

DAMMANN
FRÈRES

NOUVEAU NEW



655
THÉ FUMÉ DU JAPON
MALT SOUCHONG



664
THÉ NOIR D'INDE
DARJEELING ORANGE VALLEY
2nd flush T.G.F.O.P.



673
THÉ NOIR D'INDE
DARJEELING PHUGURI
2nd flush T.G.F.O.P.



678
THÉ NOIR D'INDE
DARJEELING MARGARET'S HOPE
2nd flush T.G.F.O.P.



656
THÉ NOIR D'INDE
ASSAM HALMARI
2nd flush T.G.F.O.P.



689
THÉ NOIR DU NÉPAL
AYUSH MOONLIGHT



690
THÉ NOIR DU NÉPAL
SHANGRI-LA



699
THÉ BLANC DU NÉPAL
AYUSH



2406
THÉ BLANC AROMATISÉ
BELLA BLANCA



1534
THÉ VERT AROMATISÉ
EARL GREY VERT PRIMEUR
2022



2407
THÉ VERT AROMATISÉ
JOLI COEUR



3695
THÉ VERT AROMATISÉ
MINTY TEA



2409
THÉ NOIR AROMATISÉ
MY TIRAMISU



2408
THÉ NOIR AROMATISÉ
BANANA PANCAKE



2410
MATÉ AROMATISÉ
MATÉ CITRON CERISE



2405
TISANE EN MÉLANGE
MENTHE-FENOUIL



2404
TISANE EN MÉLANGE
CAMOMILLE-SAUGE



2402
TISANE EN MÉLANGE
CEREAL LOVER CARAMEL



2413
TISANE EN MÉLANGE
CEREAL LOVER FRAMBOISE



2412
ROOIBOS AROMATISÉ
ROOIBOS MY MADELINE



2411
CARCADET
CASSIS-MENTHE

ENGAGEMENT QUALITÉ QUALITY COMMITMENT

No 1. UNE SÉLECTION RIGoureuse DES FOURNISSEURS

Notre cahier des charges détaillé rappelle les lois et réglementations en vigueur et précise les règles souvent plus spécifiques et exigeantes de DAMMANN FRÈRES envers ses fournisseurs. Ces derniers sont évalués et notés tous les ans.

No 2. UN DISPOSITIF DE CONTRÔLE & DE SURVEILLANCE STRICT ET RASSURANT

100 % des thés et des plantes à infuser que nous achetons sont systématiquement contrôlés par nos experts produits avant leur départ de leurs zones de récolte et de production. À leur arrivée en France, un second contrôle est réalisé confirmant la parfaite qualité de tous les lots. Toutes les analyses phytosanitaires sont réalisées en France par un laboratoire indépendant certifié COFRAC. Le contrôle est réalisé à chaque sélection d'un nouveau lot.

No 3. UNE EXIGENCE QUI NE SACRIFIE RIEN AU GOÛT

Le premier critère de sélection de chaque thé ou plante à infuser, au-delà de la sécurité alimentaire, demeure leur dimension gustative. Ainsi nos experts vous proposent des thés, des plantes à infuser savoureux sans jamais sacrifier aucun de ces deux aspects.

No 4. IFS FOOD, UNE CERTIFICATION QUALITÉ & SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Notre site de production est certifié IFS FOOD. Il s'agit d'une certification basée sur un référentiel regroupant les exigences des distributeurs, en matière de qualité et sécurité alimentaire. L'objectif est de contrôler la conformité de nos activités de sourcing et de transformation alimentaire, ainsi que notre capacité à garantir des produits sûrs et sains à nos consommateurs. Cette certification s'obtient à la suite d'un audit réalisé par un organisme extérieur et indépendant. Il se renouvelle tous les ans.

No 5. INFORMATIONS ALLERGÈNES

Notre site de production est garanti sans allergène. Lorsque l'on travaille avec des matières agricoles brutes, une détection fortuite est toutefois possible. Nos producteurs ne pouvant pas nous assurer de l'absence absolue de matières végétales allergènes (arachide par exemple), nous publions désormais* pour information aux consommateurs, sur l'ensemble de nos emballages, la présence possible de traces d'allergènes dans nos thés, plantes et mélanges à infuser. ** Cette information sera portée sur nos emballages au fur et à mesure des réassortiments de boîtes, étuis et coffrets*

No 1. RIGOROUS SUPPLIER SELECTION

Our detailed terms of reference outline the laws and regulations currently in force and stipulate the rules that apply to DAMMANN FRÈRES' suppliers, which are often more specific and demanding. Suppliers are evaluated and graded annually.

No 2. A STRICT CONTROL & MONITORING SYSTEM THAT INSPIRES CONFIDENCE

All the teas and infusions we buy are systematically checked by our product experts before leaving their harvesting and production sites. When they arrive in France, a second check is carried out to confirm that each batch is of the highest quality. All phytosanitary testing is undertaken in France by a COFRAC-certified independent laboratory. A check is carried out every time a new batch is selected.

No 3. HIGH STANDARDS THAT DON'T COMPROMISE ON TASTE

After food safety, the first selection criterion for every tea and infusion is taste. So our experts offer you delicious teas and infusions that don't compromise on either aspect.

No 4. IFS FOOD, A QUALITY & FOOD SAFETY CERTIFICATION

Our production site is IFS FOOD certified. This certification is based on a benchmarking system that covers quality and food safety requirements for distributors. The aim is to monitor the compliance of our food sourcing and processing practices and our ability to guarantee safe and healthy products for our consumers. The certification is awarded following an audit carried out by an independent, external body. It is renewed every year.

No 5. ALLERGEN INFORMATION

Our production site is guaranteed allergen-free. However, it is possible for raw agricultural materials to unintentionally contain allergens. As our producers cannot guarantee the complete absence of allergenic plant materials (e.g. peanuts), we now* publish information for consumers on all our packaging indicating the possible presence of traces of allergens in our teas, infusions and blends.

** This information will be displayed on our packaging as boxes and gift sets are restocked*

INDEX CONTENTS

- 01. NOUVEAUTÉS - NEW
- 04. HISTOIRE - STORY
- 05. DÉGUSTATION - TEA TASTING
- 06. MANUFACTURE & PRÉPARATION
- 10. THÉS D'ORIGINE - SINGLE ORIGIN TEAS
 - 10. CHINE - CHINA
 - 18. CORÉE - KOREA
 - 19. TAÏWAN
 - 20. JAPON - JAPAN
 - 26. INDE - INDIA
 - 31. COLOMBIE
 - 32. CEYLAN - SRI-LANKA
 - 34. NÉPAL - NEPAL
 - 35. AFRIQUE - AFRICA
- 36. MÉLANGES CLASSIQUES - CLASSICAL BLENDS
- 40. THÉS AROMATISÉS - FLAVORED TEAS
 - 42. THÉS BLANCS - WHITE TEAS
 - 44. THÉS VERTS - GREEN TEAS
 - 51. THÉS OOLONG - OOLONG TEAS
 - 53. THÉS SOMBRES - DARK TEAS
 - 54. THÉS NOIRS - BLACK TEAS
- 67. MATÉ - YERBA MATE
- 68. TISANES & INFUSIONS - HERBAL INFUSIONS
 - 70. TISANES - HERBAL INFUSIONS
 - 71. TISANES EN MÉLANGE - HERBAL BLENDS
 - 76. CACAO - COCOA
 - 77. CURCUMA - TURMERIC
 - 78. ROOIBOS
 - 81. CARCADETS - FRUIT INFUSIONS
- 84. MARCHAND DE THÉ - SALE ACCESSORIES

PICTOS



NOUVEAUTÉS PRÉSENTÉES EN ROND
NEW PRODUCTS PRESENTED IN A CIRCLE



TEMPS D'INFUSION RECOMMANDÉ
BREWING TIME



TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE
BREWING TEMPERATURE



EXISTE EN SACHET CRISTAL®
AVAILABLE IN CRISTAL® TEA BAGS



EXISTE EN BOÎTE MÉTAL
AVAILABLE IN TEA CANISTER



MEILLEURE VENTE
BEST-SELLER



SÉLECTION GRANDS CRUS
GRANDS CRUS SELECTION



LAIT
MILK



PETIT-DÉJEUNER
BREAKFAST



SANS CAFÉINE
CAFFEINE FREE



IDÉAL À BOIRE GLACÉ
PRÉPARATION À CHAUD
PERFECT IN ICE TEA
HOT PREPARATION

HISTOIRE STORY



Créateur de thés & de mélanges de plantes à infuser, DAMMANN FRÈRES est en France, l'une des plus importantes maisons de thés, et parmi les dernières à en maîtriser tous les métiers. Résolument tournée vers l'avenir, c'est dans ses ateliers - 32.000 m² à Dreux en Eure & Loir - qu'une équipe de 190 personnes préparent une collection riche de 300 thés d'origine, mélanges classiques & aromatisés. Des experts sélectionnent et achètent, thés et plantes à infuser en direct des plantations : un tea-blender, héritier du savoir-faire familial de la maison, développe et veille à la constance des mélanges classiques quand, une aromaticienne crée les nouveaux thés et infusions parfumés à l'originalité et l'équilibre qui font de la maison, depuis plus de 60 ans, un partenaire privilégié du monde de la gastronomie. Inventeur du premier thé parfumé moderne avec l'iconique *Thé Goût Russe Douchka*, DAMMANN FRÈRES conçoit dans les années 1980, le sachet Cristal® ; transparent, il permet à l'amateur d'apprécier la qualité des thés et des plantes qui composent nos mélanges. Tout au long de la journée, les occasions d'une dégustation sont nombreuses, lors du petit-déjeuner, d'une pause de conférence, en accompagnement ou fin de repas, à l'heure du thé, pour un moment de relaxation... Découvrez au fil de nos pages toutes nos gammes de thés et d'infusions.

Creator of teas and herbal blends for infusion, DAMMANN FRÈRES is in France, one of the most important tea-maker, and one of the last to "master" all the aspects of tea-making. In its workshops - 32,000 m² in Dreux, in the west of Paris - a team of 190 people prepare a collection rich of 300 single origins teas, classic & flavored blends and infusions. Our experts select and buy teas and plants directly from the plantations: a tea-blender, heir to the family's know-how of the house, develops and ensures the regularity of classic blends when a flavorist creates original new teas & infusions, well-balanced and finely scented that make the house, a privileged partner in the world of gastronomy for over 60 years. Inventor of the first modern flavored tea with the iconic Russian tea *Goût Russe Douchka*, DAMMANN FRÈRES designed the Cristal® sachet in the 1980s. Transparent, the Cristal tea-bag® allows the amateurs to appreciate the quality of the teas and plants used in our recipes. Throughout the day, numerous are the occasions of tea tasting. During breakfast, at a work break, in accompaniment or at the end of a meal, at tea-tims, or simply for a relaxing moment... Discover on our pages all our ranges of teas and infusions.



LA DÉGUSTATION TEA TASTING



Nos experts vous recommandent l'utilisation d'un set à déguster qui est le matériel par excellence du tea taster partout dans le monde. *Ref: 5975.*

1. Observer couleur, taille, forme, régularité et beauté des feuilles. L'esthétisme est la première séduction. Celles-ci sont ensuite humées.
2. Infuser les feuilles et juger la couleur, l'éclat, l'aspect et - ou - trouble de la liqueur.
3. Odorat et goût interviennent pour distinguer rondeur, douceur, force, astringence, arômes... Humer les feuilles mouillées renseigne sur le bouquet du thé. Puis utiliser la rétro-olfaction: impressions récoltées lorsque vous aspirez la liqueur, la maintenez en bouche et expirez l'air par le nez; les arômes sont alors perçus de manière différente. Distinguer les 5 saveurs: amer, acide, salé, sucré et umami (savoureux). Reconnaître et exprimer les sensations et impressions ressenties à la dégustation d'un thé. L'univers des arômes est infini: végétal, boisé, fleuri, marin, etc...

1. Déposer 2 g de thé au fond de la tasse.
2. Remplir la tasse d'eau à la température souhaitée, couvrir et laisser infuser le temps nécessaire.
3. Maintenir le couvercle en place pour verser la liqueur dans le bol.
4. Retourner la tasse pour récolter les feuilles infusées.

Our experts advise you to use a tea degustation set, which is the equipment 'par excellence' of the tea taster throughout the world. *Item 5975.*

1. Sight-evaluated color, size, shape, regularity and beauty of the leaves. These criteria appeal to you first. The fragrances carried by the leaves are then breathed in.
2. The leaves are brewed. Once again, the eye judges the tea by appraising the liquor's color, brightness and cloudiness.
3. Smell and taste help in distinguishing roundness, softness, strength, astringency and aromas. Breathing the wet leaves gives indications on the tea's bouquet. We also use retro-olfaction, which consists in keeping the liquor in the mouth and then perceiving the aromas through the nasal passages, thus enabling to collect different impressions. Distinguish between the 5 flavours: bitter, sour, tasty, sweet and 'umami' (tasty). Recognise and express the sensations and impressions felt while tasting a tea. The universe of aroma has no limits...

1. Put 2 g of tea in the cup.
2. Fill up the cup with water at the desired temperature, put the lid on it and steep it the required amount of time.
3. Keep the lid on while pouring the liquor in the bowl.
4. Turn the cup over to collect the brewed leaves.

COULEURS / COLORS



THÉ BLANC / WHITE TEA

MANUFACTURE

1. **FLÉTRISSAGE**, opération primordiale qui s'effectue jusqu'à 72h à l'air libre, produisant une légère oxydation naturelle.
2. **SÉCHAGE** des feuilles étalées sur des claies, au four pendant 1h. Une manipulation minimale donne des thés plus délicats qui conservent l'arôme originel inhérent à la plante: frais et végétal.

1. **WITHERING**, essential procedure is carried out for up to 72h in the open air. Prolonged withering causes a slight natural oxidation.
2. **DRYING** the leaves, spread out on sieves, are oven-dried for one hour. Minimal manipulation produces teas which are more delicate and which retain the original, fresh and natural fragrance inherent to the plant.

PRÉPARATION

Une grande attention est à porter à la préparation des thés blancs. Mal infusés, ils peuvent être insipides, mais présentent l'avantage, contrairement aux thés verts, d'une infusion prolongée ne résulte ni astringence ni amertume excessives. Pour les apprécier, nous vous recommandons une infusion longue (4 à 8 min) à température modérée (80°C). Ils excellent également en thé glacé, infusés à chaud (80°C) de 4 à 6 min puis rafraîchis et servis glacés.

White teas must be prepared very carefully. If they are not infused correctly, they are insipid, but they do offer an advantage compared to green teas in that they do not become astringent and overly bitter when infused for a long time. There is a good deal of latitude in the ways white tea can be prepared: it can be infused for a long time (4 to 8 min) at a moderate temperature (80°C). It also makes outstanding iced tea when infused in hot water (80°C) from 4 to 6 min, then chilled and served on ice.



THÉ VERT / GREEN TEA

MANUFACTURE

1. **FLÉTRISSAGE** à l'air libre, jusqu'à 7h.
2. **FIXATION** pour stopper l'oxydation naturelle des feuilles par chaleur sèche en wok en chine ou à la vapeur au japon.
3. **ROULAGE** pour libérer les composés aromatiques. En Chine, la forme la plus courante est la torsade, au Japon les feuilles sont presque exclusivement façonnées en aiguilles.
4. **SÉCHAGE** au wok ou au four selon la région de production, réduction de l'humidité contenue dans les feuilles jusqu'à 4-5%.

1. **WITHERING** open-air drying, up to 7h.
2. **FIXATION** stopping natural oxidation with dry heat (using the traditional Chinese wok method), through steaming (traditional Japanese method).
3. **ROLLING** freeing aromatic compounds. In China, tea is most commonly rolled into twists, in Japan the leaves are almost exclusively rolled into the shape of a pine needle.
4. **DRYING** using a wok or oven depending on the region of production, reduction of humidity in the leaves to 4-5%.

PRÉPARATION

Une grande attention est à porter à la préparation des thés verts. Généralement fabriqués à partir de jeunes pousses délicates, il s'agit de ne pas les brûler lors de l'infusion. Verser une eau à température modérée (thés verts de Chine: 80°C, thés verts du Japon 70-80°C durant 4 à 5 min), soit ajouter un peu d'eau froide sur les feuilles sèches (environ un tiers du volume total) et compléter avec l'eau portée à ébullition.

Green teas must be prepared very carefully. Generally made from delicate young shoots, they must not be burned when they are infused. Ensure the water poured onto the leaves is not too hot (80°C for Chinese green tea and 70-80°C for Japanese green tea during 4 to 5 min) or add a little cold water to the dry leaves (around a third of the total volume) and then top up with boiling water.



THÉ OOLONG / OOLONG TEA

MANUFACTURE

1. **FLÉTRISSAGE** souvent réalisé en extérieur sur des toiles ou claies de bambou.
2. **OXYDATION-BRASSAGE** des feuilles régulièrement pendant plusieurs heures afin de laisser se poursuivre une oxydation lente jusqu'à obtention du degré voulu.
3. **ROULAGE** manuellement ou mécaniquement afin de donner aux feuilles une forme torsadée ou en perles.

4. **SÉCHAGE** afin d'assurer un taux d'humidité faible dans les feuilles. Se faire soit dans des tambours rotatifs soit dans des fours.

1. **WITHERING** operation generally carried out outdoors on canvas or bamboo racks.
2. **OXIDATION-MIXING** leaves stirred regularly for several hours to enable a slow oxidation. Operations repeated until the required level of oxidation is achieved.

3. **ROLLING** manually or mechanically to give the leaves a twisted or a bead-like shape.

4. **DRYING** to ensure a low moisture content in the leaves. Can be carried out either in rotary drums or in furnaces.

PRÉPARATION

Les thés oolong nécessitent une infusion prolongée (≈ 4 à 5 min) dans une eau bouillante pour une libération progressive des arômes. Il est possible d'infuser plusieurs fois de suite les mêmes feuilles. La meilleure façon de découvrir un oolong reste la méthode du Gong Fu Cha (infusions courtes et répétées dans des théières de très petit volume). Au fil des infusions, les parfums se révèlent.

Oolong teas require a prolonged infusion (≈ 4 to 5 min.) with boiling water, enabling a gradual release of the flavours. You may therefore brew the same leaves several times in succession. The best way to discover oolong tea is the Gong Fu Cha method (short and repeated infusions in very small volume teapots). As the various brewing operations take place, the perfumes are revealed.



THÉ JAUNE / YELLOW TEA

MANUFACTURE

1. **FLÉTRISSAGE** à l'air libre.
2. **FIXATION** identique à celle d'un thé vert (méthode chinoise).
3. **LÉGÈRE FERMENTATION-TORRÉFACTION** après fixation des feuilles qui vont être mises successivement de côté en repos quelques heures (pour obtenir une faible fermentation) puis subir une légère torréfaction. Ces deux opérations vont être répétées plusieurs fois en allongeant à chaque fois les phases de repos.
4. **SÉCHAGE** au four jusqu'à obtention du taux d'humidité désiré.

1. **WITHERING**, open-air drying.
2. **FIXATION** Identical to that of green tea (Chinese method).
3. **LIGHT FERMENTATION - ROASTING** After fixing, the leaves will be successively set aside to rest for a few hours (to obtain a weak fermentation) then undergo a light roasting. These two operations will be repeated several times, each time lengthening the rest phases.
4. **DRYING** In furnaces until obtention of the desired humidity level.

PRÉPARATION

Les thés jaunes peuvent se préparer comme les thés verts. Ils en sont proches en termes de profil aromatique même si la légère fermentation leur fait perdre leur saveur astringente. Ils peuvent aussi être torréfiés et développer des arômes de pain grillé.

Yellow teas can be prepared like green teas. They are close in terms of aromatic profile even if the slight fermentation makes them lose their astringent flavour. Sometimes roasted, they can also develop toasted bread aromas.



THÉ NOIR / BLACK TEA

MANUFACTURE

1. **FLÉTRISSAGE** quelques heures à l'air libre avec un brassage régulier qui assouplit les feuilles et participe à diminuer leur taux d'humidité ($\approx 60\%$).
2. **ROULAGE** à la main ou plus communément dans un orthodox roller de 30 à 60min : les feuilles se rompent et libèrent les enzymes pour que l'oxydation débute.
3. **OXYDATION** sous atmosphère humide (90 à 95 % d'humidité), pendant 1 à 3h à une température $\approx 22^\circ\text{C}$.
4. **SÉCHAGE** au four, jusqu'à obtenir un taux d'humidité de 5% à 7%. L'oxydation est stoppée, le thé est stabilisé.

1. **WITHERING** after harvesting, open-air drying for few hours with stirring every two hours, final water content of the leaves $\approx 60\%$.
2. **ROLLING** by hand or, more commonly, in an orthodox roller for 30-60 min which breaks up the leaves and frees enzymes : oxidation begins.
3. **OXIDATION** in a humid environment (90-95% humidity) for 1-3h at a temperature $\approx 22^\circ\text{C}$.
4. **DRYING** in oven until a moisture content of 5-7%, oxidation is stopped, tea stabilized.

PRÉPARATION

Les thés noirs sont connus en Chine sous le nom de Hong Cha, signifiant thés rouges, à cause de la teinte fauve que prennent les feuilles à l'infusion. Moins sensibles aux hautes températures que les thés verts, ils se préparent avec une eau frémissante et infusent pendant ≈ 4 min. Les Darjeeling de printemps infuseront plutôt 3min avec une eau à température plus modérée.

Black teas are known as Hong Cha in China, meaning red teas, because of the tawny color taken by the leaves during infusion. They are less sensitive to high temperatures than green teas. They are prepared using simmering water and infused for around 4 min. Spring Darjeeling are infused just for 3 min at a slightly lower temperature.



THÉ SOMBRE / DARK TEA

MANUFACTURE

1. **FLÉTRISSAGE** quelques heures à l'air libre.
2. **FIXATION** des feuilles afin d'empêcher toute oxydation.
3. **ROULAGE** des feuilles dans des orthodox rollers.
4. **EXPOSITION / BRÛLAGE AU SOLEIL** des feuilles récoltées le matin. Cette opération prend fin vers la mi-journée.
5. **FERMENTATION DES FEUILLES** : traditionnellement compressées en galette suite au roulage. Dans les années 70 mise au point d'une fermentation dite accélérée pour répondre à une demande croissante des Pu Erh. Les feuilles sont étalées, recouvertes d'un linge en lin et humidifiées. Il faut attendre environ 40 jours pour obtenir le degré de fermentation voulu.
6. **SÉCHAGE** des galettes ou des feuilles en vrac afin d'en diminuer le taux d'humidité.

1. **WITHERING** open-air drying for few hours.
2. **EXPOSURE TO THE SUN**, the leaves harvested in the morning will undergo a 'burning' in the sun. This operation ends around noon.
3. **FIXING** the leaves to prevent oxidation.
4. **ROLLING** the leaves in orthodox rollers.
5. **FERMENTATION**, traditionally the leaves were pressed into cakes after rolling. In the 70's (in order to meet the growing demand for Pu Erh) a so-called 'accelerated' fermentation was developed. The leaves are spread out, covered with a linen cloth and moistened. After some 40 days the desired degree of fermentation is obtained.
6. **DRYING** the wafers or loose leaves reduce the moisture content in the leaves.

PRÉPARATION

Simple à préparer : 3 à 5 min dans une eau bouillante.

Simple to prepare : 3 to 5 min in boiling water.



THÉS D'ORIGINE SINGLE ORIGIN TEAS

SUIVEZ LE GUIDE

'Un voyage de mille kilomètres commence toujours par un premier pas' dit dans sa grande sagesse le maître taoïste chinois Lao Tseu. À celui ou celle qui souhaite s'aventurer sur les chemins encore largement inexplorés de la grande route du thé, DAMMANN FRÈRES ouvre la voie. Pour vous servir de guide, les meilleurs experts toujours en quête de crus exceptionnels. Impossible bien sûr d'être exhaustif tant le thé est infini, sa saveur varie d'un jardin à un autre, d'une récolte à une autre, comme le fait un grand vin, produit noble issu d'un terroir. Ce voyage à la découverte des thés des grandes origines, vous le poursuivrez ensuite par vous-même, mais toujours en bonne compagnie, tant le thé est synonyme de convivialité.

FOLLOW THE GUIDE

'A journey of a thousand miles begins with a single step', as the wise Chinese Taoist master Lao Tzu said. For those who wish to venture onto the still largely unexplored paths of the great tea route, DAMMANN FRÈRES leads the way. Serving as your guides, our leading experts are always on the lookout for exceptional vintages. Being exhaustive is of course impossible, as tea is infinite, its flavour varying from one garden to another, from one harvest to another, as is the case for a great wine, a noble product from a terroir. You will then continue this journey to discover teas of great origins on your own, but always in good company, since tea is synonymous with warmth and friendliness.



CHINE CHINA



*Page de gauche -
Left page -*

-
1. ANHUI
 2. FUJIAN
 3. GUANDONG
 4. HUNAN
 5. SICHUAN
 6. YUNNAN
 7. ZHEJIANG
 8. JIANGXI
 9. GUANGXI
 10. VILLE DE KACHGAR
-

UNE LÉGENDE

Les usages humains qui se perdent dans la nuit des temps ont en général une légende, celle du thé compte parmi les plus belles. C'est à un homme seul que l'on devrait la découverte du thé, mais pas n'importe quel homme: un empereur et presque un dieu. Vers 2737 avant Jésus-Christ, Shen Nong répandait ses bienfaits sur la Chine. Après avoir inventé l'agriculture (et ainsi développé entre autres le blé et le riz), il s'inquiéta de la santé de ses sujets et leur commanda de ne boire que de l'eau bouillie. C'est alors qu'il se livrait à cette précaution par une journée de grande chaleur, et tandis qu'il s'abritait à l'ombre d'un arbuste en composant des poèmes, que l'empereur vit une brise légère dépouiller la plante de trois de ses feuilles, lesquelles se posèrent sur l'eau frémissante. Bientôt colorée, la boisson intrigua Shen Nong qui la goûta avec stupéfaction car jamais il n'avait ressenti une telle joie gustative: le thé était né. Que la chaleur du soleil, le vent et la poésie soient associés à l'origine du thé n'est pas pour surprendre: aujourd'hui encore, la plus raffinée des boissons reste synonyme de réconfort et de rêverie...

A LEGEND

There is a legend behind every one of man's most ancient traditions and customs. The story of tea is one of the most poetic. It owes its origins to just one man, but not just any man. He was an emperor and something of a demi-god. In 2737 BC, Shen Nong, discovered tea and made its benefits known to all of China. Shen Nong invented agriculture, developing wheat and rice amongst other things, and, worried for the health of his subjects, instructed them to drink only boiled water. It was whilst following his own advice one very hot day that, having taken to the shade of a tree to write poetry, the emperor saw a light breeze shake three leaves from its branches, which landed gently in his simmering water. The drink quickly changed color and, intrigued, Shen Nong tasted the concoction, only to discover that it was more delicious than anything he had ever tasted before. And so, tea was born. That warm sunshine, the wind and poetry should be associated with the origins of tea is no surprise: this most refined of beverages remains, in this day and age, a synonym of comfort and dreams...

THÉS BLANCS DE CHINE / WHITE TEAS FROM CHINA

Thé précieux par excellence, le thé blanc est un produit rare puisque l'essentiel de sa production se limite géographiquement à la province chinoise du Fujian. Ils tiennent leur nom du duvet blanc qu'arborent les jeunes pousses des variétés de théiers sélectionnées pour leur manufacture. Ils se distinguent par une intervention humaine minime et par leur grande subtilité. Ils nécessiteront le plus grand soin pour leur préparation. Mal infusés, ils peuvent être insipides, mais présentent l'avantage que, contrairement aux thés verts, d'une infusion prolongée ne résultent pas une astringence et une amertume excessives. Ils excelleront avec des infusions très courtes et répétées, ou bien en infusions plus longues en eau tiède ou froide. Rafraîchissants, ces thés sont consommés pendant les fortes chaleurs par les chinois. Ils excellent également en thé glacé. Faites infuser le thé dans 1 litre d'eau à la température recommandée, laissez refroidir et versez sur glace dans une carafe.

A specialty from Fujian province, white teas take their name from the downy hairs which adorn young shoots of the tea bushes used for its production. They distinguish themselves by minimal human intervention and their fine subtlety. They will require great care in their preparation. If they are not infused correctly, they are insipid, but they do offer an advantage compared to green teas in that they do not become astringent and overly bitter when infused for a long time. They excel when used in repeated, very short infusions, or longer infusions in tepid or cold water. Refreshing teas for Chinese people, they are especially enjoyed in Summertime during hot times. They are also great in iced tea: infuse...Infuse the tea in 1 liter of water at the recommended temperature, let cool and pour over ice in a carafe. Refreshing teas for the Chinese, white teas are also great enjoyed served chilled



325992000 588 7 PAÏ MU TAN PREMIUM ☕ 4-6 mn 🌡 80°C Cond. 250 g

Notes dominantes - PAILLE, FLEURIE.

La région de Fuding (Fujian), est réputée pour l'extrême délicatesse de ses thés blancs. Récolté au tout début du printemps, ce thé issu du cépage Da Bai Hao en est l'exemple parfait. Ses nombreux bourgeons dodus délivrent une infusion moelleuse aux notes de rose et de paille sèche.

Dominant notes - STRAW, FLOWERY.

Fuding, in Fujian province, is well known to produce extremely delicate white teas. Harvested early spring, this tea from Da Bai Hao cultivar, is the perfect example. Rich of plump buds, its mellow infusion releases rose and straw notes.



