

Newsletter



parenthese
café

JANVIER 2021



EN ROUTE POUR 2021 !

Toute l'équipe Parenthese Café adresse ses meilleurs vœux à ses clients & conseillers. En espérant que cette nouvelle année soit meilleure que la précédente. Nous tenons à remercier de tout coeur nos clients d'avoir continué à accueillir et à commander auprès de leurs Conseillers malgré les contraintes des gestes barrières qui ont freiné la convivialité des réunions et ateliers. C'est avec joie que nous continuons de vous adresser chaque mois, nos dernières nouveautés, articles de blog et promotions.



L'EXCELLENCE DU THÉ NOIR DE CEYLAN

Parenthèse Café a sélectionné pour vous le meilleur thé noir de Ceylan que l'on puisse trouver sur le marché.

Ce thé noir d'exception est doux en bouche et dispose de notes légèrement chocolatées.

L'arôme parfumé du thé noir de Ceylan fait de lui l'une des boissons chaudes les plus populaires, délicieuses et précieuses au monde.

C'est **un thé corsé, riche en tanins**. Ses saveurs, rondes en bouche, sont légèrement chocolatées. Elles se rapprochent du thé Assam que nous vous proposons en version parfumée à l'orange !



UN THÉ DU SRI LANKA

Notre thé, pure origine, est **cultivé à haute altitude** (1500 à 2000 m), dans la province d'Haputale (SriLanka). Il est considéré comme l'un des thés les plus « propres » car il **ne contient pas de résidus de pesticides**. Il répond donc parfaitement au cahier des charges de Parenthese Café qui ne cesse de redoubler d'efforts pour vous proposer des produits Bio et bénéfiques pour la santé.



SES BIENFAITS

Le thé noir de Ceylan dispose de nombreux bienfaits pour la santé. Il concentre une quantité importante de tanins (flavonoïdes) et d'antioxydants, ce qui en fait un véritable allié santé.

Une consommation régulière de ce thé aide à **protéger le système cardiovasculaire**. De plus, comme tous les thés, il contribue à **limiter la formation de mauvaises graisses** (cholestérol) et à éradiquer les radicaux libres

Découvrez notre thé de Ceylan !



L'INFUSION MANGOMANIA BIO

L'infusion Mangomania est un **véritable délice 100% exotique**. Son goût sucré et original vous transportera à l'autre bout du monde. Le goût prédominant de cette infusion est celui de la mangue ainsi que de la grenade. Cette délicieuse boisson sucrée **se boit aussi bien chaude que glacée** pour vous rafraîchir.

L'infusion Mangomania bio est composée principalement de mangue, pomme, hibiscus et citronnelle. Elle comprend aussi du rooibos naturel, du cynorhodon, des raisins, fleurs de souci, pétales de rose et de grenade.



UNE INFUSION AUX MULTIPLES VERTUS

L'infusion Mangomania est composée d'**aliments aux vertus aussi bénéfiques les unes que les autres**. Ainsi, d'un point de vue nutritionnel, la mangue est une excellente source de provitamine A, de vitamines B et C.

Par ailleurs, le rooibos naturel contenu dans cette infusion a de **nombreuses propriétés bénéfiques pour la santé**. C'est également le cas du cynorhodon ainsi que de la grenade.

Les pétales de roses et les fleurs de souci disposent elles aussi de vertus. Elles sont ajoutées à cette infusion Mangomania pour y apporter un goût fleuri et original. Aussi, **les fleurs ajoutent un côté « esthétique » et rendent notre création divine**.

Parenthèse Café a composé pour vous un cocktail Mangomania 100% exotique et véritablement délicieux.



L'OFFRE "TEA TIME"

Faites une petite virée en Angleterre et **bénéficiez d'une remise de 16% sur 2 de nos produits** « So British » ! Vivez un vrai « tea time » ou encore un « full English breakfast » avec notre thé noir Earl Grey, très prisé de nos amis anglais, tout en dégustant de savoureux scones à l'anglaise bio très simples à préparer !



UNE TRADITION ANGLAISE ...

Le thé conserve une place très importante dans la culture Anglaise (le Tea Time). En effet, il fait son apparition dans le pays au XVIIème siècle grâce à Catherine de Bragançe, épouse de Charles II, qui met la boisson sur le devant de la scène. Le thé se développe alors dans le monde aristocratique d'Angleterre car il était très cher. Le premier salon de thé ouvre en 1706 et le thé devient la boisson préférée de la classe ouvrière anglaise 50 ans plus tard.

Et les scones ? Le mot pourrait provenir du néerlandais « schoonbrood » qui signifie « bon pain ». Avant l'apparition de la levure, les scones étaient plats et ronds et faisaient la taille d'une petite assiette. Depuis l'existence de la levure, les scones sont des gâteaux cuits au four et sont plus bombés qu'auparavant. **En Angleterre, les scones sont légèrement sucrés mais peuvent parfois être salés.**