



Il Segreto dei Medici

Présentation

Le passage secret qui reliait le Palazzo Vecchio au Palazzo Pitti, en passant sur l'Arno, a été jalousement gardé pendant des siècles par la famille Médicis. Comme était gardée la recette de chocolat aux fleurs de jasmin qui était proposée à la fin des banquets. Cette recette a inspiré ce mélange raffiné et sucré de **thé vert** au jasmin, **thé blanc** Silvery Pekoe et de fleurs, combiné à l'arôme du chocolat

Description

Couleur : jaune doré foncé.

Arôme : sucré et intense, note de tête florale suivie de notes de cacao et vanille.

Saveur : douce et florale, persistante en bouche.

Préparation



2,5 g
pour 20 cl d'eau



80° C



2/3 minutes

Dégustation

Parfait pour accompagner les biscuits, les fruits secs et la pannacotta ; il est recommandé de le boire pur, mais il peut être agrémenté selon les conseils ci-dessous.

Comment :



Quand :