325992000 2691 2 YIN ZHEN *Pointes Blanches* ☕ 6-8 mn 🌡 80°C Cond. 250 g

Notes dominantes - PAILLE, FLEURIE, CACAO.

Des bourgeons parés d'un abondant duvet, simplement séchés après la cueillette. Ce thé rare, de la province de Fujian, se distingue par sa fraîcheur et sa délicatesse. Sa liqueur légèrement orangée révèle des notes fleuries, de paille sèche et de cacao.

Dominant notes - STRAW, FLOWERY, COCOA.

Downy buds only, plucked and dried to protect their delicate flavor. Sourced from the Fujian province, this tea is set apart by the freshness and delicacy of its liquor, embodied by aromas of blossom, straw and cocoa.



325992000 3036 0 PAÏ MU TAN *Pivoines Blanches* ☕ 4-5 mn 🌡 80°C Cond. 250 g

Notes dominantes - PAILLE, FLEURIE.

La cueillette de ce thé n'a lieu qu'au printemps et est réalisée annuellement. Les feuilles sont juste flétries puis séchées. Recouvertes d'un abondant duvet gris-blanc, ces feuilles donnent une infusion abricot clair, fleurie avec des notes d'herbe sèche.

Dominant notes - STRAW, FLOWERY.

This fine tea is plucked by hand, and uniquely during Springtime. The harvested leaves are simply seared and dried, resulting in a leaf with a downy, silver covering. The leaves give a clear apricot-coloured infusion, accompanied with notes of fruit and herbs.



325992000 4219 6 THÉ BLANC D'ANJI ☕ 3-4 mn 🌡 80°C Cond. 250 g

Notes dominantes - VÉGÉTALE, MINÉRALE.

Thé de la région d'Anji (province de Zhejiang), où la récolte n'a lieu que quelques semaines par an. Les fines pousses donnent une liqueur vive, à la rémanence verte, minérale, soulignée d'une légère astringence. Très bon en thé glacé.

Dominant notes - VEGETAL, MINERAL.

A tea from the Anji region (Zhejiang province), exclusively harvested during few weeks a year. The slender shoots give a bright liquor with enduring green and mineral notes to finish with a gentle astringency. Excellent infused in cold water. Great in iced tea.

THÉS DE CHINE PARFUMÉS AU JASMIN / JASMINE SCENTED TEAS FROM CHINA

Le thé au jasmin préparé en Chine est bien l'ancêtre des thés parfumés. L'usage d'enfleurer le thé - formidable capteur de parfums - avec des fleurs fraîchement récoltées relève d'une tradition ancestrale. Récolté généralement dans la province de Fujian, la fraîcheur du divin jasmin nous enchante à chaque nouvelle saison et se mêle au thé. Au mois d'août, les fleurs de jasmin sont cueillies en milieu d'après-midi et laissées au repos quelques heures, temps nécessaire à l'épanouissement complet des fleurs et à une retombée en température. On procède ensuite à un premier mélange des feuilles de thé sèches et des fleurs en superposant les unes et les autres en alternance, sur quatre ou cinq couches de 10 à 15 cm d'épaisseur chacune. Feuilles de thé et fleurs sont ainsi laissées en contact une dizaine d'heures, permettant le transfert par osmose du parfum fleuri du jasmin aux feuilles de thé. L'ensemble est brassé afin que la température du monticule se stabilise aux alentours des 37°C. Les fleurs sont ensuite retirées à la main, les feuilles subissent ensuite un dernier séchage. Pour les meilleures qualités de thé au jasmin, cette opération peut être répétée jusqu'à sept fois, nécessitant à chaque opération un nouveau lot de fleurs fraîches.

Originated from China, they are the combination of green tea with fresh flowers, which are mixed together in successive stages until the flower's fragrance has thoroughly impregnated the tea leaves. Powerfully scented flowers, freshly picked jasmine flowers have been used for centuries to flavor tea. Mainly harvested in the province of Fujian, each season the enchanting and divine freshness of jasmine flowers are mingled with tea. In August, jasmine flowers are picked in the middle of the afternoon. Left to rest for a few hours, until they have opened completely and drop in temperature. Next, an initial blend of dry tea leaves and jasmine flowers is made by layering them alternately on top of each other in four or five layers of 10-15cm each. The tea leaves and flowers are left in contact for around 10 hours, allowing the floral jasmine fragrance to be absorbed by osmosis into the green tea leaves. During this time, the mixture is regularly tossed so that the pile's temperature remains constant at around 37°C. The flowers are then removed. To achieve the highest quality jasmine tea, this entire operation may be repeated up to seven times. Each time, a new batch of fresh flowers is required.



325992000 3056 8 JASMIN YIN ZHEN ☰ 6 mn 🌡 80°C Cond. 500 g

THÉ BLANC PARFUMÉ AU JASMIN. *Note dominante* - FLEUR BLANCHE.

Les aiguilles d'argent, parées de leur épais duvet, telle une fourrure, s'enorgueillissent ici d'un doux parfum de jasmin frais. Ce thé rare et précieux allie la délicatesse d'un grand thé blanc au parfum fleuri et à la saveur sucrée du jasmin.

JASMINE SCENTED WHITE TEA. *Dominant note* - WHITE FLOWER.

This tea's silver needles, adorned by a sumptuous down, boast a beauty which equals that of the fresh jasmine liquor which they impart. This rare example combines the finesse of a fine white tea with the sweet flavor of jasmine.



325992000 492 7 JASMIN CHUNG HAO ☰ 3 1/2 mn 🌡 80°C Cond. 1 kg

THÉ VERT PARFUMÉ AU JASMIN. *Notes dominantes* - FLEUR BLANCHE, VÉGÉTALE.

Produit à partir d'un thé vert de belle qualité, mêlé à des fleurs fraîches de jasmin jusqu'à ce qu'il s'imprègne du parfum fleuri. Une liqueur délicate et fraîche, qui s'accordera bien avec une cuisine chinoise. Agrémenté de fleurs de jasmin séchées.

JASMINE SCENTED GREEN TEA. *Dominant notes* - WHITE FLOWER, VEGETAL.

Produced from a green tea of remarkable quality, mixed with fresh jasmine flowers until the tea is imbued with their delicate perfume. Of a fine liquor, this fusion makes an excellent accompaniment to Chinese cuisine. Brightened with dried jasmine flowers.



325992000 2163 4 JASMIN PEARL ☰ 5-6 mn 🌡 80°C Cond. 500 g

THÉ VERT PARFUMÉ AU JASMIN. *Notes dominantes* - FLEUR BLANCHE, GOURMANDE.

Ces perles duveteuses de la province de Fujian sont roulées, pousse par pousse, par des ouvrières expérimentées qui n'en produisent qu'un kg par jour. En s'épanouissant dans l'eau, ces perles donnent à l'infusion un parfum fleuri aux notes animales.

JASMINE SCENTED GREEN TEA. *Dominant notes* - WHITE FLOWER, GOURMET.

Originating from the Fujian province, these downy, silver-green tea pearls are hand rolled, shoot by shoot, by skilled craftsmen who produce only 1 kg each day. Blossoming on infusion, these tea pearls give a liquor with floral and almost animalistic notes.



325992000 307 4 MANDARIN JASMIN ☰ 3 mn 🌡 80°C Cond. 1 kg

THÉ VERT PARFUMÉ AU JASMIN. *Note dominante* - FLEUR BLANCHE.

Thé vert corsé au doux parfum de jasmin et agrémenté de fleurs de jasmin séchées. C'est le thé par excellence qui convient à la cuisine chinoise.

JASMINE SCENTED GREEN TEA. *Dominant note* - WHITE FLOWER.

A green and strongly perfumed jasmine tea enriched with jasmine flowers. A perfect cup to enjoy alongside Chinese cuisine.

THÉS VERTS DE CHINE / GREEN TEAS FROM CHINA

La Chine est à la fois le plus grand producteur et consommateur de thés verts (Luo Cha). En effet, le pays des dix mille thés accorde un intérêt tout particulier aux premières récoltes ou Xin Cha. En plus de la diversité des formes et des arômes, ces thés sont aussi classifiés en fonction de leur moment de récolte avec quelques dates clefs tel que Qin Ming ou Gu Yu. On se sent privilégié lorsque l'on savoure un grand cru qui d'ordinaire est réservé à une consommation locale.

China is both the largest producer and consumer of green tea (Luo Cha). Indeed, the country of 10 000 teas grants a special interest to the first flush teas or Xin Cha. In addition to the diversity of shapes and aromas, these teas are also classified regarding their harvesting period with few key dates such as Qin Ming or Gu Yu. Tasting one of these Grand Cru that usually stays on domestic market, makes you feel as privileged.



325992000 589 4 PERLES DE JADE ☉ 3^{1/2} mn ⌚ 80°C Cond. 500 g

Notes dominantes - FRUITÉE, FLEURIE.

Petites perles couleur jade provenant de Guangxi (sud de la Chine). La technique de roulage rappelle celle du Gunpowder, mais on retrouve ici toute la subtilité d'un thé de printemps. D'une délicate apparence les feuilles infusées révèlent une liqueur fraîche et fruitée.

Dominant notes - FRUITY, FLOWERY.

Small jade pearls coming from Guangxi province, south of China. The rolling method reminds of the Gunpowder, offering here all the subtlety of a spring crop. Of a delicate appearance the leaves, once infused, reveal a liquor both fresh and fruity.



325992000 3030 8 LUNG CHING *Puits du Dragon* ☉ 3^{1/2} mn ⌚ 80°C Cond. 500 g

Notes dominantes - CHÂTAIGNE, GOURMAND, FRUITÉE.

Cultivé sur les plaines de la province de Zhejiang, ce cru a l'apparence typique de fer de lance. Travaillé à plat, il a du caractère mais possède aussi un goût frais et des notes végétales, de châtaigne avec un côté pyrogéné. Très long en bouche.

Dominant notes - CHESTNUT, GOURMET, FRUITY.

Grown on the plains of the Zhejiang province, this famous tea, crafted into the form of flat, spear-like leaves gives a liquor that exhibits clear character, balanced by notes of green vegetables and chestnut with roasted notes. Long lasting in the mouth.



325992000 3012 4 MAO FENG ☉ 3^{1/2} mn ⌚ 80°C Cond. 500 g

Notes dominantes - VÉGÉTALE, FLEURIE.

Thé vert de la province de Zhejiang aux longues feuilles minces et torsadées, d'un vert profond. Son infusion vert jade possède beaucoup de douceur et des notes végétales vertes et fleuries très présentes. Un cru idéal pour s'initier au thé vert.

Dominant notes - VÉGÉTAL, FLOWERY.

This green tea from the Zhejiang province has long, slender leaves of deep green. The jade-coloured infusion displays softness and discernable notes of green vegetables. An ideal initiation to green tea.



325992000 3015 5 GU ZHANG MAO JIAN ☉ 3-4 mn ⌚ 80°C Cond. 500 g

Notes dominantes - FLEURIE, NOIX.

Ce thé produit dans la région de Guzhang, récolté au printemps, fait la fierté des habitants de la province de Hunan. Ses feuilles fines, d'un beau vert clair, produisent une infusion couleur de jade, au goût léger, fleuri et agréable de noix.

Dominant notes - FLOWERY, NUTS.

This tea, produced in the Guzhang region and only harvested in the Springtime, is the pride of Hunan's inhabitants. Its slender leaves and covered with a fine white down, giving a jade-coloured liquor with a light, flowery and roasted chestnut taste.



325992000 3486 3 PRINTEMPS SUR LE LAC ☉ 3^{1/2} mn ⌚ 80°C Cond. 500 g

Notes dominantes - VÉGÉTALE, CHÂTAIGNE, FLEURIE.

Un thé cultivé dans la province de Zhejiang, en bordure du lac Qian Dao qui est lié à son origine légendaire. Ses longues feuilles torsadées donnent une infusion limpide au caractère velouté, aux notes de légumes cuits de châtaigne et de fleurs.

Dominant notes - VÉGÉTAL, CHESTNUT, FLOWERY.

Grown in the Zhejiang province, on the edges of lake Qian Dao, this tea has extraordinary origins. Long twisted leaves of a tender green give a clear infusion with a smooth, velvety texture, notes of cooked vegetables and a lingering sweetness.



325992000 291 6 FUJIAN VERT ☕ 3½ mn 🌡 80°C Cond. 500 g

Notes dominantes - AMANDE, VÉGÉTALE, TORRÉFIÉE.

Entre thé vert du Yunnan et Sencha du Japon, ses feuilles vert sombre à la liqueur claire offrent une attaque fraîche à la légère astringence. Dans la tasse, il se mêle des notes végétales, d'amande, à d'autres légèrement grillées pour s'achever sur un fini subtilement sucré.

Dominant notes - ALMOND, VEGETAL, ROASTED.

Halfway between Yunnan green tea and Japanese Sencha, its long dark green leaves produce a clear liquor with a fresh, slightly astringent attack. In the cup, it mingles marine and cooked vegetable (kohlrabi) notes with other slightly roasted flavours, ending in a subtly sweet finish.



325992000 3008 7 YUNNAN VERT ☕ 3½ mn 🌡 80°C Cond. 500 g

Notes dominantes - VÉGÉTALE, FLEURIE, AMANDE.

La province de Yunnan produit presque exclusivement des thé noirs et sombres. Néanmoins, on y récolte également ce thé vert. Ses feuilles au vert sombre offrent une liqueur jaune clair, corsée et aux notes vertes et fleuries, longues en bouche. Parfait en accompagnement de mets légèrement salés, risotto aux légumes, fromages & fruits frais.

Dominant notes - VEGETAL, FLOWERY, ALMOND.

The Yunnan province produces almost exclusively black and dark teas. However, green teas can also be found there. This green tea gives a bright, yellow liquor. The infusion exhibits green and flowery notes with an enduring finish. Perfect as an accompaniment to lightly salted food, vegetable risotto, fresh cheese & fruits.



325992000 4218 9 SENCHA DE CHINE ☕ 3½ mn 🌡 80°C Cond. 500 g

Note dominante - LÉGUME CUIT.

Un thé vert manufacturé en Chine mais d'inspiration japonaise. Ses feuilles sont travaillées en bâtonnets et offrent une infusion bien distincte de celle des Sencha japonais, d'un jaune vif, fraîche et astringente, aux notes très vertes.

Dominant note - COOKED VEGETABLE.

A green tea produced in China but inspired by the Japanese. Its leaves are crafted into a baton-like form and give an infusion characteristic of Japanese Sencha: vivid yellow, fresh and astringent with clearly fruity highlights.



325992000 850 5 GUNPOWDER ☕ 3½ mn 🌡 80°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - TABAC, VÉGÉTALE, AMANDE.

Poudre à canon pour les Occidentaux, *perles de thé* pour les chinois, ce thé évoque la préparation du thé à la menthe du Maghreb. 1 cuillerée à soupe de thé pour 50 cl d'eau, un petit bouquet de menthe fraîche et quelques morceaux de sucre. Parfait en accompagnement de poisson, citron, menthe, viande fumée ou cuite au barbecue.

Dominant notes - TABACCO, VEGETAL ALMOND.

Gunpowder, to the Westerners, or more poetically *tea pearls* for the Chinese, is associated with mint tea preparations in Maghreb. One teaspoon of tea is used to make a pint of liquor, with the addition of a small bunch of mint and sugar to taste. Perfect as an accompaniment to fish, lemon, mint, smoked and barbecued meat.

THÉ JAUNE DE CHINE / YELLOW TEA FROM CHINA

Uniquement produite en Chine, cette famille de thé rares tire son nom de la couleur emblématique d'un empereur qui se délectait de ces thé. Plus communément, cette appellation proviendrait des reflets jaunes que prend le duvet des feuilles à la suite d'un procédé bien particulier. Après dessiccation rapide, les feuilles sont enroulées dans de vieux papiers jaunes et laissées à sécher naturellement.

Only produced in China, this family of rare teas is believed to have taken its name from the emblematic color of the emperor who adores these special teas. More probably, this name evolved from the yellow traces which adorn the downy leaves after a rather particular process. After rapid drying stage, the leaves are rolled within ancient yellow papers and left to dry naturally.



325992000 590 0 VALLÉE D'OR ☕ 4 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

Notes dominantes - FRUITÉE, FLEURIE.

Ce beau thé jaune aux grandes feuilles torsadées a été récolté dans la région de Pu Erh (plus connue pour ses thé sombres), offre en tasse de puissantes notes fruitées et fleuries qui ne sont pas sans rappeler les célèbres thé de Darjeeling.

Dominant notes - FRUITY, FLOWERY.

This beautiful yellow tea with large twisted leaves was harvested in Pu Erh region (more renowned for its dark tea production). It offers a liquor with powerful fruity and flowery notes which remind of the famous Darjeeling teas.

THÉS OOLONG DE CHINE / OOLONG TEAS FROM CHINA

Ces grands crus tirent leur nom du chinois **Wu Long** qui signifie **Dragon Noir** et qui symbolise l'autorité et la noblesse. C'est dans la région du Fujian qu'ils trouvent leur origine. Appelés **semi-oxydés** ou encore **thés bleu-vert**, ils sont à mi-chemin entre thé vert et thé noir. Ils allient la saveur tonifiante du premier et la douceur du second. En résulte une immense palette aromatique. Un voyage qui ne cessera de vous surprendre.

These grand crus take their name from the Chinese **Wu Long** which means **Black Dragon** and symbolizes authority and nobility. They come originally from the Fujian region. Referred to as being **semi-oxidized** or even as **blue-green teas**, they are midway between a green and a black tea and combine the invigorating characteristics of a green tea with the sweetness of a black tea. The result is an immense palette of aromas and a journey full of surprises.



325992000 3069 8 OSMANTHE D'OR ☕ 5 mn 🌡️ 100°C Cond. 500 g

Note dominante - FLEURIE.

En chinois « Huang Jin Gui », cet Oolong à faible oxydation, produit dans la province du Fujian est nommé ainsi d'après la couleur légèrement dorée de ses feuilles et le parfum de fleurs d'osmanthe qu'il exhale. Il en résulte une infusion dorée, légère, aux notes abricotées et au fini très doux.

Dominant note - FLOWERY.

Huang Jin Gui in Chinese, named after the light golden color of its leaves and the osmanthus aromas exhaling from the cup. This lightly oxidized oolong from Fujian province delivers a light liquor with an apricot aroma giving way to a very sweet finish.



325992000 3402 3 TEGUANYIN GREEN OOLONG ☕ 5 mn 🌡️ 100°C Cond. 500 g

Notes dominantes - FLEURIE, FLEUR BLANCHE.

Oolong en provenance d'Anxi dans les montagnes du Fujian. Ses feuilles épaisses, roulées en perles, ont été faiblement oxydées. Un des thés les plus connus de Chine, très apprécié pour ses notes florales qui envahissent le palais.

Dominant notes - FLOWERY, WHITE FLOWER.

Oolong from Anxi region, in Fujian mountains. Its thick leaves, pearl rolled are lightly oxidized. One of the most famous Chinese teas, liked for its floral notes that overrun the palate.

THÉS NOIRS DE CHINE / BLACK TEAS FROM CHINA

En Chine ils sont connus sous le nom de **Hong Cha**, signifiant **thés rouges** à cause de la teinte fauve que prennent les feuilles à l'infusion. Apparus plus tard que le thé vert (fin XVI^e, dû à l'essor économique avec les premières exportations) les thés noirs proviennent de diverses provinces, chacune offrant un profil aromatique unique, tantôt miel et feuille de cigare pour le Yunnan, cuir et cacao pour l'Anhui... On les trouvera moins tanniques ou corsés que les thés noirs en provenance d'Inde ou d'Afrique.

In China they are known as **Hong Cha** which means red teas due to the tawny color of the leaves after infusion. Black teas appeared later than their green counterparts (end of the 16th Century, due to the economic boom). Black teas come from various provinces. Each terroir offers a unique aromatic profile, from honey and cigar leaf for Yunnan teas to leather and cocoa for Anhui Hong Cha... These Chinese teas are usually less tannic and full-bodied than Indian or African black teas.



325992000 302 9 KEEMUN F.O.P. ☕ 4 mn 🌡️ 90°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - CACAO, CUIR.

On décrit souvent les thés noirs de la province d'Anhui comme des thés à petites feuilles torsadées. Elles délivrent à l'infusion une liqueur puissante mais ronde et chaleureuse. On y retrouve des notes de cacao, cuir et certains d'entre nous y perçoivent même le parfum subtil de la rose.

Dominant notes - COCOA, LEATHER.

Anhui black teas are often describe as small and twisted leaves tea. These leaves deliver, when brewed, a powerful but round and pleasant liquor that has cacao and leather notes. Some of us even perceive a subtle rose aroma.



325992000 846 8 GRAND KEEMUN F.O.P. ☕ 4 mn 🌡️ 90°C Cond. 500 g

Notes dominantes - CUIR CIRÉ, ANIMALE.

Pour les amoureux des thés d'origine, cette récolte de Keemun fine de qualité supérieure, aux feuilles très régulières et finement roulées, donne une infusion subtile, veloutée, aux notes de cuir, boisées et au fini délicieusement chocolaté. Une nature bien faite !

Dominant notes - WAXED LEATHER, ANIMAL.

For lovers of original teas, this is one of the best quality Keemun teas available. Carefully harvested this tea offers regular and finely rolled leaves, giving a subtle, velvety infusion with leather and woody notes and a deliciously chocolatey finish. Nature does things well!



325992000 988 5 YUNNAN CÉLESTE T.G.F.O.P. ☕ 4 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

Notes dominantes - ANIMALE, MIEL, FLEURIE.

Ces pousses fauves, torsadées et duveteuses donnent une liqueur très aromatique, sans amertume, ronde. Sa tasse évoque le cuir, les fleurs, le tabac et le miel. Ce cru s'accordera à merveille avec un tajine aux fruits secs.

Dominant notes - ANIMAL, HONEY, FLOWERY.

These shoots, tawny, twisted, and downy, give a rich liquor without bitterness. With lingering aromas of leather, flower, tobacco and honey, this tea would be a perfect accompaniment to dried fruit tajine.



325992000 305 0 GRAND YUNNAN G.F.O.P. SUPÉRIEUR ☕ 4 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - ANIMALE, FEUILLE DE CIGARE, FLEURIE.

Son infusion fauve rappelle les hautes montagnes du Yunnan d'où est originaire ce thé. La terre rouge offre un superbe contraste avec les collines couvertes de théiers et le ciel bleu azur. La liqueur qu'offre ce Grand Yunnan est à l'image de ces paysages riches. Des arômes complexes de cuir, miel, feuilles de cigare et une texture à la fois ronde et puissante.

Dominant notes - ANIMAL, TOBACCO LEAVES, FLOWERY.

Its tawny infusion is the reminiscent of Yunnan high mountains, where this tea originates. The red soil offers a superb contrast with both, the hills covered with tea trees and the azure blue sky. The liquor is the reflection of these rich landscapes. Complex aromas of leather, honey, cigars and a texture that is both round and powerful.



325992000 304 3 GRAND YUNNAN G.F.O.P. ☕ 4 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - BOISÉE, ANIMALE.

Son infusion fauve rappelle les hautes montagnes du Yunnan d'où est originaire ce thé. La terre rouge offre un superbe contraste avec les collines couvertes de théiers et le ciel bleu azur. La liqueur qu'offre ce Grand Yunnan est à l'image de ces paysages riches. Des arômes complexes de cuir, miel, feuilles de cigare et une texture à la fois ronde et puissante.

Dominant notes - WOODY, ANIMAL.



325992000 303 6 YUNNAN G.F.O.P. ☕ 4 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - BOISÉE, ANIMALE.

Originaire de la mystérieuse province de Yunnan située au sud-ouest de la Chine, à la frontière du Laos, du Vietnam et de la Birmanie. Ce thé offre une maturité sans astringence, un parfum boisé, aux notes animales, long en bouche.

Dominant notes - WOODY, ANIMAL.

This tea from the mysterious Yunnan province, located in the South-West of China at the juncture with Laos, Vietnam and Burma, offers a well-developed liquor without astringency. Woody and animal notes make up an enduring flavor.

THÉS SOMBRES DE CHINE / DARK TEAS FROM CHINA

Les thés sombres Pu-Erh présentent la particularité de se bonifier avec le temps. Originaires du village éponyme situé sur la route de la soie au sud du Yunnan, ces thés proposés en feuilles ou compressés en galettes s'affinent en vieillissant développant des arômes plus subtils, des saveurs plus douces et plus complexes. Ces thés de garde connaissent un succès grandissant auprès des amateurs. Certains millésimes peuvent s'arracher à prix d'or à l'instar des grands crus de nos vignobles.

Dark Pu-Erh teas have the particularity of improving over time. Originating from the eponymous village located on the Silk Road in southern Yunnan, these teas, in leaves or compressed into cakes become more refined with age, developing more subtle aromas, smoother and more complex flavors. These teas for aging are increasingly popular with amateurs. Like the 'grands crus' of our vineyards, some vintages can be sold at a high price.



325992000 412 5 ORIGINAL PU-ERH ☕ 4-5 mn 🌡 100°C Cond. 1 kg

Note dominante - ANIMALE.

Un Pu-Erh de l'année aux feuilles torsadées, offrant une infusion au bouquet sous-bois humide et des notes évoquant le feu de cheminée. Accompagnera la dégustation de viandes fortes, champignons, fromages crémeux et de desserts chocolatisés ou caramélisés.

Dominant note - ANIMAL.

A Pu Erh with small twisted leaves. The liquor suggests note of undergrowth and chimney smoke. A great accompaniment to reach meats, mushrooms, creamy cheeses and chocolate or caramel desserts.



32599200 4153 3 PU-ERH CANG YUAN ☰ 4-5 mn 🌡 100°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - ANIMALE, TERRE HUMIDE, NOIX.

Originaire de la région de Cang Yuan au sud-ouest de la province de Yunnan, ce thé donne une infusion sombre et dense aux notes chaleureuses. La liqueur possède une grande rondeur et révèle un bouquet sous-bois, avec des notes de noix.

Dominant notes - ANIMAL, WET EARTH, NUTS.

Native of the Cang Yuan region, in the South-West of the Yunnan province, this dark tea gives a dark, intense liquor with punctuating warm notes. The infusion is well-rounded, revealing earthy nuances and walnut aromas.



32599200 1292 2 ORCHID SHANG CHA PU-ERH 2012 ☰ 4mn 🌡 100°C Cond. Galette 357 g

Note dominante - FLEURIE.

Ce thé en provenance du sud-ouest du Yunnan est unique en son genre. Il est récolté à 1800 m d'altitude, au milieu de hautes montagnes et de forêts denses du comté de Cang Yuan, Lin Cang, dans une atmosphère de brume couvrante et persistante. Ce lot spécifique cueilli au printemps 2012, est issu du cépage à grandes feuilles Xiang Gui Yin Hao. Ce jardin est situé au cœur d'une vallée couverte d'orchidées sauvages qui transmettent leur parfum aux théiers. On y retrouve à l'infusion, une liqueur douce et sucrée à l'arôme d'orchidée.

Dominant note - FLOWERY

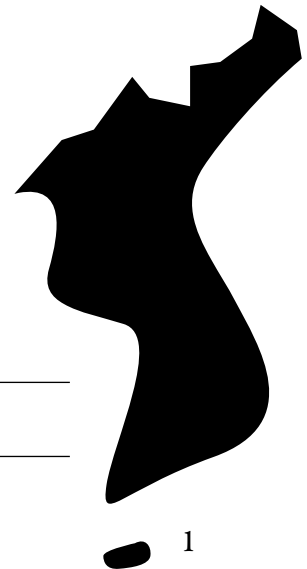
Harvested South-West of Yunnan Province, at 1800 m altitude, among high mountains and dense forests, the persistent and covering mist creates an exceptional tea environment typical of Cang Yuan County, Lin Cang. There is found the Yunnan board-leaves tea cultivar named Xiang Gui Yin Hao. This tea was harvested in Spring 2012, in the hearth of a valley covered with wild orchids which transmit their sent to the tea plants. Its infusion delivers a sweet taste with orchid aroma.



CORÉE KOREA



1. JEJU-DO



Classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, cette merveilleuse île subtropicale située au sud-ouest de la Corée est connue sous le nom d'Île des Dieux, *Jeju-do*. Les thés cultivés y bénéficient d'une grande vitalité puisée au cœur d'une nature exubérante servie par un climat doux et humide, souvent ensoleillé, mais également pluvieux.

Also known as Island of the Gods, Jeju-do, wonderful subtropical island located in southwest Korea is declared as World Heritage Site by UNESCO. The teas grown there have great vitality coming from the heart of an exuberant nature served by a mild and humid climate, generous with sunny and rainy days.



32599200 1034 8 JEONCHA CÉLESTE ☰ 2 1/2 mn 🌡 80°C Cond. 500 g

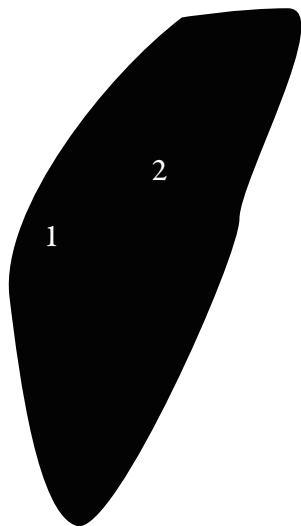
THÉ VERT. *Notes dominantes* - VÉGÉTALE, CHÂTAIGNE .

