



Thé noir White Christmas

Présentation

Issu d'un mélange de **thé noir de Chine** et de cristaux de sucre blanc, de raisins secs, d'amandes, de fleurs de bruyère et de bourgeons de rose jaune.

Un mélange à la fois fruité et floral.

Un thé d'hiver délicieux, apportant énergie et réconfort.

Sa saveur caractéristique de biscuits et de fruits le rend très apprécié des enfants.

Description

Couleur : rouge brillant.

Arôme : boisé et sucré.

Saveur : douce, suave et sucrée.

Préparation



2/3 g pour
15/20 cl d'eau



90° C



3/4 minutes

Dégustation

Il se sirote au naturel, accompagné d'un dessert hivernal comme le panettone ou le pandoro.

Comment :



Quand :

