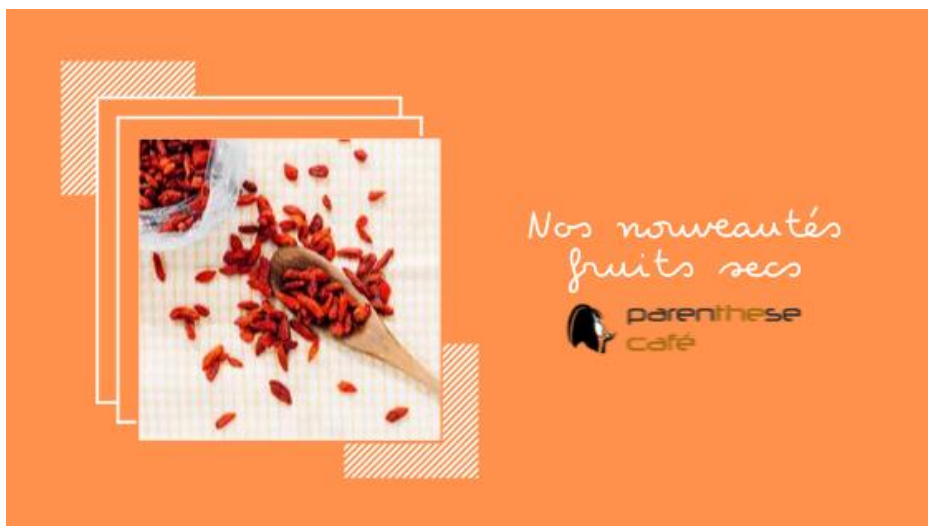
(*) Ingrédients issus de l'agriculture biologique. Peut contenir des traces de lait, de sésame et de fruits à coques.

Découvrez notre offre Orange bio!



Promotion
"Orange"
10 € le lot fruité!
parenthese
café

[Cliquez ici pour découvrir notre article de blog sur l'offre orange bio](#)



Nos nouveautés
fruits secs
parenthese
café

[Cliquez ici pour découvrir notre gamme de fruits secs](#)



Composition

Plante riche en menthol, antioxydants (15% à 20% de flavonoïdes), acides-phénols et contenant une grande quantité de minéraux (calcium, phosphore, magnésium, potassium) et de vitamine C (5 fois plus qu'un citron).

Bienfaits

Parenthese Café a sélectionné pour vous une tisane de menthe poivrée 100% naturelle et d'origine biologique. Sa composition naturelle lui permet d'avoir de nombreuses vertus : elle stimule, revigore l'esprit et tonifie l'organisme. Elle permet d'éliminer la fatigue passagère. De plus, il s'agit d'un puissant antalgique naturel qui réduit considérablement la douleur. La menthe poivrée est également connue pour réduire le stress, les troubles digestifs mais aussi pour lutter contre la mauvaise haleine.

Conseils d'utilisation

La tisane de menthe poivrée bio Parenthese Café est idéale en fin de repas pour faciliter la digestion, ses feuilles rendent l'infusion énergisante mais aussi rafraîchissante si elle est bue froide. Afin de bien savourer votre infusion, mettez 5g par litre de menthe poivrée en laissant infuser le tout 10 minutes dans une eau chaude non bouillante (90°). En cas de troubles digestifs, il est conseillé de boire 3 tasses par jour entre les repas. Cette tisane est déconseillée aux femmes enceintes (diminution de l'absorption de fer) ainsi qu'aux personnes sous anticoagulants.



Le plaisir de la vente à domicile



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

www.parenthesecafe.fr

Images from freepik.com