Uniquement cueilli pendant une dizaine de jours au printemps, ses feuilles vert sombre façonnées en aiguilles rappellent les Sencha japonais. La liqueur vert clair à la texture veloutée révèle des notes végétales avec une légère astringence, laissant place à des notes fraîches et une belle longueur en bouche.

GREEN TEA. *Dominant notes* - VEGÉTAL, CHESTNUT.

This tea is only harvested in the spring for about 10 days. Its needle-shaped leaves are a dark green colour, reminiscent of Japanese Sencha, delivers a light green smooth-textured liquor with vegetal, slightly astringent notes and with fresh long tasting notes.

TAÏWAN



-
1. DONG DING
 2. GUANTOU
-



Petite île située à quelque 150 km de la Chine, la culture du thé à Taïwan s'organise autour d'une multitude de petites exploitations souvent familiales. Autrefois nommée Formose, on y a longtemps manufacturé du thé noir pour répondre aux besoins des pays européens. À partir des années 1950, les thés verts sont préférés et c'est seulement dans les années 1970 que Taïwan mise sur la qualité et se spécialise dans la production de thés oolong qui sont aujourd'hui la quasi-totalité des thés produits.

Taiwan is a small island located some 150 km from China, where tea is grown in a multitude of small farms, often family owned. The island was formerly called Formosa, and black tea was manufactured here for a long time in order to meet the needs of European countries. As of the 1950s green teas were preferred and it was only in the 1970s that Taiwan began to focus on quality and specialize in the production of oolong teas, today's almost all the teas produced.



32599200 8196 6 HIGH MOUNTAIN JIN XUAN ☕ 4 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

THÉ OOLONG. *Notes dominantes* - FLEURIE, LAITEUSE.

Issu de plantations encerclées de forêt primitive, situées dans les montagnes Guantou, ce thé est manufacturé à partir d'une variété de théier au parfum naturellement fleuri et lacté, appelée Jin Xuan ou "Lis d'Or".

OOLONG TEA. *Dominant notes* - FLOWERY, MILKY.

Made from leaves sourced in Guantou mountains, in plantations surrounded by primeval forest, this tea is produced from a tea plant variety called Jin Xuan or "Golden Lily", whose natural aroma is floral and milky.



325992000 802 4 OOLONG FANCY ☕ 5 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

THÉ OOLONG. *Notes dominantes* - TORRÉFIÉE, BOISÉE.

Un thé semi-oxydé aux grandes feuilles sombres d'aspect froissé. Très bel équilibre pour une tasse ambrée, chaleureuse aux arômes soutenus et au parfum de châtaigne.

OOLONG TEA. *Dominant notes* - ROASTED, SPICY.

A semi-oxidized tea with large, dark, crumpled leaves. An amber cup and warm delivering a nice balance, with sustained aromas and the scent of chestnut.



32599200 8195 9 DONG DING OOLONG ☕ 5 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

THÉ OOLONG. *Notes dominantes* - TORRÉFIÉE, GOURMANDE.

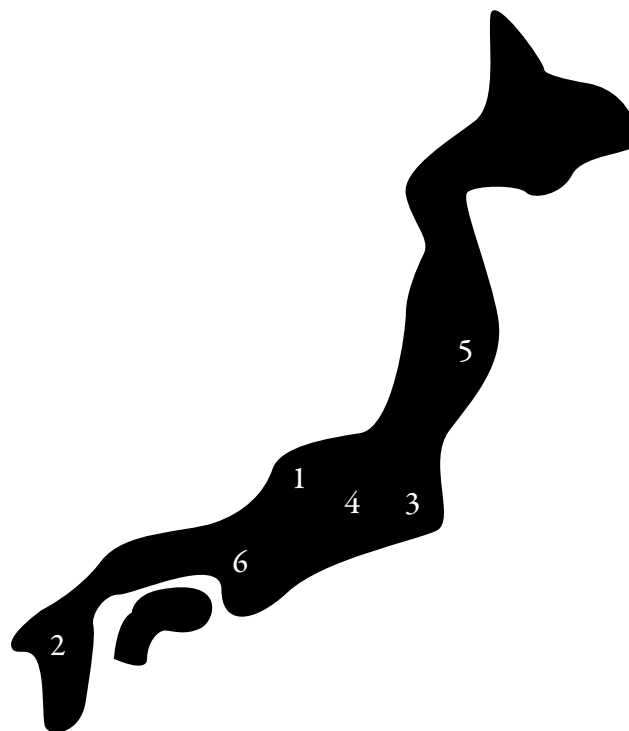
Le cru que nous avons sélectionné, récolté au printemps dans le district de Nantou, se distingue par le fait qu'il est manufacturé de façon traditionnelle, en poussant l'oxydation, ce qui confère à la tasse un parfum profond aux notes boisées, fruitées et de miel.

OOLONG TEA. *Dominant notes* - ROASTED, GOURMET.

The lot we selected was harvested at springtime in Nantou district and is particularly remarkable for its traditional style. With a more complete oxidation, the leaves deliver an amber-coloured liquor carrying a deep flavor and woody, fruity and honey-like aroma.



JAPON JAPAN



*Page de gauche - Tencha
Sencha Fukuyu
Matcha
Shizuoka
Left page -*

-
1. KYOTO
 2. KYŪSHŪ
 3. MIE
 4. NARA
 5. SHIZUOKA
 6. UJI
-

CÉRÉMONIE DU THÉ

Les premières pousses de thé sont importées de Chine à partir du VIII^e siècle par le moine Saichō. Si le thé fut apprécié immédiatement, la dégradation des relations entre le Japon et la Chine ne favorisa pas son expansion rapide et il faudra attendre le XI^e siècle pour que soit introduit, avec le Bouddhisme Zen, le thé vert en poudre, matcha, qui sera dès lors utilisé pour la cérémonie du thé. Au XVI^e siècle Sen No Rikyū, moine japonais, créa les fondements de ce rituel: abstention de tout luxe, suppression de toute classe sociale, utilisation d'objets populaires et son invention, le bol raku qui, par sa couleur souvent noire, fait ressortir le vert du Matcha. La cérémonie du thé au Japon est nommée Cha no yu... Poésie et mystère émanent de chacune de ces syllabes. La traduction littérale en est toute simple et prosaïque: eau chaude pour le thé. L'acclimatation du thé au Japon est alors telle que le Camellia Sinensis y sera parfois appelé Camellia Japonica par les botanistes.

TEA CEREMONY

The first tea trees were imported from China on the 8th century by the monk Saichō. If the tea was immediately appreciated, the deterioration of the relationship between Japan and China did not promote a rapid expansion. Powdered Matcha tea was only introduced with Zen Buddhism in the 11th century and use from then for tea ceremony. In the 16th century Sen No Rikyū, a Japanese monk who created the foundations of this ritual: abstention from any luxury, suppression of any social class, use of everyday objects, and his own invention: the raku bowl which is often black in colour in order to bring out the green of the Matcha. The Tea Ceremony in Japan is named Cha no yu... Poetry and mystery emanate from each one of these syllables. One might even say it's a magic formula. And yet, the literal translation is simple and prosaic; hot water for tea. The acclimatization of tea trees in Japan is such that Camellia Sinensis will sometimes be called Camellia Japonica by botanists.

THÉS VERTS DU JAPON / GREEN TEAS FROM JAPAN

De nos jours on produit au Japon presque exclusivement des thés verts. Le thé vert du Matcha, à l'origine associé à la cérémonie du thé, est aujourd'hui populaire auprès de nombreux consommateurs et consommé en boissons chaudes ou glacées. Il se prépare de façon traditionnelle ou en latte. De nombreux chefs l'apprécient également en cuisine. Ce thé vert réduit en poudre est préparé à partir d'un Tencha, thé d'ombre qui a été étuvé puis séché et dont on a ôté les nervures pour éviter une amertume excessive. Les thés verts Japonais se distinguent des thés verts en provenance des autres pays par une particularité dans leur mode de préparation de 'la fixation'. Cette opération, qui après un flétrissage des feuilles à l'air libre a pour but d'interrompre le processus d'oxydation de ces feuilles, se fait ici par étuvage au contraire de la méthode chinoise qui se fait, elle, à la chaleur sèche. Les thés Japonais sont le résultat de la méthode de culture du cépage et du processus de transformation employé. Chaque année au début de l'été, on se réjouit de l'arrivée des Grands Crus. Ces thés issus des 1^{ères} récoltes de l'année, nous parviennent souvent en lots confidentiels. Ils développent des arômes aux saveurs marines et iodées, aux nuances agréables, tantôt fruitées, beurrées, vanillées... C'est un moment de l'année idéal pour une découverte de ces thés rafraîchissants qui pour les amateurs, ont une saveur incomparable.

Nowadays, Japan produces almost exclusively green teas. Matcha tea, originally associated with the tea ceremony, is popular today with many consumers and consumed in hot or iced drinks; prepared in a traditional way or in "latte". Also used in cooking and pastries-making by many chefs. Matcha is a grinded green tea, produced from Tencha: a shaded tea which was steamed, then dried. Veins and stems are removed in order to avoid excessive bitterness. In addition, Japanese green teas differ from green teas from other origins because of one important aspect, the fixing process. This step, which is designed to prevent the natural leaf oxidation, is performed through steaming (unlike Chinese method which uses dry heat). Different cultivars, with different cultural practices and processing methods will give a wide range of Japanese tea types. Every year as summer comes, we celebrate the Grand Crus arrival. These first flush teas, usually only available on very limited quantity, offer iodine and marine aromas, with pleasant nuances, from fruity and buttery to vanilla and more... It is a perfect time to discover these refreshing teas which give for Japanese tea lovers an unparalleled flavor.



325992000 565 8 **MATCHA DE CÉRÉMONIE** *Minanmi Yamashiro* ☺ Battu 🌡 80°C Cond. Boite 20 g

Notes dominantes - VÉGÉTALE, IODÉE.

Récolté dans la région de Uji, berceau du Matcha, en provenance d'un jardin unique issu du cépage Okumidori. Broyé à la meule en granit selon la méthode traditionnelle, seulement 20 à 30g sont produit à l'heure. Grand Cru, ce Matcha de cérémonie offre une tasse à la texture crémeuse et aux notes végétales et iodées.

Dominant notes - VEGETAL, MARINE.

Coming from Uji, heart of Matcha tea production, these tea leaves, produced from Okumidori cultivar were harvested in a single tea garden. It needs one hour to grind 20 to 30 g of tea using traditional stone mill. This Grand Cru, Matcha Ceremony, offers a cup with creamy texture and marine and green notes.



325992000 639 6 **UJI MATCHA** ☺ Battu 🌡 80°C Cond. Boite 20 g

Note dominante - VÉGÉTALE.

Thé traditionnellement préparé dans un large bol avec 1 à 2 cuillères de chashaku (spatule de thé en bambou), mélangé à 7cl d'eau frémissante, fouetté au chasen (fouet en bambou) jusqu'à obtention d'une mousse légère. Liqueur amère aux notes végétales puissantes.

Dominant note - VEGETAL.

Tea traditionally prepared in a large bowl containing 1 or 2 chashaku teaspoon of tea mixed with 7 cl of simmering water. The infusion is vigorously mixed by 'chasen' (a bamboo whisk) to obtain a light foam. A bitter liquor with strong vegetable note



325992000 790 4 **MATCHA STICKS** ☺ Battu 🌡 80°C Cond. 6 boites 15 x 1.5 g - 6 boîtes 15 x 0.05 oz

Note dominante - VÉGÉTALE. Pour une fraîcheur maximale de votre thé matcha, une utilisation simple en sticks pré-dosés. Récolté, produit et conditionné au Japon. 2 utilisations : 1. *Matcha à boire* (verser le contenu de votre stick dans un bol, ajouter 7 cl d'eau chaude puis fouetter jusqu'à obtention d'une mousse à la surface) - 2. *Cuisiner au Matcha* (comme ingrédient ou saupoudrer votre préparation pour apporter une belle couleur verte).

Dominant note - VEGETAL. Pre-measured sticks of matcha tea, for a simple use and optimal freshness. Product harvested, produced, and packed in Japan 2 uses: Matcha to drink (pour the contents of your stick into a bowl, add 7 cl of hot water then whisk until a foam is obtained on the surface) & Cooking with Matcha (as an ingredient or sprinkle your preparation to bring a beautiful green color).



3259920 10752 9 **MATCHA PÂTISSIER** Cuisine - Cooking Cond. Sac 100 g

Note dominante - VÉGÉTALE.

Un format adapté à l'utilisation ménagère en pâtisserie ou cuisine pour un ingrédient savoureux à inclure dans gâteaux, glaces, sauces et boissons telles que smoothies et latte, pour les enrichir d'une douce saveur de thé vert et d'une belle couleur verte.

Dominant note - VEGETAL.

A format adapted for household use in baking and cooking, as a tasty ingredient to be included in cakes, ice-creams, sauces, smoothies and drinks made from milk. It enriches them with a delicate taste of green tea and gives them a lovely green color.



3259920 10715 4 **MATCHA PÂTISSIER** Cuisine - Cooking Cond. 500 g

Note dominante - VÉGÉTALE.

Un format adapté à l'utilisation professionnelle en pâtisserie ou restauration pour un ingrédient savoureux à inclure dans gâteaux, glaces, sauces et boissons telles que smoothies et latte, pour les enrichir d'une douce saveur de thé vert et d'une belle couleur verte.

Dominant note - VEGETAL.

A format adapted for professional use in patisseries or in the restaurant trade, as a tasty ingredient to be included in cakes, ice-creams, sauces, smoothies and drinks made from milk. It enriches them with a delicate taste of green tea and gives them a lovely green color.



325992000 701 0 **SENCHA FUKAMUSHICHA CHIRAN** ⌚ 2-2½ mn 🌡 80°C Cond. 500 g

Notes dominantes - VÉGÉTALE, AGRUMES.

Récolté en mai 2020 ce sencha de printemps nommé 'Fukamushicha' en raison de l'étuvage prolongé subi lors de sa manufacture, offre avec ses feuilles en aiguilles brisées une infusion fraîche et végétale à l'agréable saveur umami développant des notes de légumes cuits à la vapeur.

Dominant notes - VEGETAL, CITRUS FRUITS.

Harvested in May 2020, this Spring sencha also named 'Fukamushicha' due to the long steaming during the fixation process, offers with its broken needles shaped leaves, a fresh and vegetal infusion developing a pleasant umami flavor with steamed vegetables notes.



325992000 348 7 **SENCHA FUKUYU** ⌚ 2-2½ mn 🌡 75°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - MARINE, VÉGÉTALE.

Les Sencha (thés façonnés en aiguilles aplaties après un étuvage à la vapeur) sont très appréciés au Japon pour leur saveur rafraîchissante. Cette récolte d'été offre une tasse aux notes végétales puissantes et à l'arôme iodé avec une légère astringence. Parfait en accompagnement de fruits de mer et crustacés, poisson cru et fromage de chèvre frais.

Dominant notes - SEASIDE, VEGETAL.

The Sencha teas (crafted into flattened-needle shapes after a brief steam treatment) are appreciated in Japan for their refreshing flavor. This summer harvest offers a cup with strong vegetable and marine notes and a light astringency. Perfect as an accompaniment to seafood and crustaceans, raw fish, fresh goat cheese.



325992000 528 3 **SENCHA TENSŪ** ⌚ 2-2½ mn 🌡 75°C Cond. 1 kg

Note dominante - IODÉE.

On identifie un thé de printemps à ses aiguilles d'un vert sombre et à son toucher soyeux. Ceux qui connaissent le Sencha Tensū en reconnaîtront les caractéristiques. Récolté dans la région de Miyazaki ce thé conviendra à tous ceux qui recherchent douceur et fraîcheur. Nous l'avons en effet sélectionné pour son côté végétal, sans astringence et pour sa texture souple qui enveloppe délicieusement le palet.

Dominant note - IODINE.

Sencha Tensū presents dark green needle leaves with a silky touch. This is characteristic of Spring teas. Harvested in Miyazaki region, this tea will suit anyone looking for a sweet and fresh infusion. We have selected this tea for its vegetal notes, without astringency but also for its supple texture which deliciously envelops the palate.



325992000 347 0 **GYOKURO** Perle de Rosée ⌚ 2-2½ mn 🌡 70°C Cond. 500 g

Notes dominantes - IODÉE, CRUSTACÉE.

Ce thé est récolté uniquement au printemps, les théiers ayant été couverts les trois semaines précédentes sous des ombrières. Ses aiguilles d'un vert profond offrent une tasse au goût intense, à la texture onctueuse et aux notes végétales, laiteuses et marines douces.

Dominant notes - IODINE, CRUSTACEAN.

This tea is only harvested in the Springtime after a period of 3 weeks under shade. Its needle-shaped leaves are a deep green colour and give an intensely flavored, smooth-textured liquor with suggestions of vegetable, dairy, and iodine aroma.



325992000 286 2 TAMARYOKUCHA ☕ 3 mn 🌡 80°C Cond. 500 g

Notes dominantes - VÉGÉTALE, GOURMANDE, NOIX.

La manufacture de ce thé présente 2 variations par rapport à la méthode japonaise traditionnelle : les feuilles sont fixées à la chaleur sèche, à la mode chinoise ; et elles ne subiront pas de façonnage en aiguilles. La liqueur résultante est vive et parfumée ; un bouquet à la fois végétal et gourmand.

Dominant notes - VEGETAL, GOURMET, NUTS.

The production of this tea presents 2 variations in comparison with the traditional Japanese method. The leaves are 'fixed' in the wok, Chinese fashion and they will not undergo the final «needle shape» rolling process. The resulting infusion is strongly aromatic, the aroma being both vegetal and sweet.



325992000 349 4 GENMAÏCHA ☕ 2 mn 🌡 80°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - TORRÉFIÉE, VÉGÉTALE.

Mélange de thé vert Sencha (récolte d'été), de riz torréfié et de riz soufflé donnant une liqueur aux notes vertes, iodées et de céréales grillées. Il accompagnera à merveille un brunch à base de bacon et d'oeufs.

Dominant notes - ROASTED, VEGETAL.

A mixture of Sencha green tea (summer harvest), roasted rice and puffed rice that gives a liquor with hints of green, marine and roasted cereal aroma. An excellent accompaniment to a cooked breakfast.



325992000 1703 3 KARIGANÉ ☕ 2 mn 🌡 80°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - IODÉE.

Ce thé est un blend de feuilles de Gyokuro, aiguilles d'un vert profond et à l'aspect vernissé, et de tiges de ces pousses précieuses, d'un beau vert tendre. La liqueur est fraîche et végétale et révèle des notes laiteuses, marines et une texture veloutée.

Dominant notes - IODINE.

This tea is a blend of Gyokuro needle-shaped leaves and the bright green stems from the precious shoots used in its production. The infusion is fresh, with discernable elements of vegetable, dairy and maritime influences alongside a smooth texture.



325992000 350 0 HOJICHA ☕ 2 mn 🌡 80°C Cond. 500 g

Notes dominantes - TORRÉFIÉE, GOURMANDE.

Thé vert torréfié, fabriqué à partir de Banacha. Les feuilles à l'apparence de copeaux bruns révèlent à l'infusion des notes grillées, boisées et une saveur légèrement sucrée. Accompanera sushis, brunchs et desserts chocolatés.

Dominant notes - ROASTED, GOURMET.

A roasted green tea crafted from a base of Banacha. The liquor is packed with roasted aromas, accompanied by notes of wood and a slightly sweet flavor. Great to be enjoyed with sushi, brunch or chocolate desserts.

THÉS FUMÉS DU JAPON / SMOKED JAPANESE TEAS

La Famille de Matsumoto san est productrice de thé dans la région de Shizuoka depuis plusieurs générations. Leur ancêtre, Samurai, échangea son épée contre des outils pour s'initier à la culture du thé. Aujourd'hui son descendant fait le choix de créer un thé unique. Il est le seul à produire en lots confidentiels, et pour la 1^{ère} fois au Japon, des thés fumés d'une rare finesse à partir de bois exclusivement japonais.

Matsumoto san Family has been producing tea in the Shizuoka region for several generations. Samurai, their ancestor, traded his sword for farming tools and started tea production. Today his descendant chooses to create a unique tea. That's how he created the first Japanese smoked teas, exclusively produced from Japanese wood, in confidential quantity.



325992000 655 6 MALT SOUCHONG ☕ 4 mn 🌡 90°C Cond. 250 g

Notes dominantes - FUMÉE, GOURMANDE.

Ce thé est le fruit de la rencontre de l'univers du thé et celui du désormais célèbre Whisky Japonais. En effet, pour fumer ce thé, Matsumoto san a utilisé du bois de fût de whisky d'une distillerie mondialement connue de la préfecture de Saitama. Le résultat est d'une surprenante douceur mêlant la rondeur du thé avec les notes maltées, et la texture liqueuse du Whisky. Une grand cru unique en son genre.

Dominant notes - SMOKED / GOURMET.

This tea is the encounter of two universes, tea and the world renowned, Japanese Whisky. Indeed, Matsumoto san used whisky wood barrel from a famous distillery from Saitama to smoke this black tea. The resulting liquor is incredibly mellow. The roundness of the tea blends with the malty, sweet whisky notes. A one-of-a-kind grand cru.



325992000 593 1 FUJISAN SOUCHONG ☉ 4 mn 🌡 90°C Cond. 250 g

Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.

Ce thé est la rencontre d'un thé noir récolté non loin du mont Fuji et du célèbre érable japonais de Nagano. Il s'agit d'un thé fumé aux copeaux d'érable. Plus subtil que son cousin chinois (le Lapsang Souchong), son infusion délivre des notes rondes et chaleureuses.

Dominant note - SPICY/ WOODY.

This tea is the encounter of a black tea harvested not far from the Fuji mountain and the famous Nagano Japanese Maple tree. Smoked with maple wood chips, results a liquor more subtle than its Chinese cousin (Lapsang Souchong) developing round and warm notes.



325992000 594 8 SAKURA SOUCHONG ☉ 4 mn 🌡 90°C Cond. 250 g

Notes dominantes - ÉPICÉE, FRUITÉE.

Thé noir de la région de Shizuoka aux belles feuilles sombres torsadées, subtilement fumé au bois de cerisier de la région de Nara. Une tasse au délicat arôme fumé et à la saveur légèrement sucrée évoquant le noyau de cerise.

Dominant notes - SPICY, FRUITY.

Black tea from the Shizuoka region subtly smoked with cherry wood from the Nara region. It delivers a cup with a delicate smoky aroma and a slightly sweet flavor evoking the cherry stone.

BRUMES DE SENCHA / SENCHA MISTS TEAS

Inspirées des brumes matinales du printemps qui enveloppent les jardins de thé au pays du soleil levant... Le façonnage a été confié à un maître-thé de la région de Kyoto, qui, avec attention et expertise, pulvérise les délicates aiguilles de Sencha avec le Matcha, gingembre et yuzu réduits en poudre. La poudre, ainsi intimement mêlée au thé l'imprègne de sa saveur pour délivrer des infusions subtilement parfumées.

Inspired by the morning mists in spring that surround the tea gardens in the land of the rising sun... Using his know-how, the tea master from Kyoto coats the delicate Sencha needles with the yuzu, the ginger and the matcha which have been reduced to powder. The powder, thus intimately mixed with the tea, permeates it with its flavor to provide subtly perfumed fresh infusions.



32599200 2985 2 BRUME DE MATCHA ☉ 2-2¹/₂ mn 🌡 80°C Cond. 6 x 50 g - 6 x 1,76 oz

THÉ VERT DU JAPON À LA POUDRE DE MATCHA.

Note dominante - VÉGÉTALE.

Ingédients - Thé vert sencha du Japon (96%), thé Matcha (4%).

JAPANESE GREEN TEA WITH MATCHA TEA POWDER.

Dominant note - VEGETAL.

Ingédients - Japanese green sencha tea (96%), Matcha green tea (4%)



32599200 2986 9 BRUME DE GINGEMBRE ☉ 2-2¹/₂ mn 🌡 80°C Cond. 6 x 50 g - 6 x 1,76 oz

THÉ VERT DU JAPON À LA POUDRE DE GINGEMBRE.

Notes dominantes - VÉGÉTALE, ÉPICÉE.

Ingédients - Thé vert sencha du Japon (95%), gingembre en poudre (5%).

JAPANESE GREEN TEA WITH GINGER POWDER.

Dominant notes - VEGETAL, SPICY.

Ingédients - JAPANESE GREEN SENCHA TEA (95%), GINGER POWDER (5%).



32599200 2987 6 BRUME DE YUZU ☉ 2-2¹/₂ mn 🌡 80°C Cond. 6 x 50 g - 6 x 1,76 oz

THÉ VERT DU JAPON À LA POUDRE À L'ÉCORCE DE YUZU.

Notes dominantes - VÉGÉTALE, FRUITÉE.

Ingédients - Thé vert sencha du Japon (90%), écorce de yuzu moulue (10%).

JAPANESE GREEN TEA WITH GROUND YUZU PEEL.

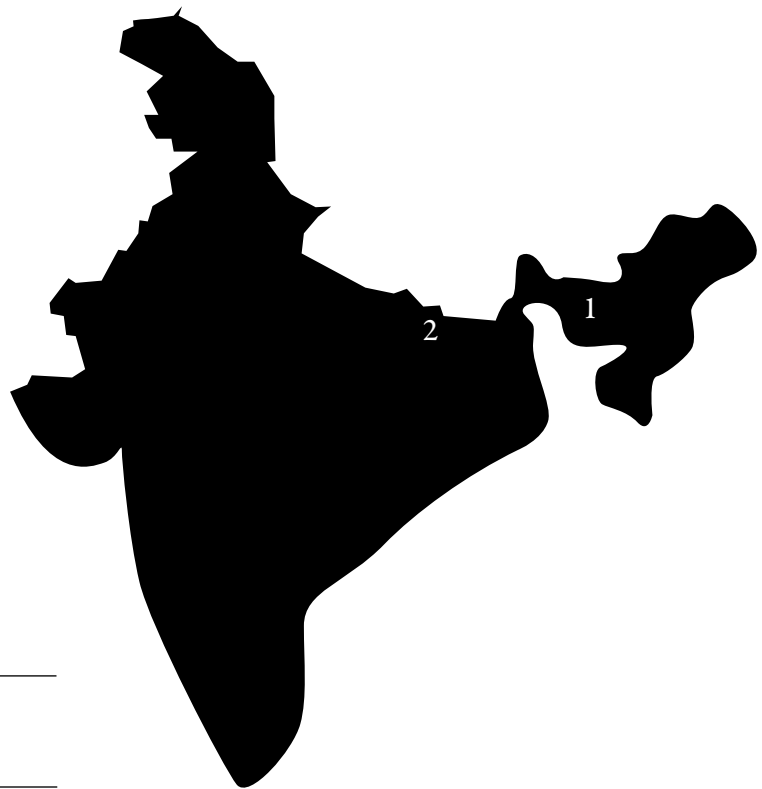
Dominant notes - VEGETAL, FRUITY.

Ingédients - Japanese green sencha tea (90%), ground yuzu peel (10%).



INDE INDIA

*Page de gauche - Singtom - Assam -
Left page -*



-
1. ASSAM
 2. DARJEELING
-

MONTEZ À BORD...

C'est dans la région d'Assam en Inde, au début du XX^e siècle, que deux frères anglais découvrent des champs de théiers sauvages qu'ils mettent en culture, créant ainsi un thé d'origine au goût plus prononcé que le thé chinois, à la liqueur rouge profond, ronde et aux notes de miel. Située au nord-est de l'Inde, longue de 600 km, encaissée entre l'Himalaya au nord et les monts Naga et Patkoi au sud, cette haute vallée de l'Assam est l'une des régions les plus fertiles et la plus grande productrice de thé au monde. Si celle-ci est la première région de production du thé en Inde, la région de Darjeeling se distingue pour la qualité de ses thés. Bien que son marché représente seulement 1% de la production indienne annuelle, l'industrie du thé à Darjeeling occupe une position unique. Avec des rendements moins élevés, on y produit des thés noirs de grande qualité, qui se sont bâtis année après année, une très grande réputation. Alors montez à bord du merveilleux train de Darjeeling et arrêtez-vous sur les contreforts de l'Himalaya, à 2000 m d'altitude, entre soleil et brumes, dans l'un des grands Jardins de Thé.

COME ABOARD...

At the beginning of the 20th century, two English brothers discovered fields of wild tea trees in the Assam region of India. They culture them, creating an original tea with a stronger taste than Chinese tea, and which had a deep, round, red liquor and notes of honey. Located in northeast India, 600 km long, nestled between the Himalayas to the north and the Naga and Patkoi mountains to the south, this high valley of Assam is one of the most fertile and largest tea producing region in the world. If Assam valley is also the first tea producing region in India, the Darjeeling region stands out for the quality of its teas. Although its market accounts for only 1% of annual Indian production, the tea industry in Darjeeling occupies a unique position. With lower yields, high quality black teas are produced there, which have built up a great reputation year after year. So, board the wonderful Darjeeling train and stop in the foothills of the Himalayas, at an altitude of 2000 m, between sun and mist, in one of the great Tea Gardens.

