

Fiche de dégustation



Fior di zagara

Présentation

Toute la saveurs du Sud et de la Sicile se retrouve dans ce mélange de thé noir et d'écorces d'orange à l'arôme intense d'agrumes méditerranéens.

Doux à la dégustation, léger, peu tannique, l'arrière-goût d'agrumes reste longtemps en bouche.

Le nom fait référence aux Zagare, les fleurs blanches et parfumées des agrumes, en particulier la fleur d'oranger, traditionnellement utilisées dans les bouquets de mariée et considérées porte-bonheur.

Description

Couleur : rouge clair, orange.

Arôme : intense d'agrumes et floral. Mais aussi typique du thé noir de Chine.

Saveur : agrumes, douce et agréable, arrière-goût persistant.

Préparation



2,5 g
pour 20 cl d'eau



90° C



2/3 minutes

Dégustation

Idéal avec les petits biscuits et pâtisseries typiques du tea-time !

Comment :



Quand :

