

A la suite d'une opération solidaire « Covid19 » durant laquelle Tea Heritage a fait don de sachets de thé aux équipes du Centre Hospitalier de Rambouillet où travaille Ophélie, infirmière de métier, un projet de collaboration est né de cette rencontre : une création autour d'un sachet de thé. Ensemble, elles ont imaginé le sachet « Songe de Poire » avec un mélange unique autour de la poire et des thés haut de gamme pour la saison Automne-Hiver.



## SONGE DE POIRE IMAGINÉ PAR

## OPHÉLIE'S KITCHEN BOOK

Dessiné par Ophélie et Élodie pour la période Automne-Hiver, ce nouveau sachet en forme de Poire avec son étiquette « Drink me » réchauffera les journées les plus fraîches. Fruit de saison, la poire est l'un des fruits préférés d'Ophélie, pour ses multiples variétés, sa chair fondante et savoureuse ; elle aime la cuisiner sous toutes ses formes. Elle s'est également inspirée de cette période automnale pour la création du sachet : à partir d'un moment hors du temps où, de sa cuisine, elle observe les feuilles d'arbres tomber au sol, en dégustant un gâteau fondant aux poires accompagné d'une bonne tasse de thé pour un pur moment de douceur ! Quant au parfum, Ophélie et Élodie ont sélectionné une association entre un thé blanc exceptionnel « Pan Mu Tai », qui ne se cueille qu'au printemps et à la main, et un thé vert provenant de Chine ; le tout accompagné d'un mélange exquis de poire, datte, cannelle, raisin et fleurs de soucis.

**Parfum :** Thé blanc, thé vert, mélange gourmand de poires avec des notes de datte, cannelle, raisin et fleurs de souci \* - À infuser 3/4 minutes dans une eau à 65°C

**Composition et ingrédients :** Sachet de thé biodégradable avec du fil de coton bio , tissu en gaze alimentaire, thé blanc Pai Mu Tan\*, thé vert China Chun Mee\* ( , thé certifié Ethical Tea Partnership) , poire, datte (datte, farine de riz\*) bâtons de cannelle\*, raisin (raisin, huile végétale)\*, arôme naturel, fleurs de souci\*



La boîte de 10 sachets : 17,50 €  
Disponible dès le 15 Octobre



## QUI EST OPHÉLIE ?



Au-delà de son travail à l'hôpital, Ophélie est également photographe et styliste culinaire. Éternelle gourmande, sa vie est faite de tous les bonheurs culinaires qui colorent et parfument son quotidien. À l'héritage familial riche, la cuisine est sa passion, un véritable art de vivre dans sa famille, enrichie des voyages et évoluant au fil des années. Ophélie aime travailler les visuels de ses plats et desserts, le mélange de saveurs, les couleurs et les textures, le tout avec un parfait équilibre ! Son envie ? Partager et transmettre sa cuisine avec sa famille, ses amis et sa communauté, notamment avec son blog ouvert depuis 2011. Celui-ci a été créé à partir de centaines d'heures à lire des recettes, à les tester, à les déguster et à les photographier avec de magnifiques mises en scène.

[Découvrir son blog](#)

Tissés à la main dans un petit atelier lyonnais des pentes de la Croix-Rousse, chaque sachet Made in France est réalisé à la commande. Tea Heritage propose des saveurs venues d'ailleurs méticuleusement sélectionnées, toutes bio et en collaboration avec le label Ethical Tea Partnership qui vise à rendre plus durable l'industrie du thé.

[Télécharger les visuels](#)

Tous les sachets sont biodégradables, confectionnés avec du fil de coton bio ne contenant aucun produit chimique, et qui ne déteint pas dans l'eau bouillante. Le tissu est une gaze alimentaire. Tea Heritage ne sélectionne que des arômes naturels, des morceaux de fruits entiers et du thé certifié par le label Ethical Tea Partnership pour ses mélanges.

[www.teaheritage.fr](http://www.teaheritage.fr)