THÉS NOIRS DE DARJEELING / BLACK TEAS FROM DARJEELING

Si la région d'Assam est la 1^{ère} région de production du thé en Inde, la région de Darjeeling se distingue pour la qualité de ses thés. Bien que son marché représente seulement 1% de la production indienne annuelle, l'industrie du thé à Darjeeling occupe une position unique. Avec des rendements moins élevés, on y produit des thés noirs de grande qualité, qui se sont bâtis année après année, une très grande réputation. C'est après de très longues années d'une collaboration avec le jardin Phuguri, initiée par Jacques Jumeau-Lafond et poursuivie par son fils Emmanuel (actuel expert de la maison), que la plantation dédiée à Dammann Frères l'une de ses plus belles parcelles désormais nommée DAMMANN BARI, Bari voulant dire parcelle.

While the Assam region is the leading tea producing region in India, the Darjeeling region stands out for the quality of its teas. Although its market represents only 1% of India's annual production, the tea industry in Darjeeling holds a unique position. With lower yields, high quality black teas are produced here, which, year after year, have become widely renowned. After many years of collaboration with the Phuguri garden, which was initiated by Jacques Jumeau-Lafond and continued by his son Emmanuel (the expert of our company), the plantation has dedicated to Dammann Frères one of its most beautiful plots, now named DAMMANN BARI, Bari meaning 'plot'.



325992000 664 8 **ORANGE VALLEY** 2nd flush T.G.F.O.P. ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

Note dominante - FRUITÉE.

Jardin situé entre 1200 et 1800 m d'altitude. Grâce à de nouveaux investissements cette plantation a encore optimisé la qualité des thés qui y sont produits. En témoigne ce lot aux feuilles régulières et sombres à l'arôme sucré répondant à toutes les notes aromatiques que l'on peut attendre d'un thé récolté début juin. Une tasse de couleur ambrée à la liqueur ronde, suave, équilibrée s'achevant sur un final au goût de noisette.

Dominant note - FRUITY.

Garden located on an altitude between 1200 and 1800 m. Thanks to new investments, this plantation has further optimized the quality of the teas produced there. This lot with regular and dark leaves with a sweet aroma responding to all the aromatic notes that can be expected from a tea harvested at the beginning of June. A amber colored cup with a round, suave, balanced liquor ending on a hazelnut finish.



325992000 673 0 **DARJEELING PHUGURI** 2nd flush T.G.F.O.P. ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

Note dominante - FRUITÉE (MUSCAT).

Une des plus vieilles plantations de Darjeeling créée en 1876, et bénéficiant aujourd'hui des dernières technologies en termes de machinerie et de culture. Il en résulte des lots sophistiqués à la grande qualité gustative. Récolté à plus de 2000 m d'altitude, ce lot de couleur orangée développe un nez de muscat, et délivre une infusion à la texture en bouche très lisse et douce. Final fruité avec beaucoup de caractère.

Dominant note - FRUITY (MUSCAT).

One of the oldest plantations in Darjeeling created in 1876, and today benefiting from the latest technologies in terms of machinery and cultivation producing sophisticated batches with great taste quality. Harvested at more than 2000 m above sea level, this orange-colored lot develops a Muscat nose, and delivers an infusion with a very smooth and soft texture in the mouth with a fruity finish with a lot of character.



325992000 678 5 **DARJEELING MARGARET'S HOPE** 2nd flush T.G.F.O.P. ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

Notes dominantes - FRUITÉE, GOURMANDE (MIEL).

Nommée en l'honneur de la fille du propriétaire, cette plantation est située dans le district de Kurseong et est bien connue de tous les connaisseurs de qualité. Un thé aux feuilles régulières et foncées offrant un nez rond et soutenu. Une infusion à la belle couleur orangée délivre n bouche des notes plaisantes de fruits à noyau et de fruits confits avec une persistance miellée.

Dominant notes - FRUITY, GOURMET (HONEY).

Named after the owner's daughter, this plantation located in Kurseong district is well-known by all connoisseurs of quality teas. A tea with regular and dark leaves offering a round and sustained nose. With an orange colored infusion, the cup delivers on the palate, pleasant notes of stone fruit and candied fruit with a lingering honeyed note.



32599200 1288 5 **DAMMANN PHUGURI** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

Notes dominantes - FRUITÉE, FLEURIE.

Lot exclusif provenant de la parcelle Dammann dans la plantation Phuguri. Une belle liqueur dorée aux notes fleuries et fruitées légèrement sucrées évoquant le muscat. Laissez-vous séduire par son étonnante saveur, parfait exemple d'un thé récolté courant juin.

Dominant notes - FRUITY, FLOWERY.

Exclusive batch from the Dammann plot at the Phuguri plantation. A beautiful golden liquor with floral and fruity notes, slightly sweet reminiscent of Muscat. Let yourself be charmed by its amazing flavor; the perfect example of a tea harvested in June.



325992000 206 0 **DARJEELING DE PRINTEMPS G.F.O.P.** ☕ 3-3½ mn 🌡 80°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - FRUITÉE (AMANDE), FLEURIE.

Sélection des meilleures récoltes de printemps pour un thé à la liqueur claire, combinant des notes florales et aromatiques aussi subtiles que délicates, soulignées d'un trait d'astringence caractéristique des Darjeeling de Printemps. À consommer nature.

Dominant notes - FRUITY (ALMOND), FLOWERY.

A selection of the best spring harvests for a tea combining floral and aromatic notes in a clear infusion as subtle as delicate, underlined by a trait of astringency characteristic of Spring Darjeeling teas. To be consumed plain.



325992000 204 6 **DARJEELING G.F.O.P. SUPÉRIEUR 2nd flush** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

Note dominante - BOISÉE, FRUITÉE, FLEURIE.

Thé d'été de Darjeeling, il mêle des feuilles en provenance de différents jardins. Son infusion libère une liqueur bien équilibrée à la saveur délicate d'amande et de pêche mûre.

Dominant note - WOODY, FRUITY, FLOWERY.

A summer Darjeeling, combining leaves from a collection of gardens. This infusion produces a well-balanced liquor with the delicate flavours of almond and ripe peach.



325992000 203 8 **DARJEELING F.O.P. 2nd flush** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - CHÂTAIGNE, BOISÉE.

Récolté et manufacturé sur des contreforts de l'Himalaya, ce Darjeeling d'été offre une tasse légère et aromatique. Peut être consommé à toute heure de la journée.

Dominant notes - CHESTNUT, WOODY.

Harvested and produced in the foothills of the Himalayas, this summer Darjeeling produces a light, aromatic tea. Suitable at all time of the day.



325992000 205 3 **JUNGPANA G.F.O.P. 2nd flush** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - CHÂTAIGNE, FRUITÉE.

Plantation située à environ 2.200 mètres, en bordure du massif Himalayen, au sud de la province de Darjeeling, dans le district de Mahanadi à l'est de la ville de Kurseong. Un jardin développant un thé à la liqueur fine, délicatement fruitée. Délicieux pour l'après-midi.

Dominant notes - CHESTNUT, FRUITY.

Plantation located about 2,200 meters, on the edge of the Himalayan massif, south of Darjeeling province, in Mahanadi district east of Kurseong town. A tea delivering a fine and delicately fruity liqueur. Delicious for the afternoon.

THÉ OOLONG DE DARJEELING / OOLONG TEA FROM DARJEELING

Traditionnellement réputée pour ses thés noirs d'excellence, Darjeeling s'intéresse désormais à la production de thés Oolong. Phuguri compte parmi les jardins précurseurs qui s'initient avec succès dans la création de thés délicats, faible en théine et développant une grande variété de palettes aromatiques.

Traditionally renowned for its black teas of excellence, Darjeeling is now interested in the production of Oolong teas. Phuguri is one of the pioneering gardens that have successfully initiated themselves into the creation of delicate teas, low in theine and developing a large variety of aromatic palettes.



325992000 472 9 **DARJEELING PHUGURI OOLONG DJ-91** ☕ 4 mn 🌡 90°C Cond. 250 g

Notes dominantes - FRUITÉE.

Plantation située dans la précieuse vallée de Mirik. Lot extraordinaire produit à la main. Feuilles aux nombreux bourgeons argentés et duveteux mêlés à des feuilles dorées et cuivrées. Un parfum unique de muscat et de fruit jaune.

Dominant notes - FRUITY.

Garden located in the wonderful Mirik valley. Premium lot entirely produced by hand. Leaves combining downy buds allied with golden and coppery leaves. Unique scent of muscatel and juicy fruits with extraordinary aromatic long tasting notes.

THÉS NOIRS D'ASSAM / BLACK TEAS FROM ASSAM

Production essentielle de cette région d'Inde, les thés noirs d'Assam orthodoxes représentent une part peu importante de la production. Il s'agit de thés noirs charpentés qui étonnent par la richesse de leurs arômes naturellement épicés et maltés. Les amateurs ne savent pas toujours que l'Assam est à la base du Breakfast anglais : sa force convient en effet à ce mélange propice au réveil. Corsé mais sans astringence, l'Assam est vraiment le thé idéal du petit-déjeuner. L'association de l'Assam avec du lait est si remarquable que l'on peut conseiller aux amateurs de le faire infuser directement dans du lait que l'on verse chaud sur les feuilles.

As the main production in this area of India, the orthodox black teas from Assam represent a small part of the overall production. These are black teas that are amazingly full-bodied with their rich, naturally spicy and malted aromas. Amateurs do not always know that Assam is the basis of English Breakfast tea: its strength makes it perfect tea conducive to awakening. Full-bodied but without astringency, Assam is truly the ideal breakfast tea. The association of Assam with milk is so remarkable that one can even recommend tea lovers to infuse it directly in milk that is poured hot on the leaves.



325992000 656 3 ASSAM HALMARI 2nd flush T.G.F.O.P. ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

Notes dominantes - BOISÉE, MALTÉE, FRUITS SECS.

Plantation créée il y a plus de 100 ans et située dans les plaines du Haut-Assam. Un lot récolté en été et composé à près de 50% de bourgeons terminaux (golden tips) offrant un nez aux arômes de cacao et d'épice. Son infusion, brune rougeâtre, procure en bouche de délicieuses sensations douces, onctueuses et légèrement maltées. Soupçons de cacao mélangés à des notes de fruits secs (dattes, ...) Une expérience unique de l'Assam.

Dominant notes - WOODY, MALTY, DRIED FRUITS.

Created more than 100 years ago this plantation is located in the plains of Upper Assam. A batch harvested in summer and composed of nearly 50% terminal buds (golden tips) which offers a nose with aromas of cocoa and spice. Its infusion, reddish brown, provides delicious, sweet, unctuous and slightly malty sensations in the mouth. Hints of cocoa mixed with hints of dried fruit (dates...). Really a unique Assam experience.



325992000 654 9 ASSAM HALMARI T.G.B.O.P. ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

Note dominante - BOISÉE.

Ce lot accompagnera parfaitement votre petit-déjeuner avec ses notes vives et maltées typiques des grands Assam Liqueur à la saveur riche et à la rémanence crémeuse. Pour une dégustation plus envoûtante, laissez infuser votre thé directement dans le lait pendant 10 minutes.

Dominant note - WOODY.

This lot will perfectly suits for breakfast with its lively and malty notes typical of the great Assam. An infusion offering a rich aroma and creamy afterglow. For a more singular tasting, infuse directly the tea in the milk for 10 minutes.



325992000 213 8 ASSAM SUPÉRIEUR G.F.O.P. ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - BOISÉE, FOIN, MIEL.

Thé aux belles feuilles entières, riches en pointes dorées, cet assemblage de lots sélectionnés par notre tea-blender pour un thé à la belle infusion cuivrée développant des notes boisées et épicées à l'agréable rémanence miellée. A consommer à tout moment de la journée avec ou sans lait !

Dominant notes - WOODY, HAY, HONEY.

Tea with beautiful whole leaves, rich in golden tips. This blend of batches selected by our tea blender delivers a tea with a beautiful coppery infusion developing woody and spicy notes with a pleasant honeyed aftertaste. To be enjoyed at any time of the day with or without milk!



325992000 212 1 ASSAM SUPÉRIEUR G.B.O.P. ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - CHÂTAIGNE, GOURMANDE.

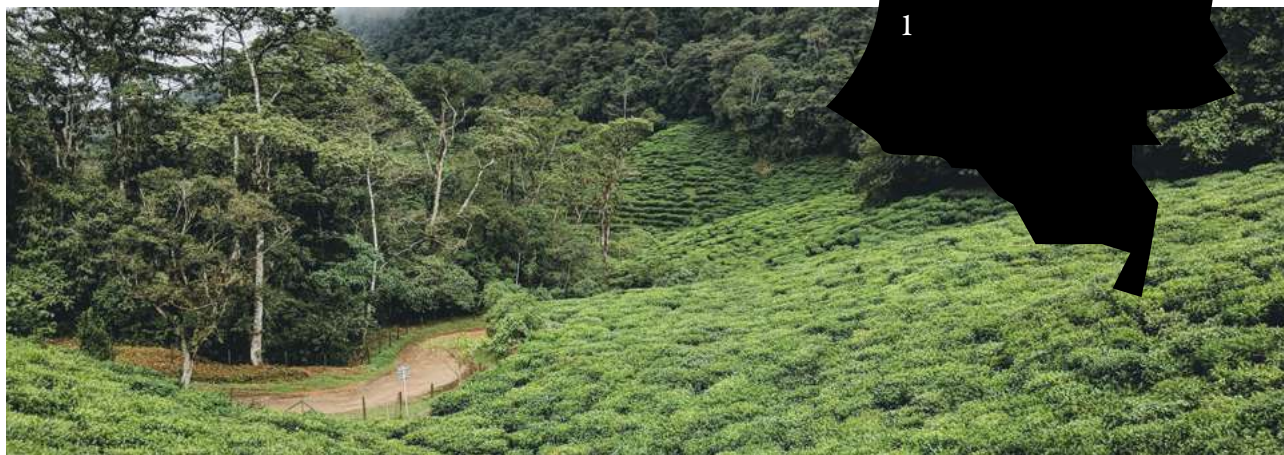
Parsemé de pointes dorées, son intensité et son goût enchanteront les amateurs de thé corsé. Sans âcreté, ni amertume, ce thé vous aidera à commencer une belle journée. Lait indispensable.

Dominant notes - CHESTNUT, GOURMET.

Sprinkled with golden tips, its intensity and taste will delight lovers of full-bodied tea. Without pungency or bitterness, this tea will help you start a beautiful day. Milk is essential.

COLOMBIE COLOMBIA

I. VALLÉE DEL CAUCA



Reconnue mondialement pour son café, la Colombie s'illustre désormais grâce à son thé de la Vallée del Cauca. Nichées au coeur d'une réserve naturelle, les plantations bénéficient d'un terroir au caractère exceptionnel. Situé à plus de 2000 m d'altitude, dans une région bordée par l'Océan Pacifique, le jardin jouit d'un microclimat constant tout au long de l'année et d'un écosystème riche et varié.

Recognized worldwide for its coffee, Colombia is now famous thanks to its tea from Cauca Valley. Nestled in the heart of a nature reserve, the plantations benefit from a terroir with exceptional character. Located at more than 2000 m of altitude, in a region bordered by the Pacific Ocean, the garden enjoys a constant microclimate throughout the year and a rich and varied ecosystem.



325992000 562 7 **TORO BLANCO** ☰ 6 mn 🌡 85°C Cond. 500 g

THÉ BLANC. *Notes dominantes* - FOIN, FRUITÉE, FLEURIE.

Ce thé offre un visuel surprenant composé de bourgeons duveteux et de feuilles sombres aux reflets acajou. En tasse, les arômes typiques de fleur blanche et de foin sont accompagnés par des notes de fruits exotiques, une singularité du thé colombien.

WHITE TEA. *Dominant notes* - HAY, FRUITY, FLOWERY.

This tea offers a surprising visual of downy buds and dark leaves with mahogany highlights. In cup, the typical aromas of white flowers and hay are accompanied by notes of exotic fruits, thus demonstrating the singularity of Colombian tea.



325992000 563 4 **NAYA VERDE** ☰ 2 mn 🌡 80°C Cond. 500 g

THÉ VERT. *Notes dominantes* - MARINE, VÉGÉTALE.

Cultivé dans une région bordée par l'Océan Pacifique, ce thé vert s'approprie les particularités marines des thés japonais. Ses feuilles d'un vert sombre offrent une infusion jaune dorée laissant en bouche une légère pointe d'astringence.

GREEN TEA. *Dominant notes* - SEASIDE, VEGETAL.

Cultivated in a region bordered by the Pacific Ocean, this green tea appropriates the marine characteristics of Japanese teas. Its dark green leaves offer a golden yellow infusion leaving on the palate a slight astringency.



325992000 564 1 **HOJA CAOBA** ☰ 4 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

THÉ NOIR. *Notes dominantes* - CACAOTÉE, FRUITÉE.

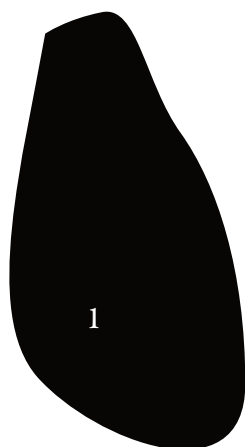
Ce thé aux feuilles noires finement torsadées présente un caractère très cacao au nez et en bouche. L'infusion ronde est accompagnée par les notes de patate douce légèrement grillée.

BLACK TEA. *Dominant notes* - COCOA, FRUITY.

This tea with black leaves finely twisted has a cocoa character to the nose and mouth. The round infusion is accompanied by notes of a lightly toasted sweet potato.

CEYLAN SRI LANKA

1. DIMBULA



L'Écossais James Taylor y plante vers 1860, les 1^{ers} théiers en provenance de Chine et d'Assam. Aujourd'hui les plantations couvrent une grande partie de l'île et s'étendent jusqu'à 2500m d'altitude. Les liqueurs produites sont ambrées, onctueuses, boisées et charpentées. Principalement producteurs de thé noirs, certains jardins de l'île s'essayent désormais à la manufacture noble du *Thé Blanc* pour des lots confidentiels généralement réservés à la clientèle occidentale.

It was a Scottish man, James Taylor, who introduced the first tea bushes around 1860, bringing plants from the famous tea regions of China and Assam. Nowadays, the plantations cover a large part of the island and rise to an altitude of 2500m. The liquors produced are amber-coloured, smooth, and lightly astringent in character. Mainly producer of black tea, some gardens are now developing the noble manufacture of *White Tea*. Produced in small quantity, this kind of tea is generally reserved for western clientele.

THÉ BLANC DE CEYLAN / WHITE TEA FROM CEYLAN



325992000 409 5 SILVER BUDS ☀️ 3-4 mn 🌡️ 90°C Cond. 250 g

Notes dominantes - FLEURIE, FRUITÉE. Thé blanc récolté à la main sur des théiers de haute altitude sélectionnés pour leur pubescence importante. Un séchage délicat au soleil du matin pendant une semaine, permet de conserver intacts les bourgeons argentés et contribue au développement du parfum de ce thé, mêlant les notes fleuries du trèfle et du sringuât à celles de fruits jaunes du verger. Une expérience unique.

Dominant notes - FLOWERY, FRUITY. A white tea harvested by hand from high altitude tea bushes selected for their considerable pubescence. Gentle drying in the morning sun for a week preserves the silvery buds intact, and helps develop the fragrance of this tea, with its mix of flowery clover and mock orange notes with those of yellow orchard fruits.

THÉS NOIRS DE CEYLAN / BLACK TEAS FROM SRI LANKA

Quatrième producteur de thé au monde, Sri Lanka est l'île du thé noir par excellence. Cultivés au centre de l'île à une altitude de 1200 à 2000m les thés de Ceylan sont principalement destinés à l'exportation. Les meilleures récoltes ont lieu de janvier à fin mars.

Fourth largest tea producer in the world Sri Lanka is an outstanding black tea production area. Cultivated in the center of the island at an altitude of 1200 to 2000m, Ceylon teas are mainly destined for export markets. The best harvests occur from January to late March.



32599200 7268 1 CEYLAN O.P. CECILYAN ☀️ 3-5 mn 🌡️ 90°C Cond. 500 g

Notes dominantes - NOIX, BOISÉE, COUMARINE (FEUILLE DE CIGARE).

Une des plantations les plus prestigieuses de Ceylan. Cette récolte offre un thé de très grande tenue, long en bouche, aux notes boisées avec une rémanence légèrement amère ; comparable aux meilleures récoltes du jardin de Kenilworth.

Dominant notes - NUTS, WOODY, TOBACCO.

One of Ceylon's most prestigious plantations. This harvest offers a tea with great style, superb length on the palate, woody notes and a slightly bitter finish; rivals the finest harvests of the Kenilworth garden.



325992000 42 4 **CEYLAN O.P. PETTIAGALLA** ☉ 3-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

Notes dominantes - BOISÉE, ÉPICÉE.

Une plantation située au Sud-Ouest de la province de Dimbula, dans la région de Balangoda. Un thé aux feuilles sombres, longues et régulières donnant une infusion de couleur ambrée, aromatique, ronde, moelleuse et légèrement boisée. Convient parfaitement pour le five o'clock.

Dominant notes - WOODY, SPICY.

A plantation located in the southwest of the province of Dimbula, in the region of Balangoda. A tea with dark, long and regular leaves giving an infusion of amber color, aromatic, round, mellow and slightly woody. The perfect five o'clock.



325992000 39 4 **CEYLAN O.P. KENILWORTH** ☉ 3-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

Notes dominantes - BOISÉE, ÉPICÉE, FLEURIE. Plantation de 291 hectares située à 3 kilomètres au Sud-Ouest de Nawalapitiya entre 800 - 1.200m. Un thé aux feuilles de taille moyenne, très régulières, de texture et de couleur uniformes et parfaitement roulées. Une liqueur franche et boisée, au goût typique de cette île, aromatique et légèrement corsée. Peut s'accommoder d'un nuage de lait. Parfait pour accompagner un plat épicé.

Dominant notes - WOODY, SPICY, FLOWERY. Plantation of 291 hectares located 3 kilometers southwest of Nawalapitiya between 800 and 1,200m. A tea with medium sized leaves, very regular, uniform in texture and color and perfectly rolled. A frank and woody liqueur, with the typical taste of this island, aromatic and slightly full-bodied. Can be enjoyed with a drop of milk. Perfect to pair with spicy food.



32599200000 1 1 **CEYLAN O.P. FINEST** ☉ 3-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

Notes dominantes - BOISÉE, FLEURIE.

Orange Pekoe très régulier, à la feuille parfaitement roulée. Liqueur légèrement corsée au fini subtilement fleuri. Parfait pour un petit déjeuner léger. Peut s'accommoder d'un nuage de lait froid.

Dominant notes - WOODY, FLOWERY.

Very regular orange Pekoe, with a perfectly rolled leaves. Light-bodied liquor with a subtle floral finish. Perfect for a light breakfast. Can be enjoyed with a splash of cold milk.



32599200000 2 8 **CEYLAN O.P. SUPÉRIEUR** ☉ 3-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

Notes dominantes - BOISÉE, CACAOTÉE.

Mélange effectué par notre tea blender qui associe les meilleurs lots de différents jardins pour offrir un thé aromatique, aux notes boisées mais remarquablement doux et rond. Un thé à la belle liqueur ambrée pouvant être apprécié à tout moment de la journée.

Dominant notes - WOODY, COCOA.

Made by our tea-blender, a blend combining the best batches from different gardens for an aromatic tea, developing woody notes in a remarkably soft and round cup. A tea with beautiful amber liqueur to enjoy throughout the day.



325992000 35 6 **CEYLAN F.O.P. SUPÉRIEUR** ☉ 3-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - CHÂTAIGNE, BOISÉE, ÉPICÉE.

Un thé à feuilles entières et à pointes dorées. Il offre une liqueur aux notes plus fleuries que celle des Orange Pekoe. Se consomme volontiers accompagné de lait.

Dominant notes - CHESTNUT, WOODY, SPICY.

A whole leaf grade with golden tips, this tea offers a fragrant liquor with stronger floral notes than those of the Orange Pekoe. Can be taken with or without milk.



32599200000 5 9 **CEYLAN B.O.P. SUPÉRIEUR** ☉ 3-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - BOISÉE, ÉPICÉE.

Comme disent les Anglais : "A good cup of tea...". C'est un thé vigoureux, à la tasse cuivrée, au corps structuré et corsé, mais sans amertume, que vous adoucirez selon votre goût avec un nuage de lait. Toutes les richesses du Sri Lanka dans votre tasse.

Dominant notes - WOODY, SPICY.

As the English say: "A good cup of tea...". It is a vigorous tea, with a coppery cup, with a structured and full-bodied body, but without bitterness, to be sweetened to your taste with a dash of milk. The whole richness of Sri Lanka in your cup.

NÉPAL NEPAL



1. FIKAL



Inspiré des plantations de Darjeeling, ce pays installe dès 1920 ses propres plantations. On y produit majoritairement des thés CTC (méthode industrielle), mais aussi une petite production orthodoxe (méthode manuelle) de très belle qualité qui fait sa renommée, réalisée de manière artisanale par des fermiers respectueux de l'environnement.

Inspired by the plantations of Darjeeling, this country first set up their own tea plantations in the 1920's. It mainly produces CTC teas (industrial process), but it also boasts a number of small-scale farms producing a limited quantity of very high-quality teas, using traditional methods that respect the environment.



325992000 690 7 SHANGRI LA ☀ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

THÉ NOIR. *Notes dominantes* - FRUITÉE, FLEURIE.

Issu de la plus belle plantation du Népal. De par l'altitude élevée de ses théiers, ce lot unique donne une infusion ambrée à l'arôme fruité/fleurie, aux notes de raisins secs et de fruits compotés. Parfait pour accompagner des pâtisseries aux fruits du verger.

BLACK TEA. *Dominant notes* - FRUITY, FLOWERY.

Due to the high altitude of its tea bushes, this unique batch produces an amber infusion with a fruity/flowery aroma and notes of raisins and stewed fruit. Perfect with orchard fruits pastries.



325992000 689 1 AYUSH MOONLIGHT ☀ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

THÉ NOIR. *Notes dominantes* - FLORALE, BOISÉE.

Petite plantation familiale de seulement 20 ha située à Fikkal dans le district d'Ilam, à une altitude de 1500 mètres d'altitude. Feuilles régulières grandes et torsadées de couleur mordorées. Lot harmonieux, alternant entre des notes miellées, florales, légèrement toastées et boisées. Une découverte !

BLACK TEA. *Dominant notes* - FLORAL, WOODY.

Little family tea estate of 20 ha located in Fikkal in Ilam district at an average altitude of 1500 meters. Large, twisted regular golden-brown leaves. Harmonious lot, alternating between honeyed, floral, slightly toasted and woody notes. A revelation!



325992000 699 7 AYUSH ☀ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 250 g

THÉ BLANC. *Note dominante* - FLORALE.

Bourgeons et jeunes feuilles non ouvertes sont cueillis à la main puis séchés méticuleusement. Ce traitement minimal et cette faible oxydation permettent d'obtenir un thé délicat, frais au final floral au parfum de pivoine séchée, de fleur de sureau et de pêche blanche.

WHITE TEA. *Dominant note* - FLORAL.

These buds and unfurled leaves are handpicked and then quickly meticulously dried. This minimal processing and low oxidation results in some of the most delicate and freshest tea available. A fresh, floral finish with dried peony, elderflower and white peach



32599200 7766 2 HIMALAYA SHANGRI-LA ☀ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 250 g

THÉ BLANC. *Notes dominantes* - FLEURIE, FRUITÉE.

En provenance d'une plantation située à 1800 m d'altitude, à la frontière Est du Népal. Un thé d'exception au profil aromatique extrêmement riche à la très grande douceur. Sa proximité géographique avec Darjeeling se révèle par une similitude de palettes aromatiques.

WHITE TEA. *Dominant notes* - FLOWERY, FRUITY.

A plantation located at a height of 1800 m near the Eastern border of Nepal produces this exceptional tea, extremely rich in aromas and of a great delicacy. The proximity of Darjeeling is revealed in the extent to which the aromatic range is similar.

AFRIQUE AFRICA



1. RWANDA

2. KENYA



Photo - Xxxxxxx

Picture - Xxxxxxx

Si le Kenya est connu depuis de longues années pour ses plantations de thé, on s'étonnera peut-être d'apprendre que le Rwanda est également un pays producteur depuis les années 1950, qui s'oriente vers une culture de grande qualité. Le terroir, l'altitude des jardins et le climat équatorial sont autant de facteurs propices à la manufacture de thés étonnants.

Kenya has long been known for its tea plantations, but you may be surprised to learn that Rwanda has also been a tea-producing country since the 1950s, and each year the quality of its crops improves. The land, the altitude of the gardens and the equatorial climate are all factors conducive to make surprising teas.



325992000 184 1 KINIHIRA D'ARGENT ⌚ 3 mn 🌡️ 80°C Cond. 250 g

THÉ BLANC. *Notes dominantes* - FOIN, FRUITÉE.

En Afrique, la manufacture de thé blanc reste exceptionnelle. Exclusivement composé de bourgeons cueillis à la main, il n'est pas sans rappeler le Yin Zhen de Chine. On retrouve la même délicatesse et le même floral mais se distinguent un fond chaleureux commun à tous les thés du Rwanda et une douce note de pêche blanche.

WHITE TEA. *Dominant notes* - HAY, FRUITY.

In Africa, the white tea manufacture remains exceptional. Made exclusively of hand-picked buds, this white tea reminds us of the renowned Chinese Yin Zhen. It combines the finesse and the floral fragrance of the latter, the warm notes found in all Rwandan teas and a unique sweet scent of white peach.



325992000 591 7 KENYA MILIMA G.B.O.P. ⌚ 4-5 mn 🌡️ 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR. *Notes dominantes* - CÉRÉALES, BOISÉE.

La seule plantation du Kenya produisant encore du thé selon la méthode orthodoxe. Thé pointé donnant une tasse corsée et aromatique, mais sans amertume. Parfait pour le matin, avec ou sans lait.

BLACK TEA. *Dominant notes* - CEREALS, WOODY.

Manufactured in the last bastion of Kenyan orthodox production, this tea gives a rich and aromatic liquor without milk.



MÉLANGES CLASSIQUES

CLASSIC BLENDS



SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL

Fruits de l'assemblage de thé d'origines différentes, ces mélanges - blends - de *thés noirs exclusivement* sont de véritables créations... Depuis un peu plus de trois siècles, Dammann Frères est fidèle à la tradition des grands tea-blenders, à la fois importateurs de qualité et créateurs de mélanges et de parfums inédits. À l'instar d'un grand œnologue ou d'un grand parfumeur, devenir un grand tea taster ou un grand blender demande de la patience et des années d'apprentissage. Et comme il n'y a pas d'école - du moins en occident - blender est devenu un métier de grande tradition, transmis de père en fils, de maître à élève. Le blender est garant de la constance du goût. Car il en va des thés comme des grands vins : le terroir, les conditions climatiques, les transformations réalisées au sein des plantations peuvent faire varier, de récolte en récolte, la qualité des grands crus du thé. Or, pour que l'amateur puisse déguster une boisson identique d'année en année, le blender doit être capable de choisir entre les différents jardins et les différentes récoltes et adapter les mélanges pour conserver une qualité et un goût constants à vos thés favoris. Fruits de l'assemblage de thés d'origines différentes, ces mélanges - *blends* - sont de véritables créations et se déclinent en grands classiques et en variations plus audacieuses, mais sont toujours un juste équilibre entre les saveurs et les arômes des différents crus les constituant. Ces créations sont issues de l'imagination de notre Blender (de l'anglais to blend, mélanger), Emmanuel Jumeau-Lafond - 3^e génération - qui va ajuster tout au long de l'année les proportions des mélanges pour assurer la constance du produit final. À travers lui, c'est la tradition des Blenders, au savoir-faire rare et capital, qui se perpétue chez DAMMANN FRÈRES.

TRADITIONAL KNOW HOW

The fruit of fusions from diverse teas, these blends mixing *exclusively black teas*, are real works. For a little over three centuries, Dammann Frères has been faithful to the tradition of great tea-blenders, both importers of quality and creators of blends and original flavors. Like a great oenologist or a great perfumer, becoming a great tea taster or a great blender requires patience and years of learning. And since there is no longer (or no school?) really a school - at least in the West - the knowledge of tea-blender, a profession with a great tradition, is learned from master to student, from father to son. The blender guarantees consistency of taste. Because like for great wines: the terroir, the climatic conditions, the transformations carried out within the plantations can vary, from harvest to harvest, the organoleptic quality of the great teas. However, so that the amateur can enjoy a drink that is always equal the blender constantly recomposes the blends, choosing teas from different gardens from different harvests so that your favorite teas retain a constant quality and taste. The fruit of fusions from diverse teas, these blends are real works of the artisan which range from famous classics to more audacious varieties, but always respecting the just balance between the flavours and aromas of the different constituent teas. These creations stem from the imagination of our Blender, Emmanuel Jumeau-Lafond - 3rd generation - who adjusts the proportions of the teas throughout the year to assure the consistency of the final product. Through him, the tradition of the tea Blenders, this rare and essential know-how, is propagated at DAMMANN FRÈRES.



325992000 182 7 **AFRICAN BREAKFAST** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - NOIX, BOISÉE, ÉPICÉE.

Parfaite combinaison pour ce mélange de thés d'Assam, aux notes riches et maltées, et de thés du Rwanda (de la province du Rukeri) aux arômes chaleureux et longs en bouche. Donne une tasse colorée et terreuse. Pour ceux qui apprécient un thé robuste le matin. Exquis avec du lait.

Dominant notes - NUTS, WOODY, SPICY.

Perfect combination for this blend of rich and malty notes of Assam with hearty flavors and long-lasting taste of Rwanda teas. Earthy and rich cup. For those who like a robust morning cup. Exquisite with milk.



325992000 340 1 **ALTITUDE** ☕ 4 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

Notes dominantes - FRUITÉE, FLEURIE.

La rencontre de trois thés d'altitude en provenance de trois régions réputées pour la qualité et la finesse de leurs thés. Darjeeling, Népal et Sikkim délivrent une tasse harmonieuse à la fois fine, douce et légèrement fruitée. Un thé à consommer et à savourer tout au long de la journée.

Dominant notes - FRUITY, FLOWERY.

A blend of three high-altitude teas from three regions known for the quality and finesse of their teas. Darjeeling, Nepal and Sikkim come together to produce a harmonious liquor that is refined, sweet and slightly fruity. A tea to be enjoyed throughout the day.



325992000 505 4 **BRUNCH TEA** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - FRUITÉE (RAISIN), BOISÉE.

Composé de thé à grandes feuilles, ce blend est un juste équilibre entre un thé d'Assam au caractère corsé et boisé et un thé de Darjeeling à l'arôme délicat et fruité. Il présente l'avantage d'accompagner parfaitement les différents mets salés ou sucrés proposés au cours d'un brunch qu'il soit dégusté avec ou sans lait.

Dominant notes - FRUITY (GRAPES), WOODY.

Made of large leaf tea, this blend is the right balance between with the full-bodied and woody character of Assam tea and a Darjeeling tea delivering delicate and fruity aroma. Perfect to pair savory or sweet dishes offered during a brunch, whether enjoyed with or without milk.



325992000 512 2 **HIGHLANDS BREAKFAST** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - BOISÉE, TORRÉFIÉE.

Deux origines réputées pour leur thé à feuilles brisées : un thé du Nilgiri aux notes aromatiques légèrement fleuries évoquant celles d'un Assam 1st flush, et un thé des plateaux du Kenya, aux notes rondes chaleureuses et maltées. Dégustation avec ou sans lait.

Dominant notes - WOODY, ROASTED.

Two origins reputed for producing broken leaves teas: a black tea from the Nilgiri with aromatic and slightly flowery notes evoking those of a 1st flush tea from Assam and a tea from the highlands of Kenya, with round, warm and malted notes. To enjoy with milk or plain.



325992000 803 1 **MÉLANGE ANGLAIS** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - FRUITÉE, CÉRÉALES, BOISÉE.

Les trois grandes origines du thé se mêlent en une belle harmonie. Le thé de Chine apporte de la douceur, le thé de Ceylan un côté boisé et le Darjeeling une note fruitée. Ce mélange offre une douceur qui en fait un thé à consommer volontiers à toute heure de la journée.

Dominant notes - FRUITY, CEREAL, WOODY.

Three great origins of tea mingle in beautiful harmony. Chinese tea brings sweetness, Ceylon tea a woody side and Darjeeling a fruity note. This blend offers a sweetness that makes it a tea to drink gladly at any time of the day.



325992000 804 8 **MÉLANGE ANGLAIS SUPÉRIEUR** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - TORRÉFIÉE, BOISÉE, ANIMALE. Merveilleux équilibre pour ces 3 grandes origines du thé ! Savant mélange où s'harmonisent la force et le parfum des thés noirs de Chine, la puissance miellée et maltée de l'Assam, le parfum de muscat du Darjeeling et la présence aromatique du Ceylan. Un superbe mélange à apprécier un après-midi de pluie autour de scones ou de pâtisseries.

Dominant notes - ROASTED, WOODY, ANIMAL. Three great origins of tea for a well-balanced blend. This blend superbly combines the strength and fragrance of black tea from China, the honeyed and malty power of Assam, the note of muscatel typical of a Darjeeling and the aroma of a Ceylon tea. A remarkable blend to enjoy an afternoon of rain around scones or pastries.



325992000 309 8 **MÉLANGE CARAVANE SUPÉRIEUR** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - ANIMALE, BOISÉE. Bel équilibre entre la force et les notes affirmées du Yunnan et les notes boisées, subtiles et de cuir du Keemun. Ce thé au parfum rare et riche en notes chaudes, nous emmène dans la ville de Kachgar, lieu emblématique de la route du thé, où se retrouvaient pour commercer caravaniers et marchands venus de toute part. Sa liqueur entière et ronde en fait un thé parfait pour l'après-midi.

Dominant notes - ANIMAL, WOODY.

Fine balance between "crus" of Yunnan and Keemun, this tea gives a delicate infusion which transports us to Kachgar, symbolic place on the tea route. It is here we find merchants from the world over, ready to distribute their precious wares.



325992000 989 2 **MÉLANGE DES SEIGNEURS** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

Notes dominantes - NOIX, GOURMANDE, BOISÉE.

Les deux grandes origines du thé, Assam et Yunnan, sont réunies dans ce somptueux mélange en un juste équilibre pour donner un breuvage d'essence divine. À découvrir par curiosité... afin d'être envoûté. Déguster avec ou sans lait.

Dominant notes - NUTS, GOURMET, WOODY.

The two great origins of tea, Assam and Yunnan, are united in this sumptuous, perfectly proportioned blend to create a heavenly beverage. To be tasted out of curiosity... so as to be captivated. Can be enjoyed with or without milk.



32599200 7267 4 **MÉLANGE PLACE DES VOSGES** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

Notes dominantes - BOISÉE, FRUITÉE.

Un mélange exclusif mariant deux très Grands Crus. Le doré de l'Assam se mêle au brun-vert du Darjeeling. Alliance parfaite de la puissance et des notes de cuir du premier et de la finesse et des notes fleuries fruitées du second.

Dominant notes - WOODY, FRUITY.

A wonderful blend, consisting exclusively of vintage teas from Assam and Darjeeling; the strength and leathery notes endowed by the tippy, golden-coloured Assam work in harmony with the floral and fruity finesse of the Darjeeling.



325992000 823 9 **ROYAL BREAKFAST** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - BOISÉE, ANIMALE.

Mélange corsé et puissant des 2 grandes origines du thé. D'un côté le thé du Yunnan apporte du moelleux et des notes animales, tandis que l'Assam apporte la force et le boisé. Parfait équilibre pour un thé chaleureux et long en bouche pour bien commencer la journée. Avec ou sans lait.

Dominant notes - WOODY, ANIMAL.

Full-bodied and strong blend of 2 great origins of tea. On the one side, Yunnan tea brings softness and animal notes, while Assam brings strength and woodiness. Perfect balance for a tea with a long-lasting to start the day off right. With or without milk.



325992000 9 7 **STRONG BREAKFAST** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

Note dominante - BOISÉE.

Le corsé/malté de l'Assam allié au boisé du Ceylan et au fruité/épicé du Darjeeling donne un thé au goût franc. Du thé, un nuage de lait : une tasse tonique qui en fait un réveil matin par excellence.

Dominant note - WOODY.

The full-bodied/malty character of Assam combined with the woodiness of Ceylon and the fruity/spicy notes of Darjeeling gives a tea with a frank taste. with a drop of milk an invigorating cup of tea, perfect to start our day off right.



3259920000 67 1 **TEA FOR TWO** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - FLORALE, FRUITÉE. Rencontre d'un thé de Darjeeling cultivé sur les contreforts de l'Himalaya, aux notes fraîches et florales, et d'un thé cultivé dans les montagnes bleues du Nilgiri aux notes fruitées parmi lesquelles on distinguera la saveur noisette. Tous deux issus d'une cueillette dite Impériale (le bourgeon et deux feuilles). Mets & Thés - pâtisserie pralinée / viande blanche.

Dominant notes - FLOWERY, FRUITY. Alliance of a Darjeeling tea grown in the foothills of the Himalayas, developing fresh and floral notes, and a tea grown in the blue mountains of Nilgiri with fruity notes among which we distinguish the hazelnut flavor. Both teas come from a so-called Imperial plucking (the bud and two leaves). Ideal to pair with praline pastry or a white meat.



THÉS AROMATISÉS FLAVORED TEAS

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Dans les années 1950, Jean Jumeau-Lafond - propriétaire de DAMMANN FRÈRES - crée pour le plaisir de son épouse russe un thé parfumé à l'orange. Devenu au fil des années un succès immense auprès des consommateurs, le mélange *Goût Russe Douchka - Douchka* voulant dire *Chérie* - marque le début du renouveau des thés aromatisés modernes. Chez DAMMANN FRÈRES, le processus de création et d'élaboration d'un thé parfumé est totalement maîtrisé et réalisé au sein de l'entreprise. Notre aromaticienne imagine des accords mêlant couleurs et saveurs. Chaque création s'appuie sur sa mémoire olfactive et gustative. Elle ajoute les senteurs une à une, combine les fragrances privilégiant l'utilisation d'huiles essentielles, d'arômes naturels et d'épices, jusqu'à obtenir la saveur convoitée. Si l'attaque à la respiration d'un mélange est quelquefois vive, le secret d'un thé parfumé réussi réside, selon DAMMANN FRÈRES, dans le fait de privilégier les caractéristiques gustatives naturelles du thé, qu'une composition aromatique vient accompagner, souligner, magnifier, révélant à la dégustation une tasse équilibrée, harmonieuse, délicate.

PRINCIPES & PROCESSUS D'AROMATISATION :

L'utilisation d'arômes est autorisée par la législation, de même pour les pétales de fleurs, écorces d'agrumes, morceaux de fruits et épices qui sont utilisés à des fins de décoration. Les thés sont aromatisés avec : des préparations et substances aromatisantes qui proviennent de source naturelle/ou obtenues par synthèse chimique. Nos mélanges sont aromatisés à froid pour préserver la qualité du thé et des agents d'aromatization qui se présentent sous forme de liquide ou de fibres végétales aromatisées, incorporés ensuite au thé dans des mélangeurs spécifiques et exclusivement dédiés à ces opérations. Après chaque production, un temps de repos de quelques jours permet l'uniformisation aromatique totale d'un mélange. Chaque lot produit est dégusté pour contrôle organoleptique avant son conditionnement en sacs vrac, sachets Cristal®, ou boîtes. Chaque nouvelle fabrication est identifiée par un numéro de lot spécifique permettant la traçabilité rapide et complète de tous nos produits finis.

A FAMILY STORY

In the 1950's Jean Jumeau-Lafond, owner of DAMMANN FRÈRES, created an orange-flavored tea for his Russian wife's enjoyment. This *Goût Russe Douchka - Douchka* meaning *Dear* - blend has grown in popularity over the years to become a huge favorite with consumers, and marked the start of the renaissance of modern flavored teas. At DAMMANN FRÈRES, the process of creating and developing flavored teas takes place entirely within the company. For every new creation, our flavorist draws on her olfactory and gustatory memory. She adds flavors, combining fragrances - generally using essential oils, natural flavorings and spices - until she achieves the right balance and desired flavor. The head note can sometimes be sharp when the blend's aroma is first inhaled, but, according to DAMMANN FRÈRES, the secret of a successful flavored tea lies in enhancing the tea's natural gustatory characteristics. The aromatic composition adds to, highlights and amplifies these qualities, revealing a balanced, harmonious, refined cup in the mouth.

FLAVORING PRINCIPLES & PROCESS:

The use of flavorings is authorized by legislation as well as the use of flower petals, citrus peel, fruit pieces and spices that are mostly used for decorative purposes. DAMMANN FRÈRES teas are flavored with: flavoring preparations and substances which come from natural source materials/or obtained by chemical synthesis. Our blends are prepared with a cold flavoring process in order to preserve the quality of the plants and flavoring agents. The flavoring agents arise in a liquid form or are based on a vegetable fiber. They are added to the plants in specific blenders exclusively dedicated for flavoring process. The duration of the aromatization process in a mechanical blender is adapted to each recipe. Before packing, we let our flavored blends settle several days in order to harmonize their organoleptic balance. Each lot produced is tasted for organoleptic control before to be used for a conditioning in bulk bags, Cristal® tea bags or canisters. Each new production has a specific lot number for a rapid end product traceability.

THÉS AROMATISÉS / FLAVORED TEAS

Parvenir à l'osmose parfaite entre un thé et le bouquet aromatique imaginé pour une recette relève d'un véritable savoir-faire. Chez DAMMANN FRÈRES cet exercice renouvelé depuis plus de 70 ans n'oublie jamais de respecter le thé choisi en support à une composition. Qu'il soit, blanc, vert, noir ou autre, le thé demeure dans chaque recette une priorité. Le caractère du thé ne doit pas disparaître mais au contraire, entrer en résonance avec les huiles essentielles, les arômes, les épices sélectionnés pour l'habiller, l'enrober, le sublimer ! L'équilibre souhaité ne serait pas atteint si nous ne prenions pas en compte l'aspect de chaque thé en associant aux feuilles de thé, les morceaux de fruits, les pétales de fleurs ou les épices parfaitement choisis pour faire de chaque composition, le mélange parfait, séduisant au regard comme une invitation à le respirer pour ensuite l'apprécier en infusion.

Achieving the perfect osmosis between a tea and the aromatic bouquet imagined for a recipe is a real skill. At DAMMANN FRÈRES, this exercise, which has been renewed for more than 70 years, never forgets to respect the tea chosen to support a composition. Whether white, green, black or otherwise, tea remains a priority in each recipe. The character of the tea must not disappear but on the contrary, enter into resonance with the essential oils, the aromas, the spices selected to flavor it, enhance it! The desired balance would not be achieved if we should forget the appearance of each composition. By associating the tea leaves with pieces of fruit, flowers petals or other spices all perfectly chosen, making each tea, the perfect composition, appealing to the eye, true invitation to smell it and then enjoy it.

THÉS BLANCS AROMATISÉS FLAVORED WHITE TEAS



32599200 2406 2 BELLA BLANCA ☰ 4 mn 🌡 80°C Cond. 250 g

THÉ BLANC AROMATISÉ.

Notes dominantes - FRUITS EXOTIQUES, GOURMANDE.

Ingédients - Thé blanc, écorces de bergamote, huile essentielle de bergamote, arômes (mangue et amande), pétales de fleur.

FLAVORED WHITE TEA.

Dominant notes - EXOTIC FRUITS, GOURMET.

Ingredients - White tea, bergamot peel, bergamot essential oil, flavors (mango, almond), flower petals.



32599200 3751 2 BALI BLANC ☰ 4-6 mn 🌡 80°C Cond. 500 g

THÉ BLANC AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.

Ingédients - Thé blanc, thé vert au jasmin, pétales de fleur, arômes (litchi, pamplemousse, pêche de vigne) et huile essentielle de rose.

FLAVORED WHITE TEA.

Dominant note - EXOTIC FRUITS.

Ingredients - White tea, jasmine green tea, flower petals, flavors (lychee, grapefruit, bush peach) and rose essential oil.



32599200 1706 4 BLANC D'ORANGER ☰ 4 mn 🌡 80°C Cond. 500 g

THÉ BLANC AROMATISÉ SAVEUR FLEUR D'ORANGER.

Note dominante - AGRUMES.

Ingédients - Thé blanc, pétales de fleur, huile essentielle de néroli.

FLAVORED WHITE TEA, ORANGE BLOSSOM FLAVOR.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - White tea, flower petals, neroli essential oil.



3259920000 94 3 **BLANC MYRTILLE** ☕ 4-6 mn 🌡 80°C Cond. 250 g

THÉ BLANC AROMATISÉ SAVEUR MYRTILLE.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingredients - Thé blanc, arôme baie noire, pétales de fleur.

FLAVORED WHITE TEA, BLUEBERRY FLAVOR.

Dominant note - RED FRUITS.

Ingredients - White tea, berry flavor, flower petals.



325992000 902 1 **CHRISTMAS TEA BLANC** ☕ 4-6 mn 🌡 80°C Cond. 500 g

THÉ BLANC AROMATISÉ.

Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.

Ingredients - Thé blanc, pétales de fleur, arômes (cerise, pain d'épices, amande, gingembre).

FLAVORED WHITE TEA.

Dominant note - SPICY/WOODY.

Ingredients - White tea, flower petals, flavors (cherry, gingerbread, almond, ginger).



32599200 3668 3 **GREAT EARL GREY** ☕ 4-6 mn 🌡 80°C Cond. 250 g

THÉ BLANC AROMATISÉ.

Note dominante - AGRUMES.

Ingredients - Thé blanc, écorces de bergamote, arôme bergamote et huile essentielle de bergamote.

FLAVORED WHITE TEA.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - White tea, bergamot peel, bergamot flavor and bergamot essential oil.



32599200 3455 9 **PASSION DE FLEURS** ☕ 4-6 mn 🌡 80°C Cond. 500 g

THÉ BLANC AROMATISÉ.

Note dominante - FLEURIE.

Ingredients - Thé blanc, pétales de fleur, arômes (abricot, fruit de la passion) et huile essentielle de rose.

FLAVORED WHITE TEA.

Dominant note - FLOWERY.

Ingredients - White tea, flower petals, flavors (apricot, passion fruit) and rose essential oil.



325992000 278 7 **PÊCHERS EN FLEURS** ☕ 4-6 mn 🌡 80°C Cond. 250 g

THÉ BLANC AROMATISÉ.

Note dominante - FLEURIE.

Ingredients - Thé blanc, pétales de fleur, arôme fleurs de pêcher.

FLAVORED WHITE TEA.

Dominant note - FLOWERY.

Ingredients - White tea, flower petals, peach tree flowers flavor.



325992000 369 2 **POIRE MARRON GLACÉ** ☕ 4-6 mn 🌡 80°C Cond. 250 g

THÉ BLANC AROMATISÉ SAVEURS POIRE ET MARRON GLACÉ.

Note dominante - FRUITS DU VERGER.

Ingredients - Thé blanc, pétales de fleur, arômes (poire, marron glacé).

FLAVORED WHITE TEA, PEAR AND CANDIED CHESTNUT FLAVOR.

Dominant note - ORCHARD FRUITS.

Ingredients - White tea, flower petals, flavors (pear, candied chestnut).

THÉS VERTS AROMATISÉS FLAVORED GREEN TEAS



32599200 1534 3 EARL GREY VERT PRIMEUR 2022 ☕ 3 mn 🌡 80°C Cond. 500 g

THÉ VERT AROMATISÉ.

Notes dominantes - AGRUMES.

Ingédients - Thé vert, pétales de fleur, huile essentielle de bergamote primeur.

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant notes - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Green tea, flower petals, early bergamot essential oil.



32599200 2407 9 JOLI CŒUR ☕ 3 mn 🌡 80°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Notes dominantes - FRUITS DU VERGER, GOURMANDE.

Ingédients - Thé vert, écorces de bergamote, huile essentielle de bergamote, arômes (abricot, vanille), pétales de fleur.

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant notes - ORCHARD FRUITS, GOURMET.

Ingredients - Green tea, bergamote peel, bergamot essential oil, flavors (apricot, vanilla), flower petals.



32599200 3695 9 MINTY TEA ☕ 3-4 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ SAVEUR MENTHE.

Notes dominantes - MENTHÉE.

Ingédients - Thé vert, feuilles de menthe poivrée, arôme naturel de menthe.

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant notes - MINTY.

Ingredients - Green tea, peppermint leaves, natural mint flavor.



325992000 342 5 1, 2, 3, JE M'EN VAIS AU BOIS... ☕ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingédients - Thé vert, morceaux de fraise, groseilles, arômes (groseille, fraise des bois, myrtille, framboise, cassis, cerise, menthe poivrée).

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - RED FRUITS.

Ingredients - Green tea, strawberry bits and redcurrants, flavors (redcurrant, wild strawberry, bilberry, raspberry, blackcurrant, cherry, peppermint).



325992000 377 7 ABRICOT LAVANDE ☕ 3-4 mn 🌡 80°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ SAVEURS ABRICOT ET LAVANDE.

Note dominante - FLEURIE.

Ingédients - Thé vert, arômes (abricot, amande douce), fleurs de lavande 2.5%, pétales de fleur.

FLAVORED WHITE TEA, APRICOT AND LAVENDER FLAVORS.

Dominant note - FLOWERY.

Ingredients - Green tea, flavors (apricot, sweet almond), lavender flowers 2.5%, flower petals.



32599200 8222 2 BALI ☺ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.

Ingredients - Thé vert, thé vert au jasmin, pétales de fleur, arômes (litchi, pamplemousse, pêche de vigne) et huile essentielle de rose.

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - EXOTIC FRUITS.

Ingredients - Green tea, jasmine green tea, flower petals, flavors (lychee, grapefruit, bush peach) and rose essential oil.



325992000 467 5 CALIFORNIE ☺ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingredients - Thé vert, groseilles, écorces d'orange, arômes (fraise, banane, pamplemousse, noix de coco), pétales de fleur.

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - RED FRUITS.

Ingredients - Green tea, redcurrants, orange peel, flavors (strawberry, banana, grapefruit, coconut), flower petals.



325992000 432 3 CERISIER DE CHINE ☺ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingredients - Thé vert, pétales de fleur, arôme cerise.

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - RED FRUITS.

Ingredients - Green tea, flower petals, cherry flavor.



32599200 3456 6 CHRISTMAS TEA VERT ☺ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.

Ingredients - Thé vert, morceaux de pomme, arômes (cannelle, vanille, pomme, amande amère) et huiles essentielles (orange sanguine, gingembre), écorces d'orange.

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - SPICY/WOODY.

Ingredients - Green tea, apple bits, flavors (cinnamon, vanilla, apple, bitter almond) and essential oils (blood orange, ginger), orange peel.



32599200 1283 0 DOLCE RIVIERA ☺ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - VÉGÉTALE.

Ingredients - Thé vert, cannelle, basilic, huile essentielle de citron vert et arôme basilic.

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - VEGETAL.

Ingredients - Green tea, cinnamon, basil, lime essential oil and basil flavor.



32599200 8224 6 DUNE D'ÉPICES ☺ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.

Ingredients - Thé vert, écorces d'orange, arômes (pain d'épices, orange amère), pétales de fleur.

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - SPICY/WOODY.

Ingredients - Green tea, orange peel, flavors (gingerbread, bitter orange), flower petals.



325992000 602 0 EARL GREY VERT CALABRIA ☕ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - AGRUMES.

Ingédients - Thé vert, pétales de fleur, huile essentielle de bergamote.

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Green tea, flower petals, bergamot essential oil.



325992000 388 3 ENJOY SUMMER ☕ 3-4 mn 🌡 80°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS DU VERGER.

Ingédients - Thé vert, arômes (melon, fraise des bois), feuilles de menthe douce, morceaux de cranberry, pétales de fleur.

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - ORCHARD FRUITS.

Ingredients - Green tea, flavors (melon, wild strawberry), spearmint leaves, cranberry pieces, flower petals.



3259920000 66 0 FIDJI VERT ☕ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - AGRUMES.

Ingédients - Thé vert, arôme citron vert, citronnelle, morceaux de gingembre, écorces de citron.

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Green tea, lime flavor, lemongrass, ginger bits, lemon peel.



3259920000 67 7 FRAISE PISTACHE ☕ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ SAVEURS FRAISE DES BOIS ET PISTACHE.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingédients - Thé vert, arômes (fraise des bois, pistache), morceaux de cranberry.

FLAVORED GREEN TEA, WILD STRAWBERRY AND PISTACHIO FLAVORS.

Dominant note - RED FRUITS.

Ingredients - Green tea, flavors (wild strawberry, pistachio), cranberry bits.



325992000 444 6 FUKUYU MYRTILLE ☕ 2-2 1/2 mn 🌡 80°C Cond. 500 g

THÉ VERT AROMATISÉ SAVEUR MYRTILLE.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingédients - Thé vert Sencha Fukuyu, arôme myrtille, pétales de fleur.

FLAVORED GREEN TEA, BLUEBERRY FLAVOR.

Dominant note - RED FRUITS.

Ingredients - Green tea Sencha Fukuyu, blueberry flavor, flower petals.



325992000 449 1 HAPPY GREEN ☕ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS DU VERGER.

Ingédients - Thé vert, citronnelle, arômes (kiwi, concombre, pomme verte).

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - ORCHARD FRUITS.

Ingredients - Green tea, lemon balm, flavors (kiwi, cucumber, green apple).



325992000 445 3 **HOUIJICHA POIRE VANILLE** ⌚ 2-2½ mn 🌡 80°C Cond. 500 g

THÉ VERT TORRÉFIÉ AROMATISÉ SAVEURS POIRE ET VANILLE..

Note dominante - FRUITS DU VERGER.

Ingredients - Thé vert Houjicha, arômes (vanille, poire, biscuit, pain d'épices, sarrasin), pétales de fleur.

FLAVORED ROASTED GREEN TEA, PEAR AND VANILLA FLAVORS.

Dominant note - ORCHARD FRUITS.

Ingredients - Green tea Houjicha, flavors (vanilla, pear, biscuit, gingerbread, buckwheat), flower petals.



325992000 606 8 **JARDIN VERT** ⌚ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingredients - Thé vert, arômes (rhubarbe, fraise des bois, fraise), pétales de fleur.

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - RED FRUITS.

Ingredients - Green tea, flavors (rhubarb, wild strawberry, strawberry), flower petals.



325992000 344 9 **JAUNE LEMON** ⌚ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - AGRUMES.

Ingredients - Thé vert, citronnelle, huiles essentielles (citron vert, citron, gingembre).

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Green tea, lemongrass, essential oils (lime, lemon, ginger).



325992000 383 8 **KIWI FUKUYU** ⌚ 2-2½ mn 🌡 80°C Cond. 500 g

THÉ VERT AROMATISÉ SAVEUR KIWI.

Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.

Ingredients - Thé vert Sencha Fukuyu, arôme kiwi, pétales de fleur.

FLAVORED GREEN TEA, KIWI FLAVOR.

Dominant note - EXOTIC FRUITS.

Ingredients - Green tea Sencha Fukuyu, kiwi flavor, flower petals.



32599200 5034 4 **L'ORIENTAL** ⌚ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.

Ingredients - Thé vert, arômes (fruit de la passion, pêche de vigne, fraise des bois), pétales de fleur.

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - EXOTIC FRUITS.

Ingredients - Green tea, flavors (passion fruit, bush peach, wild strawberry), flowers petals.



32599200 8220 8 **MACARON CASSIS-VIOLETTE** ⌚ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ FAÇON MACARON CASSIS-VIOLETTE.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé vert, pétales de fleur, arômes (cassis, biscuit, amande amère, violette).

FLAVORED GREEN TEA, MACARON VIOLET-BLACKCURRANT WAY.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Green tea, flower petals, flavors (blackcurrant, biscuit, bitter almond, violet).



3259920000 71 4 MISS DAMMANN ⌚ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Notes dominantes - FRUITÉE, ÉPICÉE.

Ingédients - Thé vert, morceaux de gingembre, huile essentielle de citron vert et arôme fruit de la passion, pétales de fleur.

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant notes - FRUITY, SPICY.

Ingredients - Green tea, ginger bits, lime essential oil and passion fruit flavor, flower petals.



32599200 1284 7 NOËL À MANHATTAN ⌚ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingédients - Thé vert, badiane, arômes (châtaigne, sirop d'érable, chocolat, pomme verte) et huile essentielle de clémentine, riz soufflé.

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Green tea, star anise, flavors (chestnut, maple syrup, chocolate, green apple) and clementine essential oil, puffed rice.



3259920000 346 3 NUIT À VERSAILLES ⌚ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS DU VERGER.

Ingédients - Thé vert, pétales de fleur, arômes (bergamote, kiwi, fleur d'oranger, violette, pêche).

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - ORCHARD FRUITS.

Ingredients - Green tea, flower petals, flavors (bergamot, kiwi, orange blossom, violet, peach).



3259920000 576 0 PALM BEACH ⌚ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS DU VERGER.

Ingédients - Thé vert, écorces d'orange, arômes (banane, pomme verte, ananas) et huile essentielle de citron vert, morceaux de cranberry.

FLAVORED GREEN TEA, WILD STRAWBERRY AND PISTACHIO FLAVORS.

Dominant note - ORCHARD FRUITS.

Ingredients - Green tea, orange peel, flavors (banana, green apple, pineapple) and lime essential oil, cranberry bits.



3259920000 11 0 PAUL & VIRGINIE VERT ⌚ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingédients - Thé vert, morceaux de fraise et groseilles, arômes (vanille, caramel, framboise, groseille, fraise des bois, cerise).

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - RED FRUITS.

Ingredients - Green tea, strawberry bits and redcurrants, flavors (vanilla, caramel, raspberry, redcurrant, wild strawberry, cherry).



3259920000 72 1 PÊCHE ⌚ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ SAVEUR PÊCHE.

Notes dominantes - FRUITS DU VERGER.

Ingédients - Thé vert, pétales de fleur, arômes (fleurs de pêcher, pêche).

FLAVORED GREEN TEA, PEACH FLAVOR.

Dominant notes - ORCHARD FRUITS.

Ingredients - Green tea, flower petals, flavors (peach tree flower, peach).



325992000 387 6 PÊCHE VERVEINE ☕ 3-4 mn 🌡 80°C Cond. 250 g

THÉ VERT ET VERVEINE AROMATISÉS SAVEUR PÊCHE.

Note dominante - FRUITS DU VERGER.

Ingredients - Thé vert, verveine 30%, pétales de fleur, arôme pêche.

FLAVORED GREEN TEA AND VERBENA, PEACH FLAVOR.

Dominant note - ORCHARD FRUITS.

Ingredients - Green tea, verbena 30%, flower petals, peach flavor.



325992000 274 9 PRINTEMPS ÉTERNEL ☕ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé vert, pétales de fleur, arômes (amande, fleur de cerisier, héliotrope) et huiles essentielles (bergamote, poivre, rose).

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Green tea, flower petals, flavors (almond, cherry tree flower, heliotrope) and essential oils (bergamot, pepper, rose).



325992000 438 5 SOLEIL VERT ☕ 3-4 mn 🌡 80°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - AGRUMES.

Ingredients - Thé vert, huile essentielle d'orange sanguine, écorces d'orange.

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Green tea, blood orange essential oil, orange peel.



325992000 586 3 SPICY COCO ☕ 3-4 mn 🌡 85°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.

Ingredients - Thé vert, épices (cannelle, cardamome, baies roses, clou de girofle), arômes (noix de coco, fruit de la passion), pétales de fleur.

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - SPICY/WOODY.

Ingredients - Green tea, spices (cinnamon, cardamom, pink peppers, clove), flavors (coconut, passion fruit), flower petals.



325992000 3371 2 THÉ DE L'ABBAYE ☕ 3-4 mn 🌡 80°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS DU VERGER.

Ingredients - Thé vert, arômes (mirabelle, caramel), pétales de fleur.

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - ORCHARD FRUITS.

Ingredients - Green tea, flavors (mirabelle plum, caramel), flower petals.



325992000 5037 5 THÉ DES DEUX CHINOIS ☕ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Notes dominantes - FRUITS EXOTIQUES.

Ingredients - Thé vert, pétales de fleur, arômes (noix de coco, mangue) et huiles essentielles (citron vert, poivre, gingembre).

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - EXOTIC FRUITS.

Ingredients - Green tea, flower petals, flavors (coconut, mango), and essential oils (lime, pepper, ginger).



3259920000 73 8 THÉ DES DIVAS ☰ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.

Ingredients - Thé vert, écorces de citron, arômes (ananas, menthe) et huile essentielle de citron vert.

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - EXOTIC FRUITS.

Ingredients - Green tea, lemon peel, flavors (pineapple, mint) and lime essential oil.



32599200 4226 4 THÉ DES RIADS ☰ 3-4 mn 🌡 80°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.

Ingredients - Thé vert, écorces d'orange, pétales de fleur, arôme pain d'épices.

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - SPICY/WOODY.

Ingredients - Green tea, orange peel, flower petals, gingerbread flavor.



3259920000 375 3 THÉ VERT CHAÏ ☰ 3-4 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AUX ÉPICES.

Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.

Ingredients - Thé vert, épices (gingembre, cannelle, baies roses, cardamome, clou de girofle).

GREEN TEA WITH SPICES.

Dominant note - SPICY/WOODY.

Ingredients - Green tea, spices (ginger, cinnamon, pink peppers, cardamom, clove).



3259920000 461 3 VANILLE AMANDE ☰ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT ET VERVEINE AROMATISÉS SAVEURS VANILLE ET AMANDE.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé vert, pétales de fleur, arômes (vanille, amande, amande amère).

FLAVORED GREEN TEA, VANILLA AND ALMOND FLAVORS.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Green tea, flower petals, flavors (vanilla, almond, bitter almond).



3259920000 273 2 VERT EXOTIC ☰ 3-4 mn 🌡 80°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.

Ingredients - Thé vert, écorces de citron, arômes (rhubarbe, kiwi, fruit de la passion) et huile essentielle de citron vert, pétales de fleur.

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - EXOTIC FRUITS.

Ingredients - Green tea, lemon peel, flavors (rhubarb, kiwi, passion fruit) and lime essential oil, flower petals.



32599200 5030 6 VOLUPTHÉ ☰ 3-4 mn 🌡 80-90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.

Note dominante - AGRUMES.

Ingredients - Thé vert, écorces d'orange, pétales de fleur, huiles essentielles (orange, bergamote, citron).

FLAVORED GREEN TEA.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Green tea, orange peel, flower petals, essential oils (orange, bergamot, lemon).

THÉS OOLONG AROMATISÉS FLAVORED OOLONG TEAS



325992000 362 3 GRANOLA D'ÉTÉ ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

THÉ OOLONG AROMATISÉ FAÇON GRANOLA.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé oolong, morceaux de cranberry, arômes (myrtille, noix de pécan, noix de coco, céréales, biscuit).

FLAVORED OOLONG TEA, GRANOLA WAY.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Oolong tea, cranberry bits, flavors (blueberry, pecan nut, coconut, cereals, biscuit).



32599200 3076 6 JARDIN DU LUXEMBOURG ⌚ 4 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

THÉ OOLONG AROMATISÉ.

Note dominante - FLEURIE.

Ingredients - Thé oolong, pétales de fleur, arômes (aubépine, aloé vera-rose-jasmin, fleur de prunier, melon, acacia).

FLAVORED OOLONG TEA.

Dominant note - FLOWERY.

Ingredients - Oolong tea, flower petals, flavors (hawthorn flower, aloe vera-rose-jasmine, plum flower, melon, acacia).



325992000 390 6 MAISON DE FAMILLE ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

THÉ OOLONG AROMATISÉ.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé oolong, écorces d'orange, arômes (caramel au beurre salé, vanille, sarrasin) et huile essentielle de clémentine.

FLAVORED OOLONG TEA.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Oolong tea, orange peel, flavors (salted butter caramel, vanilla, buckwheat) and clementine essential oil.



32599200 3436 8 MILK OOLONG ⌚ 4 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

THÉ OOLONG AROMATISÉ SAVEUR CRÈME.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé oolong, arôme crème.

FLAVORED OOLONG TEA, CREAM FLAVOR.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Oolong tea, cream flavor.



325992000 585 6 OOLONG BANANE MYRTILLE ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

THÉ OOLONG AROMATISÉ, SAVEURS BANANE, MYRTILLE.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingredients - Thé Oolong, pétales de fleur, arômes (banane, myrtille).

FLAVORED OOLONG TEA, BANANA, BLUEBERRY FLAVORS.

Dominant note - RED FRUITS.

Ingredients - Oolong tea, flower petals, flavors (banana, blueberry).



32599200 1164 2 OOLONG CAMEL AU BEURRE SALÉ ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

THÉ OOLONG AROMATISÉ SAVEUR CAMEL AU BEURRE SALÉ.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé oolong, arôme caramel au beurre salé, pétales de fleur.

FLAVORED OOLONG TEA, SALTED BUTTER CARAMEL FLAVOR.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Oolong tea, salted butter caramel flavor, flower petals.



32599200 3642 3 OOLONG CHÂTAIGNE ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

THÉ OOLONG AROMATISÉ SAVEUR CHÂTAIGNE.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé oolong, arômes (vanille, châtaigne, amande amère, chocolat), pétales de fleur.

FLAVORED OOLONG TEA, CHESTNUT FLAVOR.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Oolong tea, flavors (vanilla, chestnut, bitter almond, chocolate), flower petals.



32599200 363 0 OOLONG CITRONS ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

THÉ OOLONG AROMATISÉ SAVEURS CITRON ET CITRON VERT.

Note dominante - AGRUMES.

Ingredients - Thé oolong, écorces de citron, huiles essentielles (citron, citron vert), pétales de fleur.

FLAVORED OOLONG TEA, LEMON AND LIME FLAVORS.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Oolong tea, lemon peel, essential oils (lemon, lime), flower petals.



325992000 466 8 OLONG EXOTIC ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

THÉ OOLONG AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.

Ingredients - Thé oolong, écorces d'orange, pétales de fleur, arômes (fruit de la passion, mangue, litchi).

FLAVORED OOLONG TEA.

Dominant note - EXOTIC FRUITS.

Ingredients - Oolong tea, orange peel, flower petals, flavors (passion fruit, mango, lychee).



32599200 446 0 OOLONG FRUITS ROUGES ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

THÉ OOLONG AROMATISÉ SAVEUR FRUITS ROUGES.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingredients - Thé oolong, arômes (framboise, groseille, fraise, cerise), groseilles, pétales de fleur.

FLAVORED OOLONG TEA, RED FRUITS FLAVORS.

Dominant note - RED FRUITS.

Ingredients - Oolong tea, flavors (raspberry, redcurrant, strawberry, cherry), redcurrants, flower petals.



325992000 584 9 OOLONG PASSION DE FLEURS ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

THÉ OOLONG AROMATISÉ.

Note dominante - FLEURIE.

Ingredients - Thé Oolong, arômes (abricot, fruit de la passion) et huile essentielle de rose, pétales de fleur.

FLAVORED OOLONG TEA.

Dominant note - FLOWERY.

Ingredients - Oolong tea, flavors (apricot, passion fruit) and rose essential oil, flower petals.



32599200 355 5 WEEK-END À PARIS ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

THÉ OOLONG AROMATISÉ.

Note dominante - FLEURIE.

Ingredients - Thé oolong, arôme (fleurs de cerisier et de pêcher, amande) et huile essentielle de rose, pétales de fleur.

FLAVORED OOLONG TEA.

Dominant note - FLOWERY.

Ingredients - Oolong tea, flavors (cherry tree and peach tree blossoms, almond) and rose essential oil, flower petals.

THÉS SOMBRES AROMATISÉS FLAVORED DARK TEAS



325992000 106 3 PU-ERH AGRUMES ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ SOMBRE AROMATISÉ SAVEUR AGRUMES.

Note dominante - AGRUMES.

Ingredients - Thé sombre, arômes (orange amère, vanille, héliotrope), huiles essentielles (bergamote, citron vert, mandarine), écorces de bergamote et d'orange.

FLAVORED DARK TEA, CITRUS FRUITS FLAVOR.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Dark tea, flavors (bitter orange, vanilla, heliotrope), essential oils (bergamot, lime, tangerine), bergamot and orange peel.



325992000 275 6 PU-ERH FRUITS ROUGES ☕ 4 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ SOMBRE AROMATISÉ SAVEUR FRUITS ROUGES.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingredients - Thé sombre, arômes (groseille, fraise des bois, framboise, vanille, cerise, héliotrope), morceaux de cranberry.

FLAVORED DARK TEA, RED FRUITS FLAVOR.

Dominant note - RED FRUITS.

Ingredients - Dark tea, flavors (redcurrant, wild strawberry, raspberry, vanilla, cherry, heliotrope), cranberry bits.



325992000 105 6 PU-ERH GOURMAND ☕ 4 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ SOMBRE AROMATISÉ.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé sombre, pétales de fleur, arômes (biscuit, caramel, vanille, amande, héliotrope).

FLAVORED DARK TEA.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Dark tea, flower petals, flavors (biscuit, caramel, vanilla, almond, heliotrope).

THÉS NOIRS AROMATISÉS FLAVORED BLACK TEAS



32599200 2408 6 BANANA PANCAKE ☕ 4 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ FAÇON PANCAKE À LA BANANE.

Notes dominantes - GOURMANDE, FRUITS EXOTIQUES.

Ingédients - Thé noir, arômes (sirop d'érable, banane, vanille, sarrasin), riz soufflé, pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA, BANANA PANCAKE WAY.

Dominant notes - GOURMET, EXOTIC FRUITS.

Ingédients - Black tea, flavors (maple syrup, banana, vanilla, buckwheat), puffed rice, flower petals.



32599200 2409 3 MY TIRAMISU ☕ 4 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ FAÇON TIRAMISU.

Notes dominantes - GOURMANDE, ÉPICÉE/BOISÉE.

Ingédients - Thé noir, fèves de cacao, cannelle, arômes (café (cafféine), chocolat, crème, marasquin, biscuit).

FLAVORED BLACK TEA, TIRAMISU WAY.

Dominant notes - GOURMET, SPICY/WOODY.

Ingédients - Black tea, cocoa nibs, cinnamon, flavors (coffee (cafféine), chocolate, cream, maraschino, biscuit).



325992000 341 8 4,5,6, CUEILLIR DES CERISES ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingédients - Thé noir, arômes (framboise, baie noire, fleur de sakura, fraise des bois, cerise, cassis), morceaux de cranberry.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - RED FRUITS.

Ingédients - Black tea, flavors (raspberry, berry, sakura flower, wild strawberry, cherry, blackcurrant), cranberry bits.



325992000 501 6 ABRICOT TOSCANE ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR ABRICOT.

Note dominante - FRUITS DU VERGER.

Ingédients - Thé noir, arôme abricot, pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA, APRICOT FLAVOR.

Dominant note - ORCHARD FRUITS.

Ingédients - Black tea, apricot flavor, flower petals.



325992000 315 9 AGRUMES ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEURS AGRUMES.

Note dominante - AGRUMES.

Ingédients - Thé noir, huiles essentielles (citron, citron vert, orange douce, orange sanguine, bergamote, mandarine, clémentine), arôme pamplemousse, écorces d'orange.

FLAVORED BLACK TEA, CITRUS FRUITS FLAVORS.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingédients - Black tea, essential oils (lemon, lime, sweet orange, blood orange, bergamot, tangerine and clementine), grapefruit flavor, orange peel.



325992000 502 3 AMANDE AMARETTI ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR AMANDE.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé noir, pétales de fleur, arôme amande amère.

FLAVORED BLACK TEA, ALMOND FLAVOR.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Black tea, flower petals, bitter almond flavor.



32599200 3665 2 ANICHAÏ ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.

Ingredients - Thé noir, épices (cardamome, baies roses, clou de girofle, gingembre), arôme épices.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - SPICY/WOODY.

Ingredients - Black tea, spices (cardamom, pink pepper, clove, ginger), spices flavor.



3259920000 52 3 BOURBON ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé noir, arômes (vanille, caramel).

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Black tea, flavors (vanilla, caramel).



32599200 3631 7 BULGARE ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingredients - Thé noir, arôme framboise et huiles essentielles (orange sanguine, rose), écorces d'orange, pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - RED FRUITS.

Ingredients - Black tea, raspberry flavor and essential oils (blood orange, rose), orange peel, flower petals.



325992000 508 5 CARMEL ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR CARMEL.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé noir, écorces de cynorrhodon, arômes (caramel, chocolat).

FLAVORED BLACK TEA, CARAMEL FLAVOR.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Black tea, rosehip peel, flavors (caramel, chocolate).



325992000 901 4 CHRISTMAS TEA ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé noir, écorces d'orange, arômes (marasquin, caramel, ananas) et huile essentielle d'orange douce.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Black tea, orange peel, flavors (maraschino, caramel, pineapple) and sweet orange essential oil.



325992000 232 9 CITRON-CAVIAR ROSE ☰ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEURS CITRON-CAVIAR ET ROSE.

Note dominante - AGRUMES.

Ingredients - Thé noir, écorces de citron, arôme citron caviar et huile essentielle de rose, pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA, FINGER LIME AND ROSE FLAVORS.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Black tea, lemon peel, finger lime flavor and rose essential oil, flower petals.



325992000 513 9 CITRONS ☰ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEURS CITRON ET CITRON VERT.

Note dominante - AGRUMES.

Ingredients - Thé noir, écorces d'orange, huiles essentielles (citron, citron vert), pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA, LEMON AND LIME FLAVORS.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Black tea, orange peel, essential oils (lemon, lime), flower petals.



325992000 345 6 COQUELICOT GOURMAND ☰ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé noir, pétales de fleur, arômes (coquelicot (framboise, cerise et violette), vanille, amande amère, biscuit).

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Black tea, flower petals, flavors (poppy (raspberry, cherry, violet flower), vanilla, bitter almond and biscuit).



325992000 372 2 DIVINE ROSE ☰ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.

Ingredients - Thé noir, arômes (litchi, framboise, rose), morceaux de framboise, pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - EXOTIC FRUITS.

Ingredients - Black tea, flavors (lychee, raspberry, rose), raspberry bits, flower petals.



325992000 516 0 EARL GREY ☰ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - AGRUMES.

Ingredients - Thé noir, huile essentielle de bergamote.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Black tea, bergamot essential oil.



325992000 229 9 EARL GREY DES SEIGNEURS ☰ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - AGRUMES.

Ingredients - Thé noirs (Assam, Yunnan), huile essentielle de bergamote.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Black teas (Assam, Yunnan), bergamot essential oil.



325992000 863 5 **EARL GREY DÉTHÉINÉ** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR DÉTHÉINÉ AROMATISÉ.

Note dominante - AGRUMES.

Ingrédients - Thé noir déthéiné, huile essentielle de bergamote.

FLAVORED BLACK DECAFFEINATED TEA.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Decaffeinated black tea, bergamot essential oil.



32599200 1992 1 **EARL GREY FLEURS** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - AGRUMES.

Ingrédients - Thé noir, pétales de fleur, huile essentielle de bergamote.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Black tea, flower petals, bergamot essential oil.



32599200 3450 4 **EARL GREY GOÛT RUSSE** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - AGRUMES.

Ingrédients - Thé noir, écorces d'orange, huiles essentielles (citron, bergamote, orange douce et citron vert), pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Black tea, orange peel, essential oils (lemon, bergamot, sweet orange and lime), flower petals.



325992000 197 1 **EARL GREY KÉRALA** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - AGRUMES.

Ingrédients - Thé noir d'Inde, pétales de fleur, huile essentielle de bergamote.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant notes - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Black tea from India, flower petals, bergamot essential oil.



325992000 230 5 **EARL GREY MANDARIN** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ VERT ET THÉ NOIR AROMATISÉS.

Note dominante - AGRUMES.

Ingrédients - Thé vert au jasmin, thé noir, huile essentielle de bergamote, pétales de fleur.

FLAVORED GREEN AND BLACK TEAS.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Jasmine green tea, black tea, bergamot essential oil, flower petals.



32599200 1317 2 **EARL GREY POINTES BLANCHES** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - AGRUMES.

Ingrédients - Thé noir et thé blanc pointes blanches, huile essentielle de bergamote.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Black tea and white tea tips, bergamot essential oil.



325992000 517 7 **EARL GREY YIN ZHEN** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - AGRUMES.

Ingredients - Thé noir et thé blanc pointes blanches, huile essentielle de bergamote, pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Black tea and white tea tips, bergamot essential oil, flower petals.



325992000 800 0 **EASTER TEA** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé noir, pétales de fleur, arômes (vanille, marasquin, chocolat, naranquilla).

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Black tea, flower petals, flavors (vanilla, maraschino, chocolate, naranquilla).



325992000 364 7 **ÉTOILE DU DÉSERT** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - FLEURIE.

Ingredients - Thé noir, morceaux de gingembre, pétales de fleur, arômes (rose, fleur d'oranger).

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - FLORAL.

Ingredients - Black tea, ginger bits, flower petals, flavors (rose, orange blossom).



325992000 4463 3 **FLOCONS D'ÉPICES** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.

Ingredients - Thé noir, écorces d'orange, arôme pain d'épices, pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - SPICY/WOODY.

Ingredients - Black tea, orange peel, gingerbread flavor, flower petals.



325992000 522 1 **FRUIT DE LA PASSION** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR FRUIT DE LA PASSION.

Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.

Ingredients - Thé noir, arôme fruit de la passion, pétales de fleurs.

FLAVORED BLACK TEA, PASSION FRUIT FLAVOR.

Dominant note - EXOTIC FRUITS.

Ingredients - Black tea, passion fruit flavor, flower petals.



325992000 524 5 **GOÛT RUSSE** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Notes dominante - AGRUMES.

Ingredients - Thé noir, huiles essentielles (bergamote, orange).

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Black tea, essential oils (bergamot, orange).



325992000 525 2 GOÛT RUSSE DOUCHKA ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - AGRUMES.

Ingredients - Thé noir, huiles essentielles (bergamote, orange douce et citron).

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Black tea, essential oils (bergamot, sweet orange and lemon).



325992000 336 4 EARL GREY FLEURS ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - AGRUMES.

Ingredients - Thé noir, arôme citron-caviar et huile essentielle de bergamote, écorces de bergamote, pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Black tea, finger lime flavor and bergamot essential oil, bergamot peel, flower petals.



325992000 386 9 GRANOLA D'HIVER ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

THÉ NOIR AROMATISÉ FAÇON GRANOLA.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé noir, baies de Goji, riz soufflé, arômes (raisin, noix de pécan, sarrasin, sirop d'érable).

FLAVORED BLACK TEA GRANOLA WAY.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Black tea, Goji berries, puffed rice, flavors (grape, pecan nut, buckwheat, maple syrup).



32599200 1993 8 JARDIN BLEU ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS DU VERGER.

Ingredients - Thé noir, arômes (rhubarbe, fraise des bois et fraise), pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - ORCHARD FRUITS.

Ingredients - Black tea, flavors (rhubarb, wild strawberry, strawberry), flower petals.



325992000 932 8 LASSI MANGO ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ FAÇON LASSI MANGO.

Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.

Ingredients - Thé noir d'Inde, arômes (amande, mangue, biscuit, céréales), pétales de fleurs.

FLAVORED BLACK TEA, MANGO LASSI WAY.

Dominant note - EXOTIC FRUITS.

Ingredients - Black tea from India, flavors (almond, mango, biscuit, cereals), flower petals.



325992000 458 3 L'ORIENTAL NOIR ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.

Ingredients - Thé noir, arômes (fruit de la passion, pêche de vigne, fraise des bois), pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - EXOTIC FRUITS.

Ingredients - Black tea, flavors (passion fruit, bush peach, wild strawberry), flower petals.



32599200 3634 8 MÉLANGE DES CHÉRUBINS ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé noir, arômes (chocolat, noisette grillée) et huile essentielle d'orange sanguine, écorces d'orange, pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Black tea, flavors (chocolate, roasted hazelnut), blood orange essential oil, orange peel, flower petals.



325992000 638 9 MÉLANGE MYSTÉRIEUX ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - AGRUMES.

Ingredients - Thé noir, pétales de fleur, huile essentielle d'orange sanguine et arômes (fraise, pêche de vigne, cerise).

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Black tea, flower petals, blood orange essential oil and flavors (strawberry, bush peach, cherry).



32599200 3636 2 MÉLANGE VÉNITIEN ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé noir, arômes (vanille, fraise, pomme, rhubarbe, framboise), pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Black tea, flavors (vanilla, strawberry, apple, rhubarb, raspberry), flower petals.



325992000 361 6 MON PETIT CHOCOLAT ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR CACAO.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé noir, arômes (cacao, biscuit, amande), pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA, COCOA FLAVOR.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Black tea, flavors (cocoa, biscuit, almond), flower petals.



325992000 936 6 MON PETIT PRALINÉ ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR PRALINÉ.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé noir, pétales de fleur, arômes (chocolat, noisette, caramel, miel).

FLAVORED BLACK TEA, 'PRALINÉ' WAY.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Black tea, flower petals, flavors (chocolate, hazelnut, caramel, honey).



325992000 535 1 MÛRE SAUVAGE ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR MÛRE.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingredients - Thé noir, arôme mûre.

FLAVORED BLACK TEA, BLACKBERRY FLAVOR.

Dominant note - RED FRUITS.

Ingredients - Black tea, blackberry flavor.



325992000 935 9 MY GINGERBREAD ☰ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ FAÇON BISCUIT AU GINGEMBRE.

Note dominante - GOURMANDE, ÉPICÉE/BOISÉE.

Ingrédients - Thé noir, morceaux de gingembre, arômes (amande, raisin) et huile essentielle d'orange douce.

FLAVORED BLACK TEA, GINGERBREAD WAY.

Dominant note - GOURMET, SPICY/WOODY.

Ingredients - Black tea, ginger bits, flavors (almond, grape) and sweet orange essential oil.



325992000 934 2 MY PANETTONE ☰ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ FAÇON PANETTONE.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingrédients - Thé noir, arôme (amande, biscuit) et huile essentielle d'orange douce, pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA, PANETTONE WAY..

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Black tea, flavors (almond, biscuit) and sweet orange essential oil, flower petals.



325992000 937 3 MYRTILLE CHÂTAIGNE ☰ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEURS MYRTILLE ET CHÂTAIGNE.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingrédients - Thé noir, arômes (myrtille, châtaigne, sirop d'érable), morceaux de cranberry, pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TE, BLUEBERRY AND CHESTNUT FLAVORS.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Black tea, flavors (blueberry, chestnut, maple syrup), cranberry bits, flower petals.



32599200 1721 7 NOËL À LONDRES ☰ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.

Ingrédients - Thé noir, arômes (cannelle, vanille, pomme, amande amère) et huile essentielle de gingembre, pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - SPICY/WOODY.

Ingredients - Black tea, flavors (cinnamon, vanilla, apple, bitter almond) and ginger essential oil, flower petals.



325992000 933 5 NOËL À MONTRÉAL ☰ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingrédients - Thé noir, badiane, arômes (châtaigne, sirop d'érable, chocolat, pomme verte) et huile essentielle de clémentine, riz soufflé.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Black tea, star anise, flavors (chestnut, maple syrup, chocolate, green apple) and clementine essential oil, puffed rice.



32599200 3677 5 NOËL À PARIS ☰ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.

Ingrédients - Thé noir, arômes (cerise, pain d'épices, amande amère) et huile essentielle de gingembre, pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - SPICY/WOODY.

Ingredients - Black tea, flavors (cherry, gingerbread, bitter almond) and ginger essential oil, flower petals.



32599200 2565 6 NOËL À PÉKIN ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR ET THÉ VERT AROMATISÉS.

Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.

Ingredients - Thé noir, thé vert au jasmin, pétales de fleur, arômes (ananas, fruit de la passion, mangue) et huile essentielle de bergamote.

FLAVORED BLEND OF BLACK AND GREEN TEA.

Dominant note - EXOTIC FRUITS.

Ingredients - Black tea, jasmine green tea, flower petals, flavors (pineapple, passion fruit, mango) and bergamot essential oil.



32599200 3192 3 NOËL À PRAGUE ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé noir, arômes (caramel, pruneau, 'vodka', chocolat) et huile essentielle de clémentine, pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Black tea, flavors (caramel, prune, 'vodka', chocolate) and clementine essential oil, flower petals.



32599200 3195 4 NOËL À SAINT-PETERSBOURG ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS DU VERGER.

Ingredients - Thé noir, morceaux de pomme, arômes (pomme, poire, mirabelle, pêche de vigne, noisette et châtaigne), pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - ORCHARD FRUITS.

Ingredients - Black tea, apple bits, flavors (apple, pear, mirabelle plum, bush peach, hazelnut and chestnut), flower petals.



32599200 2401 7 NOËL À VENISE ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé noir, huiles essentielles (citron, citron vert) et arômes (caramel toffee, vanille), pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant notes - GOURMET.

Ingredients - Black tea, essential oils (lemon, lime) and flavors (caramel toffee, vanilla), flower petals.



32599200 1988 4 NOËL À VIENNE ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé noir, écorces d'orange, arômes (abricot, chocolat, vanille).

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Black tea, orange peel, flavors (apricot, chocolate, vanilla).



32599200 2004 0 NOËL EN PROVENCE ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé noir, arômes (figue, fraise et miel crémeux), pétales de fleur, fleur de lavande.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Black tea, flavors (fig, strawberry and creamy honey), flower petals, lavender flower.



325992000 370 8 NOIR EXOTIC ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.

Ingredients - Thé noir, écorces de citron, arômes (fruit de la passion, noix de coco, ananas, mangue) et huile essentielle de citron vert.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - EXOTIC FRUITS.

Ingredients - Black tea, lemon peel, flavors (passion fruit, coconut, pineapple, mango) and lime essential oil.



32599200 3630 0 NOSY BEY ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé noir, arômes (vanille et pêche de vigne), pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Black tea, flavors (vanilla and bush peach), flower petals.



325992000 436 1 ORANGE SANGUINE ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 500 g

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR ORANGE SANGUINE.

Note dominante - AGRUMES.

Ingredients - Thé noir, écorces d'orange, huile essentielle d'orange sanguine.

FLAVORED BLACK TEA, BLOOD ORANGE FLAVOR.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Black tea, orange peel, blood orange essential oil.



325992000 210 7 PAUL & VIRGINIE ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingredients - Thé noir, arômes (vanille, caramel, framboise, groseille, fraise, cerise).

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - RED FRUITS.

Ingredients - Black tea, flavors (vanilla, caramel, raspberry, redcurrant, strawberry, cherry)



3259920000 65 3 PECAN PIE ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ FAÇON PECAN PIE.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé noir, arômes (noisette, noix de pécan, amande, pistache et miel), pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA, PECAN PIE WAY.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Black tea, flavors (hazelnut, pecan nut, almond, pistachio and honey), flower petals.



32599200 3690 4 PÊCHE ABRICOTÉE ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEURS PÊCHE ET ABRICOT.

Note dominante - FRUITS DU VERGER.

Ingredients - Thé noir, arômes (pêche, abricot), pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA, PEACH AND APRICOT FLAVORS..

Dominant note - ORCHARD FRUITS.

Ingredients - Black tea, flavors (peach, apricot), flower petals.



325992000 542 7 PÊCHE DE VIGNE ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR PÊCHE DE VIGNE.

Note dominante - FRUITS DU VERGER.

Ingredients - Thé noir, arôme pêche de vigne, pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA, BUSH PEACH FLAVOR..

Dominant note - ORCHARD FRUITS.

Ingredients - Black tea, bush peach flavor, flower petals.



325992000 3635 5 POMME D'AMOUR ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR POMME CARAMÉLISÉE.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé noir, arômes (pomme caramélisée, marasquin), pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA, CAMELIZED APPLE FLAVOR.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Black tea, flavors (caramelized apple, maraschino), flower petals



325992000 888 8 QUATRE FRUITS ROUGES ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR FRUITS ROUGES.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingredients - Thé noir, morceaux de fraise et groseilles, arômes (groseille, framboise, fraise et cerise).

FLAVORED BLACK TEA, RED FRUITS FLAVOR.

Dominant note - RED FRUITS.

Ingredients - Black tea, strawberry bits and redcurrants, flavors (redcurrant, raspberry, strawberry and cherry).



325992000 209 1 RÉGLISSE ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR RÉGLISSE.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé noir, arôme réglisse.

FLAVORED BLACK TEA, LIQUORICE FLAVOR.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Black tea, liquorice flavor.



325992000 550 4 ROSE ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR ROSE.

Note dominante - FLEURIE.

Ingredients - Thé noir, pétales de rose, huile essentielle de rose.

FLAVORED BLACK TEA, ROSE FLAVOR.

Dominant note - FLOWERY.

Ingredients - Black tea, rose petals, rose essential oil.



325992000 1704 0 ROUGE DÉLICE ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingredients - Thé noir, morceaux de framboise, arômes (myrtille, fleur de sureau, fraise des bois, cranberry).

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - RED FRUITS.

Ingredients - Black tea, raspberry bits, flavors (blueberry, elderflower, wild strawberry, cranberry).



325992000 402 6 SMOKEY CROCODILE ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ AU GOÛT FUMÉ ++.

Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.

Ingédients - Thé noir, arôme.

FLAVORED BLACK TEA WITH A SMOKY TASTE ++.

Dominant note - SPICY/WOODY.

Ingredients - Black tea, flavor.



325992000 403 3 SMOKEY LAPSANG ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ AU GOÛT FUMÉ +.

Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.

Ingédients - Thé noir, arôme.

FLAVORED BLACK TEA WITH A SMOKY TASTE +.

Dominant note - SPICY/WOODY.

Ingredients - Black tea, flavor.



325992000 401 9 SMOKEY TARRY ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ AU GOÛT FUMÉ +++.

Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.

Ingédients - Thé noir, arôme.

FLAVORED BLACK TEA WITH A SMOKY TASTE +++.

Dominant note - SPICY/WOODY.

Ingredients - Black tea, flavor.



325992000 2076 7 THÉ AUX SEPT PARFUMS ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - AGRUMES.

Ingédients - Thé noir, arômes (abricot, figue, pitanga, bergamote, lotus) et huile essentielle de citron, écorces d'orange, pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Black tea, flavors (apricot, fig, pitanga, bergamot, lotus) and lemon essential oil, orange peel, flower petals.



325992000 1038 6 THÉ DES MILLE COLLINES ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AUX ÉPICES.

Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.

Ingédients - Thé noir, épices (gingembre, cannelle, baies roses, cardamome, clou de girofle).

FLAVORED BLACK TEA WITH SPICES.

Dominant note - SPICY/WOODY.

Ingredients - Black tea, spices (ginger, cinnamon, pink peppercorns, cardamom, clove).



325992000 972 4 THÉ DES POÈTES ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingédients - Thé noir, arômes (pomme et caramel), huiles essentielles (citron et cannelle), écorces d'orange.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Black tea, flavors (apple and caramel) and essential oils (lemon and cinnamon), orange peel.



325992000 3452 8 **THÉ DES SAGES** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR ET THÉ VERT AROMATISÉS.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé noir et thé vert, pétales de fleur, arômes (bergamote, vanille).

FLAVORED BLEND OF BLACK AND GREEN TEA.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - black tea and green tea, flower petals, flavors (bergamot, vanilla).



32599200 1927 3 **THÉ DES TROIS FLEURS** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS DU VERGER.

Ingredients - Thé noir, arômes (mirabelle et fleur d'oranger), pétales de fleur.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - ORCHARD FRUITS.

Ingredients - Black tea, flavors (mirabelle plum and orange blossom), flower petals.



32599200 8245 1 **TOURBILLON** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé noir, morceaux de pomme, arômes (sirop d'érable, abricot confit, fleur d'oranger, caramel toffee, marron glacé).

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Black tea, apple bits, flavors (maple syrup, candied apricot, orange blossom, toffee, candied chestnut).



3259920000 29 5 **TROIS FRUITS NOIRS** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR FRUITS NOIRS.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingredients - Thé noir, arômes (cassis, mûre et myrtille), groseilles.

FLAVORED BLACK TEA.

Dominant note - RED FRUITS.

Ingredients - Black tea, flavors (blackcurrant, blackberry and blueberry), redcurrants.



325992000 553 5 **VANILLE** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR VANILLE.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Thé noir, arôme vanille.

FLAVORED BLACK TEA, VANILLA FLAVOR.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Black tea, vanilla flavor.



325992000 554 2 **VIOLETTE** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR VIOLETTE.

Note dominante - FLEURIE.

Ingredients - Thé noir, pétales de fleur, arôme violette.

FLAVORED BLACK TEA, VIOLET FLAVOR.

Dominant note - FLOWERY.

Ingredients - Black tea, flower petals, violet flavor.

MATÉ YERBA MATE



Infusion d'une espèce botanique amazonienne, servie depuis des siècles en Amérique du Sud, aux effets stimulants, semblables à ceux du café ou du thé - **CONTIENT DE LA CAFÉINE**. Sa préparation, traditionnellement réalisée dans une *calabasse* et aspiré à l'aide d'une paille en métal appelée *bombilla*, se prépare chez DAMMANN FRÈRES aussi bien de cette manière qu'en infusant simplement les feuilles à l'aide d'un filtre avec une infusion de 5 min.

Infusion of an Amazonian botanical species, mate is drink served for centuries in South America with similar effects to those of coffee or tea. **CONTAINS CAFFEINE**. Its preparation, traditionally carried out in a *calabash* and sucked up using a metal straw called *bombilla*, our mate can be prepared in this way as well as by simply infusing the leaves in a filter with an infusion of 5 minutes.



32599200 2410 9 **MATÉ CITRON CERISE** 5 mn 100°C Cond. 1 kg

MÉLANGE DE PLANTES À INFUSER AROMATISÉ, SAVEURS CITRON & CERISE.

Note dominante - FRUITÉE.

Ingredients - Maté vert, écorces de citron, huile essentielle de citron, arôme (cerise), morceaux de cranberry. Infusion contenant de la caféine.

FLAVORED BLEND OF PLANTS FOR INFUSION, LEMON & CHERRY FLAVORS.

Dominant note - FRUITY.

Ingredients - Green mate, lemon peel, lemon essential oil, aroma (cherry), cranberry pieces. Infusion containing caffeine.



3259920000 25 7 **MATÉ VERT** 5 mn 100°C Cond. 1 kg

PLANTE À INFUSER. MATÉ VERT.

Note dominante - BOISÉE.

Ingredients - Liqueur vert-orangé à la saveur légèrement amère avec de très subtiles notes fumées. L'amertume peut-être adoucie avec un peu de miel. Infusion contenant de la caféine

PLANT FOR INFUSION. GREEN MATÉ

Dominant note - WOODY.

Ingredients - Green/orange colored liquor with a lightly bitter taste and subtle smoky notes. The bitterness can be softened with some honey. Infusion containing caffeine.



325992000 566 5 **MATÉ CACAO AMANDE** 5 mn 100°C Cond. 1 kg

MÉLANGE DE PLANTES À INFUSER AROMATISÉ, SAVEURS CACAO AMANDE.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Maté vert, fèves de cacao, arômes (cacao, amande, chocolat). Infusion contenant de la caféine.

FLAVORED BLEND OF PLANTS FOR INFUSION, COCOA, ALMOND FLAVORS.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Green Mate, cocoa beans, flavors (cocoa, almond, chocolate). Infusion containing caffeine.



325992000 468 2 **MATÉ CLÉMENTINE** 5 mn 100°C Cond. 1 kg

MÉLANGE DE PLANTES À INFUSER AROMATISÉ, SAVEUR CLÉMENTINE.

Note dominante - AGRUMES.

Ingredients - Maté vert, morceaux de pomme, feuilles d'oranger Bigarade, huile essentielle de clémentine. Infusion contenant de la caféine.

FLAVORED BLEND OF PLANTS FOR INFUSION, CLEMENTINE FLAVOR.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Green Mate, apple bits, Bigarade orange tree leaves, clementine essential oil. Infusion containing caffeine.



TISANES/INFUSIONS

HERBAL INFUSIONS

UNE GAMME QUI S'AGRANDIT

Littéralement, boisson obtenue en laissant infuser des plantes aromatiques, sans théine. À l'égal de nos thés, les tisanes et plantes à infusion sont, chez DAMMANN FRÈRES, sélectionnées avec beaucoup de soins et d'attention. Une personne est tout spécialement dédiée à cette tâche exigeante et complexe. Alors qu'un thé d'origine provient toujours d'une même zone de production, il n'en va pas de même avec les tisanes. Chaque année, selon la récolte et l'origine, la qualité de la plante varie ; est alors sélectionné le lot qui répond à nos attentes. Pour cette raison, les origines sont susceptibles de changer chaque saison. Lors de la sélection des lots, notre première exigence se porte sur les qualités gustatives des plantes. Une attention tout aussi grande est accordée à l'aspect des feuilles et plantes afin d'offrir également au regard un visuel séduisant et appétissant. En feuilles entières ou travaillées par nos soins en mélanges (mélanges naturels ou aromatisés), nous nous efforçons de vous garantir une constance en goût quelle que soit l'origine. Les plantes à infuser que nous sélectionnons répondent à des normes auxquelles nous ne dérogeons jamais afin de garantir une qualité irréprochable.

A GROWING RANGE

Literally, a drink without theine obtained by letting aromatic plants brew. At DAMMANN FRÈRES the herbal teas and plants to be infused are selected with great care, just in the same way as for our teas. We have one person who is specifically dedicated to this demanding, difficult task. While an original tea always comes from the same production area, this is not the case when it comes to herbal teas. Each year, depending on the harvest and origin, the quality of the plants varies, so we select the origin that meets our expectations. For this reason, origins may change each season. When we select the batches, our first requirement is the quality of the taste of the plants. We also pay great attention to the aspect of the leaves and plants which should look appealing and tasty. Whether as whole leaves or prepared by us as blends (natural or perfumed blends), we strive to ensure consistency as regards to taste whatever the origin. Our selection of plants to be infused meets standards that we always uphold in order to ensure irreproachable quality.

TISANES HERBAL INFUSIONS



32599200 3350 7 BOUTONS DE ROSE - ROSE BUDS ⌚ 6 mn 🌡 100°C Cond. 400 g

Notes dominante - FLEURIE.

Ingredients - C'est à partir du mois de mai que les boutons de rose sont récoltés. Séchés naturellement à l'air afin de préserver leur couleur, leur texture et leur parfum, ils restituent en infusion toute la subtilité très parfumée de la fleur.

Dominant note - FLOWERY.

Ingredients - The rose bud harvest begins in May. Naturally air-dried to preserve their colour, texture and fragrance, they produce a subtle and very floral infusion.



325992000 450 7 CAMOMILLE MATRICAIRE - CHAMOMILE ⌚ 6 mn 🌡 100°C Cond. 400 g

CAMOMILLE MATRICAIRE.

Notes dominante - FRUITÉE.

Ingredients - Plante annuelle cultivée notamment dans les zones d'Europe de l'Est dont les fleurs sont récoltées de mai à juillet. Son infusion d'un jaune vif présente un goût doux et fruité avec des notes d'ananas.

CHAMOMILE.

Dominant note - FRUITY.

Ingredients - Cultivated in Eastern Europe where the harvest takes place from May to July. The infusion which has bright yellow color, carries a sweet and fruity taste with pineapple notes.



325992000 483 5 MENTHE POIVRÉE - PEPPERMINT ⌚ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

Notes dominantes - VÉGÉTALE, MENTHOLÉE.

Ingredients - Plante herbacée vivace, la menthe poivrée est récoltée en été avant la floraison. Connue pour son odeur puissante (menthol), son infusion est largement appréciée ; elle peut s'employer volontiers pour aromatiser un sirop ou une salade de fruits.

Dominant notes - VEGETAL, MINTY.

Ingredients - A hardy, herbaceous plant, peppermint is harvested during Summer before it flowers. Known for its strong aroma (menthol), this infusion is widely appreciated; it lends itself gladly to aromatize syrups or fruit salads.



325992000 488 0 TILLEUL - LIME BLOSSOM ⌚ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

Notes dominantes - FLEURIE, GOURMANDE.

Ingredients - C'était dans une tasse d'infusion de tilleul que la tante de Marcel Proust trempait La "fameuse Madeleine". Sa saveur douce et miellée offre une tasse à la liqueur raffinée, ronde et moelleuse en bouche.

Dominant notes - FLOWERY, GOURMET.

Ingredients - It was in a cup of lime blossom infusion that the Aunt of Marcel Proust dunked 'the famous Madeleine cake'. Its sweet and honeyed flavour offers in the cup a fine liqueur, mild and mellow.



325992000 489 7 VERVEINE - VERBENA ⌚ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

Notes dominantes - FRUITÉE, VÉGÉTALE.

Ingredients - Qui ne connaît pas son goût extraordinaire... La verveine, plante vivace récoltée après la floraison, offre une tasse à l'effluve doux et légèrement citronné. Sa saveur est extrêmement fruitée c'est pourquoi une tasse de verveine odorante peut aisément remplacer un bon dessert !

Dominant notes - FRUITY, VEGETAL.

Ingredients - Who doesn't recognize this extraordinary taste... verbena, hardy herbaceous plant harvested after it flowers, gives a softly fragranced cup with notes of lemon. Its extremely fruity flavor is the reason that a cup of lemon verbena can easily replace a good dessert!

TISANES EN MÉLANGES

HERBAL BLENDS



DAMMANN FRÈRES met à profit son savoir-faire de mélangeur et d'aromaticien pour mêler, assembler, exacerber saveurs et couleurs en des mélanges inédits, originaux et savoureux qui renouvellent le plaisir de ces infusions sans théine. à déguster toute la journée. Les nouvelles créations de cette saison accueillent dans notre sélection deux nouvelles plantes à infuser. La sauge à la saveur animale qui évoque les agrumes, associée à la saveur fruitée et miellée de la camomille et l'avoine verte aux délicieuses notes de céréales qui apporte à l'infusion une saveur « granola » irrésistible.

DAMMANN FRÈRES has employed its blending and flavoring expertise to blend, assemble and intensify the flavors and colors of brand new, original, tasty blends that refresh your enjoyment of these theine-free infusions. To be enjoyed throughout the day. The new creations of this season welcome in our selection two new plants for infusion. Sage with an animal flavor that evokes citrus fruits, combined with the fruity and honeyed flavor of chamomile and green oats with its delicious cereal notes that give the infusion an irresistible flavor "granola".



32599200 2405 5 MENTHE FENOUIL - MINT FENNEL ☰ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

TISANE AROMATISÉE SAVEURS MENTHE ET FENOUIL.

Note dominante - MENTHÉE.

Ingredients - Mélisse, feuilles de cassis, graines de fenouil 10%, feuilles de menthe poivrée 10%, arômes naturels (badiane et menthe).

FLAVORED HERBAL INFUSION, MINT AND FENNEL FLAVORS.

Dominant note - MINTY.

Ingredients - Lemon balm, blackcurrant leaves, fennel seeds 10%, peppermint leaves 10%, natural flavors (star anise and spearmint).



32599200 2404 8 CAMOMILLE SAUGE - CHAMOMILLE SAGE ☰ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

TISANE.

Notes dominantes - FRUITÉE, ÉPICÉE/BOISÉE.

Ingredients - Camomille 57%, morceaux de pomme, morceaux de gingembre, sauge 8%.

HERBAL INFUSION.

Dominant notes - FRUITY, SPICY/WOODY.

Ingredients - Chamomille 57%, apple bits, ginger bits, sage 8%.



32599200 2413 0 CEREAL LOVER FRAMBOISE ☰ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

TISANE AROMATISÉE SAVEUR FRAMBOISE.

Notes dominantes - GOURMANDE, FRUITS ROUGES.

Ingredients - Avoine verte (sans gluten) 72,6%, graines d'angélique, arômes (framboise, vanille, céréales), morceaux de cranberry.

FLAVORED HERBAL INFUSION, RASPBERRY FLAVOR.

Dominant notes - GOURMET, RED FRUITS.

Ingredients - Green oatstraw (gluten-free) 72,6%, angelica seeds, flavours (raspberry, vanilla, cereals), cranberry bits.



325992000 2402 4 CEREAL LOVER CAMEL ☰ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

TISANE AROMATISÉE SAVEUR CAMEL.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Avoine verte (sans gluten) 74,2%, graines d'angélique, arômes (toffee, céréales).

FLAVORED HERBAL INFUSION, TOFFEE FLAVOR.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Green oatstraw (gluten-free) 74,2%, angelica seeds, flavours (toffee, cereals).



325992000 567 2 **HAPPY DREAMS** ☕ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

TISANE AROMATISÉE.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Citronnelle, badiane, écorces de cynorrhodon, écorces de citron, feuilles d'oranger Bigarade, huile essentielle de clémentine et arôme vanille.

FLAVORED HERBAL INFUSION.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Lemongrass, star anise, rosehip peel, lemon peel, Bigarade orange tree leaves, clementine essential oil and vanilla flavor.



325992000 571 9 **MAGIC GINGER** ☕ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

TISANE AROMATISÉE.

Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.

Ingredients - Aubépine, mélisse, gingembre, huile essentielle de citron vert et arôme miel.

FLAVORED HERBAL INFUSION.

Dominant note - SPICY/WOODY.

Ingredients - Hawthorn, lemon balm, ginger, lime essential oil and honey flavor.



325992000 421 7 **LOVELY CHAÏ** ☕ 6 mn 🌡 100°C Cond. 1 kg

MÉLANGE D'ÉPICES POUR INFUSION. *Note dominante* - ÉPICÉE/BOISÉE.

Ingredients - Graines de fenouil, morceaux de réglisse, gingembre, cannelle, arôme naturel de badiane, cardamome, poivre noir, carotte. Contient de la réglisse, les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive.

BLEND OF SPICES FOR INFUSION. *Dominant note* - SPICY/WOODY.

Ingredients - Fennel seeds, liquorice bits, ginger, cinnamon, star anise natural flavor, cardamom, black pepper, carrot. Contains liquorice, people suffering from hypertension should avoid excessive consumption.



325992000 389 0 **MENTHE-RÉGLISSE** ☕ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

TISANE.

Notes dominantes - GOURMANDE, MENTHÉE.

Ingredients - Feuilles de menthe douce 55%, réglisse 40%, feuilles de menthe poivrée 5%. Contient de la réglisse, les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive.

HERBAL INFUSION.

Dominant notes - GOURMET, MINTY.

Ingredients - Spearmint leaves 55%, liquorice 40%, peppermint leaves 5%. Contains liquorice, people suffering from hypertension should avoid excessive consumption.



32599200 3731 4 **TISANE BALI** ☕ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

TISANE AROMATISÉE.

Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.

Ingredients - Tilleul, verveine, arômes (litchi, pamplemousse, pêche de vigne et rose), pétales de fleur.

FLAVORED HERBAL INFUSION.

Dominant note - EXOTIC FRUITS.

Ingredients - Lime blossom, verbena, flavors (lychee, grapefruit, bush peach and rose), flower petals.



3259920000 76 9 **TISANE DE LA REYNE** ☕ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

TISANE AROMATISÉE.

Note dominante - AGRUMES.

Ingredients - Morceaux de gingembre, verveine, tilleul, écorces de cynorrhodon, pétales de fleur, huile essentielle de citron vert et arôme fruit de la passion.

FLAVORED HERBAL INFUSION.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Ginger bits, verbena, lime blossom, rosehip peel, flower petals, lime essential oil and passion fruit flavor.



325992000 451 4 TISANE DE NOËL ⌚ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

TISANE AROMATISÉE.

Note dominante - GOURMANDE, ÉPICÉE.

Ingredients - Cannelle, mélisse, fèves de cacao, cardamome, réglisse, gingembre, baies roses, arôme chocolat, clou de girofle, pétales de fleur, poivre noir.

FLAVORED HERBAL INFUSION.

Dominant notes - GOURMET, SPICY.

Ingredients - Cinnamon, lemon balm, cocoa beans, cardamom, liquorice, ginger, pink peppercorns, chocolate flavor, clove, flower petals, black pepper.



325992000 452 1 TISANE DES 40 SOUS ⌚ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

TISANE AROMATISÉE.

Note dominante - AGRUMES.

Ingredients - Écorces de citron, écorces de cynorrhodon, verveine, feuilles d'oranger Bigarade, réglisse, thym.

FLAVORED HERBAL INFUSION.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Lemon peel, roship peel, verbena, Bigarade orange tree leaves, liquorice, thyme.



3259920000 74 5 TISANE DES MERVEILLES ⌚ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

TISANE AROMATISÉE.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Verveine, tilleul, pétales de fleurs, arômes (rhubarbe, framboise, fraise Gariguettes, datte, fleur d'oranger) et huile essentielle de rose.

FLAVORED HERBAL INFUSION.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Verveine, lime blossom, flower petals, flavors (rhubarb, raspberry, Gariguettes strawberry, date, orange blossom) and rose essential oil.



32599200 3732 1 TISANE DU BERGER ⌚ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

TISANE AROMATISÉE.

Note dominante - MENTHÉE.

Ingredients - Verveine, tilleul, feuilles de menthe poivrée, fleur d'oranger, citronnelle.

FLAVORED HERBAL INFUSION.

Dominant note - MINTY.

Ingredients - Verveine, lime blossom, peppermint leaves, orange blossom, lemongrass.



325992000 453 8 TISANE DU ROY ⌚ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

TISANE AROMATISÉE.

Note dominante - AGRUMES.

Ingredients - Écorces d'orange, pétales de fleur, citronnelle, feuilles de cassis, fleur d'oranger, écorces de bergamote, arôme fruits rouges.

FLAVORED HERBAL INFUSION.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Orange peel, flower petals, lemongrass, blackcurrant leaves, orange blossom, bergamot peel, red fruits flavor.



32599200 3733 8 TISANE FIDJI ⌚ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

TISANE AROMATISÉE.

Note dominante - AGRUMES.

Ingredients - Citronnelle, arôme citron vert, morceaux de pomme, morceaux de gingembre, écorces d'orange.

FLAVORED HERBAL INFUSION.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Lemongrass, lime flavor, apple bits, ginger bits, orange peel.



325992000 426 2 TISANE FLEUR D'ORANGER ☰ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

TISANE AROMATISÉE, SAVEUR FLEUR D'ORANGER.

Note dominante - FLEURIE.

Ingredients - Morceaux de pomme, fleur de sureau, tilleul, camomille, feuilles d'oranger Bigarade, pétales de fleur, arôme fleur d'oranger.

FLAVORED HERBAL INFUSION, ORANGE BLOSSOM FLAVOR.

Dominant note - FLOWERY.

Ingredients - Apples bits, elderberry flower, lime blossom, chamomile, Bigarade orange tree leaves, flower petals, orange blossom flavor.



325992000 940 3 TISANE FRUITS DU VERGER ☰ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

TISANE AROMATISÉE, SAVEUR FRUITS DU VERGER.

Notes dominantes - FRUITS DU VERGER.

Ingredients - Écorces de cynorrhodon, feuilles de cassis, tilleul, arômes (rhubarbe, mirabelle, poire, pomme verte).

FLAVORED HERBAL INFUSION, ORCHARD FRUITS FLAVOR.

Dominant notes - ORCHARD FRUITS.

Ingredients - Rosehip peel, blackcurrant leaves, lime blossom, flavors (rhubarb, Mirabelle plum, pear, green apple).



325992000 938 0 TISANE FRUITS EXOTIQUES ☰ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

TISANE AROMATISÉE, SAVEUR FRUITS EXOTIQUES (MANGUE, FRUIT DE LA PASSION, ANANAS).

Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.

Ingredients - Tilleul, aubépine, feuilles de cassis, camomille, fleur d'hibiscus blanc, pétales de fleur, arômes naturels.

FLAVORED HERBAL INFUSION, EXOTIC FRUITS FLAVOR (MANGO, PASSION FRUIT, PINEAPPLE).

Dominant notes - EXOTIC FRUITS

Ingredients - Lime blossom, hawthorn, blackcurrant leaves, chamomile, white hibiscus flower, natural flavors.



325992000 427 9 TISANE FRUITS NOIRS ☰ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

TISANE AROMATISÉE, SAVEUR FRUITS NOIRS.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingredients - Morceaux de pomme, fleur de sureau, feuilles de cassis, tilleul, feuilles d'oranger Bigarade, arômes (mûre, myrtille, cassis).

FLAVORED HERBAL INFUSION, BLACK FRUITS FLAVORS.

Dominant note - RED FRUITS.

Ingredients - Apple bits, elderberry flower, blackcurrant leaves, lime blossom, Bigarade orange tree leaves, flavors (blackberry, blueberry, blackcurrant).



325992000 939 7 TISANE FRUITS ROUGES ☰ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

TISANE AROMATISÉE, SAVEUR FRUITS ROUGES.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingredients - Écorces de cynorrhodon, verveine, tilleul, feuilles de cassis, fleur d'hibiscus blanc, morceaux de cranberry, arômes (framboise, groseille, fraise, cerise).

FLAVORED HERBAL INFUSION, RED FRUITS FLAVORS.

Dominant notes - RED FRUITS.

Ingredients - Rosehip peel, verbena, lime blossom, blackcurrant leaves, chamomile, white hibiscus flower, cranberry bits, flavors (raspberry, redcurrant, strawberry, cherry).



325992000 440 2 TISANE NUIT À VERSAILLES ☰ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

TISANE AROMATISÉE.

Note dominante - FRUITS DU VERGER.

Ingredients - Écorces de cynorrhodon, verveine, tilleul, pétales de fleur, arômes (bergamote, kiwi, fleur d'oranger, violette, pêche).

FLAVORED HERBAL INFUSION.

Dominant note - ORCHARD FRUITS.

Ingredients - Rosehip peel, verbena, lime blossom, flower petals, flavors (bergamot, kiwi, orange blossom, violet, peach).



325992000 195 7 TISANE L'HEURE DOUCE ☕ 6 mn 🌡 100°C Cond. 250 g

TISANE AROMATISÉE.

Note dominante - AGRUMES.

Ingredients - Écorces de cynorrhodon, verveine, tilleul, feuilles de menthe douce, pétales de fleur, huile essentielle de clémentine et arômes (fleur d'oranger, menthe poivrée).

FLAVORED HERBAL INFUSION.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Rosehip peel, verbena, lime blossom, spearmint leaves, flower petals, clementine essential oil and flavors (orange blossom, peppermint).



325992000 77 6 TISANE PECAN PIE ☕ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

TISANE AROMATISÉE FAÇON PECAN PIE.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Tilleul, écorces de cynorrhodon, verveine, arômes (noisette, noix de pécan, amande, pistache, miel), pétales de fleur.

FLAVORED HERBAL INFUSION, PECAN PIE STYLE.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Lime blossom; rosehip peel, verbena, flavors (hazelnut, pecan nut, almond, pistachio, honey), flower petals.



CACAO COCOA



C'est à Madagascar, petit producteur (1% de la production mondiale) que nous avons sélectionné notre grué (fèves torréfiées et concassées). Considéré comme l'un des meilleurs cacaos au monde, il délivre à l'infusion un goût unique, finement acidulé et délicatement fruité et dégage un puissant parfum de chocolat. Découvrez le plaisir d'une boisson chocolatée sans lait ni sucre, à infuser telle une tisane.

It is in Madagascar, a small producer (1% of world production), that we selected our cocoa nibs (ground, roast beans). Considered one of the best cacaos in the world, it delivers a unique taste, finely tangy and delicately fruity and gives off a powerful chocolate scent. Discover the pleasure of a chocolate drink without milk or sugar, to infuse like an herbal tea.



325992000 870 3 CACAO ⌚ 6 mn 🌡️ 100°C Cond. 1 kg

GRUÉ DE CACAO POUR INFUSION.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Fèves de cacao.

FÈVES DE CACAO.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Cocoa nibs.



325992000 883 3 CACAO ÉPICES ⌚ 6 mn 🌡️ 100°C Cond. 1 kg

PRÉPARATION POUR INFUSION.

Note dominante - ÉPICÉE / BOISÉE.

Ingredients - Grué de cacao 72,5%, écorces d'orange, écorces de cynorrhodon, épices (cannelle, badiane) 7,5%.

BLEND FOR INFUSION.

Dominant note - SPICY / WOODY.

Ingredients - Cocoa nibs 72,5%, orange peel, rosehip peel, spices (cinnamon, star anise) 7,5%.



325992000 899 4 CACAO MENTHE ⌚ 6 mn 🌡️ 100°C Cond. 1 kg

PRÉPARATION POUR INFUSION.

Note dominante - MENTHÉE.

Ingredients - Grué de cacao 95%, feuilles de menthe poivrée 5%.

FLAVORED BLEND FOR INFUSION.

Dominant note - MINTY.

Ingredients - Cocoa nibs 95%, peppermint leaves 5%.



325992000 892 5 CACAO ORANGE ⌚ 6 mn 🌡️ 100°C Cond. 1 kg

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE, SAVEUR ORANGE.

Note dominante - AGRUMES.

Ingredients - Grué de cacao 80%, écorces d'orange 19,5%, huile essentielle d'orange sanguine.

FLAVORED BLEND FOR INFUSION, ORANGE FLAVOR.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Cocoa nibs 80%, orange peel 19,5%, blood orange essential oil.

CURCUMA TURMERIC



Originaire d'Inde, le curcuma est une plante vivace de la famille des Zingibéracées dont le nom procède du Sanskrit : kunkuma signifiant : ce qui donne la couleur. Réduit en morceaux, il est à préparer en boisson chaude comme une tisane. Il délivre à l'infusion une liqueur jaune orangé, douce et légère, à la saveur chaude et légèrement poivrée. À essayer en latte en infusant directement dans du lait !

Native to India, turmeric is a perennial plant of the Zingiberaceae family whose name comes from Sanskrit: kunkuma, meaning which gives color. Reduced into pieces, it is to be prepared as a hot drink such as herbal infusion. it delivers an orange-yellow liquor to the infusion, sweet and light, with a warm and slightly peppery flavor. Try it as a latte by infusing directly into milk!



325992000 905 2 CURCUMA ⌚ 6 mn 🌡 100°C Cond.1 kg

MORCEAUX DE CURCUMA POUR INFUSION.

Note dominante - ÉPICÉE / BOISÉE.

Ingredients - Morceaux de curcuma.

TURMERIC BITS FOR INFUSION.

Dominant note - SPICY / WOODY.

Ingredients - Turmeric bits.



325992000 921 2 SPICY CURCUMA ⌚ 6 mn 🌡 100°C Cond.1 kg

MÉLANGE D'ÉPICES POUR INFUSION.

Note dominante - ÉPICÉE / BOISÉE.

Ingredients - Morceaux de curcuma, morceaux de gingembre, cannelle.

BLEND OF SPICES FOR INFUSION.

Dominant note - SPICY / WOODY.

Ingredients - Turmeric bits, ginger bits, cinnamon.



325992000 948 9 SWEET CURCUMA ⌚ 6 mn 🌡 100°C Cond.1 kg

PRÉPARATION POUR INFUSION.

Notes dominantes - ÉPICÉE / BOISÉE, GOURMANDE.

Ingredients - Morceaux de curcuma, grué de cacao, cannelle.

TURMERIC BITS FOR INFUSION.

Dominant notes - SPICY / WOODY., GOURMET

Ingredients - Turmeric bits, cocoa nibs, cinnamon.

ROOIBOS



Le Rooibos provient d'Afrique du Sud et ne contient pas du tout de théine. De la famille des acacias, cet arbuste pouvant atteindre 1.5 m de haut n'est cultivé que dans le nord de la région du Cederberg. Son infusion donne une boisson très agréable, ronde et légèrement sucrée. Préparée à la manière d'un thé, elle peut être servie chaude ou glacée.

Rooibos comes from South Africa and contains no caffeine. From the acacia family, this shrub can reach 1.5 m in height and is only grown in the north of the Cederberg region. Its infusion gives a very pleasant beverage, round and slightly sweet. Prepared in the same way as a tea, rooibos can be served either hot or cold.



32599200 2412 3 ROOIBOS MY MADELEINE ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

ROOIBOS AROMATISÉ.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Rooibos, écorces de citron, arômes (amande, vanille), huile essentielle de citron, pétales de fleur.

FLAVORED ROOIBOS.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Rooibos, lemon peel, flavors (almond, vanilla), lemon essential oil, flower petals.



32599200 3490 0 ROOIBOS CEDERBERG ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

Notes dominantes - BOISÉE, MIEL.

Ingredients - Le rooibos, arbrisseau, pousse à l'état sauvage dans la région du Cederberg à l'ouest de l'Afrique du Sud. Il procure une infusion à faible taux de tanin, exempte de caféine. Se consomme avec ou sans sucre, également délicieux froid. Une boisson idéale pour les enfants.

Dominant notes - WOODY, HONEY.

Ingredients - The rooibos is a shrub which grows in the wild Cederberg area, western region of South Africa. The rooibos delivers a caffeine free infusion with low tannin. To be drunk with or without sugar, served hot or cold. An ideal drink for children.



32599200 3749 9 ROOIBOS BALI ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

ROOIBOS AROMATISÉ - MÉLANGE CONTENANT DU THÉ.

Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.

Ingredients - Rooibos, thé vert au jasmin, pétales de fleur, arômes (litchi, pamplemousse, pêche de vigne) et huile essentielle de rose.

FLAVORED ROOIBOS - BLEND CONTAINING TEA.

Dominant note - EXOTIC FRUITS.

Ingredients - Rooibos, jasmine green tea, flower petals, flavors (lychee, grapefruit, bush peach) and rose essential oil.



32599200 3643 0 ROOIBOS Caramel-TOFFEE ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

ROOIBOS AROMATISÉ SAVEUR CARAMEL

Note dominante - GOURMANDE.

Ingredients - Rooibos, arôme caramel, pétales de fleur.

FLAVORED ROOIBOS, CARAMEL FLAVOR.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Rooibos, caramel flavor, flower petals.



325992000 419 4 ROOIBOS CARROT CAKE ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

ROOIBOS AROMATISÉ FAÇON CARROT CAKE.

Note dominante - GOURMANDE, ÉPICÉE / BOISÉE.

Ingédients - Rooibos, cannelle, gingembre, carotte, arômes (amande, noix de pécan, biscuit).

FLAVORED ROOIBOS, CARROT CAKE STYLE

Dominant notes - GOURMET, SPICY/WOODY.

Ingredients - Rooibos, cinnamon, ginger, carrot, flavors (almond, pecan nut, biscuit).



325992000 420 0 ROOIBOS CHAÏ ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

ROOIBOS AUX ÉPICES.

Note dominante - ÉPICÉE / BOISÉE.

Ingédients - Rooibos, gingembre, cannelle, baies roses, cardamome, clou de girofle.

ROOIBOS WITH SPICES.

Dominant note - SPICY/WOODY.

Ingredients - Rooibos, ginger, cinnamon, pink peppercorns, cardamom, clove.



32599200 3454 2 ROOIBOS CITRUS ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

ROOIBOS AROMATISÉ SAVEUR AGRUMES.

Note dominante - AGRUMES.

Ingédients - Rooibos, écorces d'orange, huiles essentielles (citron vert, clémentine, orange sanguine) et arôme kola, pétales de fleur.

FLAVORED ROOIBOS, CITRUS FRUITS FLAVOR.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Rooibos, orange peel, essential oils (lime, clementine, blood orange) and kola flavor, flower petals.



32599200 3678 2 ROOIBOS DE NOËL ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

ROOIBOS AROMATISÉ.

Note dominante - ÉPICÉE / BOISÉE.

Ingédients - Rooibos, épices (baies roses, morceaux de gingembre, clou de girofle), écorces d'orange, arômes (pain d'épices, orange amère, cerise).

FLAVORED ROOIBOS.

Dominant note - SPICY/WOODY.

Ingredients - Rooibos, spices (pink peppercorns, ginger bits, clove), orange peel, flavors (gingerbread, bitter orange, cherry).



3259920000 88 2 ROOIBOS EARL GREY ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

ROOIBOS AROMATISÉ.

Note dominante - AGRUMES.

Ingédients - Rooibos, huile essentielle de bergamote, pétales de fleur.

FLAVORED ROOIBOS.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Rooibos, bergamot essential oil, flower petals.



32599200 3669 0 ROOIBOS FRUITS ROUGES ☕ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

ROOIBOS AROMATISÉ SAVEUR FRUITS ROUGES.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingédients - Rooibos, arômes (fraise, biscuit et framboise), morceaux de fraise, pétales de fleur.

FLAVORED ROOIBOS, RED FRUITS FLAVOR.

Dominant note - RED FRUITS.

Ingredients - Rooibos, flavors (strawberry, biscuit and raspberry), strawberry bites, flower petals.



32599200 3728 4 ROOIBOS JARDIN BLEU ☰ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

ROOIBOS AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS DU VERGER.

Ingrédients - Rooibos, arômes (rhubarbe, fraise des bois, fraise), pétales de fleur.

FLAVORED ROOIBOS.

Dominant note - ORCHARD FRUITS

Ingredients - Rooibos, flavors (rhubarb, wild strawberry, strawberry), flower petals.



32599200 3676 8 ROOIBOS ORIENTAL ☰ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

ROOIBOS AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.

Ingrédients - Rooibos, écorces de bergamote, arômes (fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois), pétales de fleur.

FLAVORED ROOIBOS.

Dominant note - EXOTIC FRUITS.

Ingredients - Rooibos, bergamot peel, flavors (passion fruit, bush peach and wild strawberry), flower petals.



32599200 3750 5 ROOIBOS PAUL & VIRGINIE ☰ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

ROOIBOS AROMATISÉ.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingrédients - Rooibos, arômes (vanille, framboise, groseille, caramel, fraise des bois et cerise), morceaux de fraise, groseilles.

FLAVORED ROOIBOS.

Dominant note - RED FRUITS.

Ingredients - Rooibos, flavors (vanilla, raspberry, redcurrant, caramel, wild strawberry, cherry), strawberry bits, redcurrants.



325992000 279 4 ROOIBOS PECAN PIE ☰ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

ROOIBOS AROMATISÉ FAÇON PECAN PIE

Note dominante - GOURMANDE.

Ingrédients - Rooibos, arômes (noisette, noix de pécan, amande, pistache, miel), pétales de fleur.

FLAVORED ROOIBOS, PECAN PIE STYLE

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Rooibos, flavors (hazelnut, pecan nut, almond, pistachio, honey), flower petals.



32599200 5315 4 ROOIBOS RHUBARBE-COCO ☰ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

ROOIBOS AROMATISÉ SAVEURS RHUBARBE ET NOIX DE COCO.

Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.

Ingrédients - Rooibos, écorces de citron, arômes (noix de coco et rhubarbe), pétales de fleur.

FLAVORED ROOIBOS, RHUBARB AND COCONUT FLAVORS.

Dominant note - EXOTIC FRUITS.

Ingredients - Rooibos, lemon peel, flavors (coconut and rhubarb), flower petals.



32599200 3639 3 ROOIBOS VANILLE ☰ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg

ROOIBOS AROMATISÉ SAVEUR VANILLE.

Note dominante - GOURMANDE.

Ingrédients - Rooibos, arôme vanille.

FLAVORED ROOIBOS, VANILLA FLAVOR.

Dominant note - GOURMET.

Ingredients - Rooibos, vanilla flavor.

CARCADET FRUIT INFUSIONS



Le Carcadet (de l'arabe karkandji), appelé bissap en Afrique de l'Ouest, est produit à partir des calices rouges et charnus de la fleur d'hibiscus. Son infusion à la belle couleur rubis et à la saveur acidulée rappelant les fruits rouges est selon les régions mêlée à des écorces et morceaux de fruits. À servir chaud ou froid.

The Carcadet (from the Arab karkandji), called bissap in West-Africa, is produced using the fleshy red receptacles of the hibiscus flower. Its infusion results in a liquor with a beautiful ruby color, tangy flavor and natural red fruits aroma. Depending on the region, it is often mixed with fruit peel and diced fruits. Can be served hot



32599200 2411 6 **CARCADET CASSIS MENTHE** ⌚ 5-6 mn 🌡 100°C Cond. 1 kg

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE SAVEURS CASSIS ET MENTHE.

Notes dominantes - FRUITÉE, MENTHÉE.

Ingredients - Écorces de cynorrhodon, morceaux de pomme, fleur d'hibiscus, arômes (cassis, myrtille, menthe poivrée).

FLAVORED BLEND FOR INFUSION, BLACKCURRANT & MINT FLAVORS.

Dominant notes - FRUITY, MINTY.

Ingredients - Rosehip peel, pieces of apple, hibiscus flower, aromas (blackcurrant, blueberry, peppermint).



325992000 311 1 **HIBISCUS** ⌚ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g

Note dominante - FRUITÉE.

L'hibiscus, appelé "Oseille de Guinée" mais également connu sous le nom de bissap ou de carcadé sert à préparer la boisson "star" de l'Afrique de l'Ouest. Sa belle liqueur écarlate développe à l'infusion une saveur acidulée et rafraîchissante que l'on peut volontiers associer à de la menthe ou du gingembre frais.

Dominant notes - FRUITY.

Called "Sorrel of Guinea" but also known as bissap or carcadé, the hibiscus flowers are used to prepare the star drink of West Africa. Its beautiful scarlet liquor develops a refreshing tangy infusion, which can be enhanced with mint of fresh ginger.



3259920000 80 6 **CARCADET DE NOËL** ⌚ 5-6 mn 🌡 100°C Cond. 1 kg

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE.

Notes dominantes - GOURMANDE, ÉPICÉE.

Ingredients - Écorces de cynorrhodon, morceaux de pomme, fleurs d'hibiscus, baies roses, arômes (pain d'épices, amande, vanille, amande amère), cardamome.

FLAVORED BLEND FOR INFUSION.

Dominant notes - GOURMET, SPICY.

Ingredients - Rosehip peel, apple bits, hibiscus flowers, pink peppercorns, flavors (gingerbread, almond, vanilla, bitter almond), cardamom.



325992000 385 2 **CARCADET NOËL À PARIS** ⌚ 5-6 mn 🌡 100°C Cond. 1 kg

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE.

Notes dominantes - ÉPICÉES/BOISÉE, FRUITÉE.

Ingredients - Fleurs d'hibiscus, écorces de cynorrhodon, morceaux de pomme, morceaux de gingembre, pétales de fleur, arômes (cerise, pain d'épices, amande amère).

FLAVORED BLEND FOR INFUSION.

Dominant notes - SPICY/WOODY, FRUITY.

Ingredients - Hibiscus flowers, rosehip peel, apple bits, ginger bits, flower petals, flavors (cherry, gingerbread, bitter almond).



325992000 376 0 **CARCADET POMME D'AMOUR** ☰ 5-6 mn 🌡 100°C Cond. 1 kg

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE.

Note dominante - FRUITS DU VERGER.

Ingredients - Fleurs d'hibiscus, écorces de cynorrhodon, morceaux de pomme, arômes (pomme caramélisée, marasquin), pétales de fleur.

FLAVORED BLEND FOR INFUSION.

Dominant note - ORCHARD FRUITS.

Ingredients - Hibiscus flower, rosehip peel, apple bits, flavor (caramelized apple, maraschino), flower petals.



32599200 1973 0 **CLAFOUTIS** ☰ 5-6 mn 🌡 100°C Cond. 1 kg

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingredients - Fleurs d'hibiscus, écorces de cynorrhodon, morceaux de pomme, écorces d'orange, arôme cerise.

FLAVORED BLEND FOR INFUSION.

Dominant note - RED FRUITS.

Ingredients - Hibiscus flowers, rosehip peel, apple bits, orange peel, cherry flavor.



32599200 1980 8 **FANTASIA** ☰ 5-6 mn 🌡 100°C Cond. 1 kg

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE.

Note dominante - AGRUMES.

Ingredients - Morceaux de pomme, fleurs d'hibiscus, écorces de cynorrhodon, écorces d'orange amère, arôme orange, pétales de fleur.

FLAVORED BLEND FOR INFUSION.

Dominant note - CITRUS FRUITS.

Ingredients - Apple bits, hibiscus flowers, rosehip peel, bitter orange peel, orange flavor, flower petals.



32599200 1975 4 **FEU DE CHEMINÉE** ☰ 5-6 mn 🌡 100°C Cond. 1 kg

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE.

Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.

Ingredients - Fleurs d'hibiscus, morceaux de pomme, écorces de cynorrhodon, écorces d'orange, arôme cannelle.

FLAVORED BLEND FOR INFUSION.

Dominant note - SPICY/WOODY.

Ingredients - Hibiscus flowers, apple bits, rosehip peel, orange peel, cinnamon flavor.



32599200 1955 6 **FRAGOLA** ☰ 5-6 mn 🌡 100°C Cond. 1 kg

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingredients - Écorces de cynorrhodon, fleurs d'hibiscus, morceaux de pomme, pétales de fleur, arômes (rhubarbe, fraise des bois, fraise).

FLAVORED BLEND FOR INFUSION.

Dominant note - RED FRUITS.

Ingredients - Rosehip peel, hibiscus flowers, apple bits, flower petals, flavor (rhubarb, wild strawberry, strawberry).



3259920000 78 2 **FRAISE PISTACHE** ☰ 5-6 mn 🌡 100°C Cond. 1 kg

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE.

Notes dominantes - FRUITS ROUGES.

Ingredients - Morceaux de pomme, écorces de cynorrhodon, fleurs d'hibiscus, arômes (fraise des bois, pistache), morceaux de fraise.

FLAVORED BLEND FOR INFUSION.

Dominant notes - RED FRUITS.

Ingredients - Apple bits, rosehip peel, hibiscus flowers, flavors (wild strawberry, pistachio), strawberry bits.



325992000 374 6 LITCHI - CITRON VERT ☰ 5-6 mn 🌡 100°C Cond. 1 kg

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE.

Notes dominantes - FRUITS EXOTIQUES, AGRUMES.

Ingredients - Fleurs d'hibiscus, écorces de cynorrhodon, morceaux de pomme, arôme litchi et huile essentielle de citron vert, pétales de fleur.

FLAVORED BLEND FOR INFUSION.

Dominant notes - EXOTIC FRUITS, CITRUS FRUITS.

Ingredients - Hibiscus flowers, rosehip peel, apple bits, lychee flavor and lime essential oil, flower petals.



32599200 1974 7 NUIT D'ÉTÉ ☰ 5-6 mn 🌡 100°C Cond. 1 kg

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE.

Note dominante - FRUITS ROUGES.

Ingredients - Fleurs d'hibiscus, morceaux de pomme, écorces de cynorrhodon, arômes (framboise, crème et fraise).

FLAVORED BLEND FOR INFUSION.

Dominant note - RED FRUITS.

Ingredients - Hibiscus flowers, apple bits, rosehip peel, flavors (raspberry, cream and strawberry).



325992000 373 9 PASSION FRAMBOISE ☰ 5-6 mn 🌡 100°C Cond. 1 kg

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE.

Notes dominantes - FRUITS EXOTIQUES, FRUITS ROUGES.

Ingredients - Fleurs d'hibiscus, écorces de cynorrhodon, morceaux de pomme, morceaux de framboise, pétales de fleur, arômes (framboise, fruit de la passion).

Dominant notes - EXOTIC FRUITS, RED FRUITS.

Ingredients - Hibiscus flowers, rosehip peel, apple bits, raspberry bits, flower petals, flavors (raspberry, passion fruit).



32599200 1979 2 PINACOLADA ☰ 5-6 mn 🌡 100°C Cond. 1 kg

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE.

Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.

Ingredients - Fleurs d'hibiscus, écorces de cynorrhodon, morceaux de pomme, arômes (ananas et noix de coco).

FLAVORED BLEND FOR INFUSION.

Dominant note - EXOTIC FRUITS.

Ingredients - Hibiscus flower, rosehip peel, apple bits, flavors (pineapple and coconut).



32599200 1978 5 PROVENCE ☰ 5-6 mn 🌡 100°C Cond. 1 kg

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE.

Note dominante - FRUITS DU VERGER.

Ingredients - Fleurs d'hibiscus, écorces de cynorrhodon, morceaux de pomme, écorces d'orange, arômes (abricot et pêche), pétales de fleur.

FLAVORED BLEND FOR INFUSION.

Dominant note - ORCHARDS FRUITS.

Ingredients - Hibiscus flowers, rosehip peel, apple bits, orange peel, flavor (apricot and peach), flower petals.



32599200 1976 1 SAMBA ☰ 5-6 mn 🌡 100°C Cond. 1 kg

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE.

Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.

Ingredients - Fleurs d'hibiscus, écorces de cynorrhodon, morceaux de pomme, écorces d'orange, pétales de fleur, arômes (mangue et fruits tropicaux).

FLAVORED BLEND FOR INFUSION.

Dominant note - EXOTIC FRUITS.

Ingredients - Hibiscus flowers, rosehip peel, apple bits, orange peel, flower petals, flavors (mango and exotic fruits).

MARCHAND DE THÉ

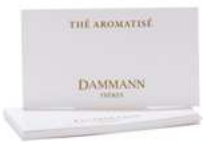
TEA MERCHANT

CODE	DÉSIGNATION	POIDS NET UNIT. NET WEIGHT/UNIT	L/H/P	COND. IN'	L/H/P COLIS	POIDS BRUT COLIS. GROSS WEIGHT/UNIT
32599200 1630 2	100 SACS CELLO NEUTRES petit modèle ≈ 100 g 100 neutral cello bags small size ≈ 100 g	-	7/4/19,5 cm	1	23/7/9 cm	200 g
32599200 1631 9	100 SACS CELLO NEUTRES moyen modèle ≈ 250 g 100 neutral cello bags medium size ≈ 250 g	-	8/5/25 cm	1	28/8/10 cm	280 g
32599200 1632 6	100 SACS CELLO NEUTRES grand modèles ≈ 500 g 100 neutral cello bags large size ≈ 500 g	-	10/6/28 cm	1	30/9/10 cm	400 g
325992000 110 0	1000 BARRETTES de fermeture 1000 bag clips	-	12/2/8 cm	1	11/10/11 cm	860 g
32599200 5935 4	ROULEAU 250 ÉTIQUETTES adhésives blanches pour sac 250 white labels for packets	-	8/4 cm	1	Ø 7,5 /4,5 cm	160 g
325992000 260 2	1000 SACS NOIRS ≈ 100 g de thé 1000 black packet ≈ 100 g of tea	-	7/20/4 cm	1	39/19/42 cm	7,240 kg
325992000 263 3	1000 SACS ROUGES pour ≈ 100 g de thé 1000 red packet ≈ 100 g of tea	-	7/20/4 cm	1	39/19/42 cm	7,280 kg
32599200 2114 6	500 SACS NOIRS ≈ 250 g de thé 500 black packet ≈ 250 g of tea	-	8/24/5 cm	1	46/18/27 cm	5,100 kg
32599200 2116 0	500 SACS ROUGES ≈ 250 g de thé 500 red packet ≈ 250 g of tea	-	8/24/5 cm	1	46/18/27 cm	5,080 kg
32599200 5759 6	CARTE-MENU avec cordelette noire Menu card with black lace	20 g	21/30 cm	20	30/1/21 cm	400 g
32599200 7061 8	PELLE À THÉ Tea scoop	-	19/4/5,5 cm	1	19/4/6 cm	100 g
*32599200 1842 9	500 SACS 250 g DAMMANN FRÈRES 250 g DAMMANN FRÈRES packet, set of 500	-	8/26/4 cm	1	23/18/29 cm	7,500 kg
*32599200 1841 2	500 SACS POUR 100 g DAMMANN FRÈRES 100 g DAMMANN FRÈRES packet, set of 500	-	6,5/22/4 cm	1	19/18/25 cm	5,200 kg
*325992000 786 7	BOÎTE DAMMANN FRÈRES vide 2 kg nue DAMMANN FRÈRES empty naked tea canister 2 kg	660 g	20/26/20 cm	4	42/27/42 cm	3,420 kg
*32599200 6809 7	BOÎTE DAMMANN FRÈRES vide 1 kg nue DAMMANN FRÈRES empty naked tea canister 1 kg	390 g	17/20/17 cm	8	35/42/35 cm	3,120 kg
*32599200 6808 0	BOÎTE DAMMANN FRÈRES VIDE 500 g nue DAMMANN FRÈRES empty naked tea canister 500 g	260 g	14/16,5/14 cm	4	29/17/29 cm	300 g
*32599200 7547 7	BOÎTE DAMMANN FRÈRES vide 250 g DAMMANN FRÈRES empty canister 250 g	156 g	10,6/12,5/10,6 cm	6	34/13,5/23 cm	1,1 kg
*32599200 6300 X	BOÎTE DAMMANN FRÈRES vide 100 g DAMMANN FRÈRES empty canister 100 g	65 g	7,5/9/7,5 cm	12	32/12/24 cm	1,160 g

3057



3078



3079



7408



7547

6300



4295



* Les articles marqués d'un astérisque sont disponibles sous certaines conditions, nous consulter. Les tarifs sont nets nets non soumis à possibilité de remise.

* The items signed with the asterisk are available under conditions see with our sales department. Net price

3013



5759



BOUTIQUES À PARIS

75001 - 24, avenue Victoria
75002 - 6, place des Petits Pères,
75004 - 15 place des Vosges
75005 - 101, rue Mouffetard
75006 - 145, boulevard Saint-Germain
75008 - 12 Avenue Franklin-Roosevelt
75012 - Bercy Village - 39, cour Saint-Emilion
Boulogne-Billancourt. 72, boulevard Jean Jaurès

BOUTIQUES À L'ÉTRANGER

CORÉE DU SUD. Finance Center - Seoul
CORÉE DU SUD. Jeju Shinhwa World - Jeju Island
ITALIE. Piazza Venticinque Aprile 12 - Milan
JAPON. Takashima Department Store - Osaka
JAPON. Hankyu Department Store - Osaka
LUXEMBOURG. 8, avenue de la Porte Neuve

BOUTIQUES EN PROVINCE

AIX-EN-PROVENCE. 18, rue d'Italie
BREST. 6 rue étienne dolet
CLERMONT-FERRAND. 9, rue des Gras
DIJON. 23, rue Piron
LYON. Ile. 3, rue Confort
LYON. 82, avenue des Frères Lumière
MONTPELLIER. 30, rue des Etuves.
NÎMES. 2 rue de l'Hôtel de Ville
SAINT-GERMAIN-EN-LAYE. 5, rue de Paris
STRASBOURG. 48, rue du Fossé des Tanneurs
STRASBOURG. 19, rue des Orfèvres
TOULOUSE. 11, Place de la Trinité



2022/2023

DAMMANN FRÈRES, 1 rue de Réveillon F 28109 DREUX cedex - FRANCE
Tél. 33(0)2 37 65 60 00 - FAX. 33(0)2 37 38 11 05 - SAS CAPITAL 10.000.000€
APE 1083Z - RCS Chartres 45157051900053 - TVA FR 63451570519