



COMMUNIQUÉ DE PRESSE COLLECTION AUTOMNE - HIVER 2022



La Collection d'Automne



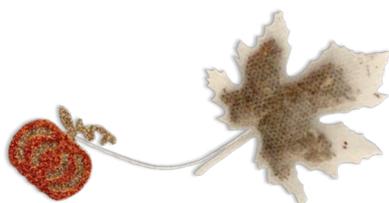
Sachet Renard

Disponible en lot de 5 sachets



Sachet Champignon

Disponible en lot de 5 sachets



Feuille d'Erable

Disponible en lot de 5 sachets et boîte de 15 sachets



Sachet Écureuil

Disponible en lot de 5 sachets



Pochette d'Automne

Contient 10 sachets - Prix : 15€

(Feuille Pumpkin Chaï, Champignon Jasmin, Renard Breakfast, Sorcière Earl Grey, Lune Rooibos Orange Sanguine, Étoile Praline, Cœur Jasmin, Nuage Breakfast, Écureuil Thé Vert Casse Noisette, Papillon Earl Grey)



La Collection de Noël



Maison de Noël

Contient 10 sachets :
5 sachets Étoile Thé de Noël et 5
sachets Moufle Earl Grey - Prix 15€



Calendrier de l'Avent

Ce nouveau calendrier de l'Avent contient 22
sachets de thés de la collection Automne-Hiver,
ainsi que 3 chocolats Louis Simart. (détail sur demande)
Prix : 39€



Cracker de Noël

Contient 10 sachets : sachet
Nuage Jasmin, sachet Lune Pumpkin
Chai, sachet Étoile Earl Grey,
sachet Cheval à bascule Thé de
Noël, sachet Pingouin Jasmin,
sachet Moufle Infusion Citron
Verveine, sachet Patin Breakfast,
sachet Bonhomme de Neige
Rooibos Orange Sanguine, sachet
Tour Eiffel Breakfast et sachet Cœur
Earl Grey - Prix : 15€



Sachet Bonhomme de Neige

Disponible en lot de 5 sachets



Sachet Cheval à Bascule

Disponible en lot de 5
sachets



Coffret Winterland

Contient 20 sachets : 5 sachets
Cheval à bascule Thé de Noël, 5 sachets
Pingouin Pumpkin Chai, 5 sachets Patin
Infusion Citron Verveine, 5 sachets Moufle
Earl Grey. Sachets de conservation des
sachets en fibre de maïs.

Prix : 30€

Les Parfums

Earl Grey : Thé noir Ceylan, extrait de citron, extrait de Bergamote

Thé Vert Jasmin : Thé vert de Chine, fleurs de Jasmin

English Breakfast : Thé noir de Ceylan, thé noir d'Assam

Thé de Noël : Thé noir de Ceylan, écorces d'orange, vanille bourbon, pétales de rose, clou de girofle, cannelle, pomme, amandes

Pumpkin Chaï : Thé noir de Ceylan, morceaux de citrouilles, morceaux de carottes, éclats de caramel, clou de girofle

Infusion Citron Verveine : Verveine entière, écorces de citron, baies de sureau, gingembre, curcuma

Thé Vert Casse Noisette : Thé vert Hojicha du Japon, noisettes concassées, noix concassées, vanille bourbon, noix de coco

Rooibos Orange Sanguine : Rooibos Super Grade, morceaux d'orange sanguine, fleurs de souci, framboises, pomme, poivre rose, hibiscus, stevia

Thé Noir Praline : thé noir Assam, praline rose concassée, racine de chicorée, amande, stevia

Attention à bien respecter les temps d'infusion et températures de l'eau !

Nouveau parfum de la rentrée :

Rooibos Cinnamon Roll : Morceaux de pomme, morceaux de cannelle, morceaux de gingembre, Rooibos, bonhomme en pain d'épice en sucre, feuilles de mûre, feuilles de cynorrhodon, bâton de cannelle, badiane entière, sarrasin torréfié.





Les Prix des Sachets

(hors coffrets / pochettes surprises)

Les 5 sachets..... 7,50 €
La boîte de 15 sachets (disponible sur certains modèles)..... 19,00 €



À propos de la marque

Depuis 2013, Elodie, la fondatrice de la marque, crée ses propres sachets à la main. C'est dans un petit atelier lyonnais des pentes de La Croix-Rousse que chaque sachet est réalisé à la commande. Ils sont biodégradables, confectionnés à la main 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.

Et bonne nouvelle, tous les produits de la marque sont maintenant certifiés bio !



Le Livre de Recettes « Tea Time »

« Tea Time – Recettes fait maison » - Hachette :

Aujourd'hui, les français aiment cuisiner, essayer de nouvelles recettes qui sortent de l'ordinaire et boivent de plus en plus du thé. Les bienfaits de ce dernier étant nombreux : anti-oxydant, stimulant, hydratant, riche en minéraux, etc. . . c'est donc tout naturellement qu'Elodie a souhaité associer les deux en proposant des recettes qu'elle adore au quotidien ! Ce très beau livre, qui contient 38 recettes de desserts à base de thé confectionnées par Mathilde (@bymathildeb) et Elodie, deviendra un incontournable pour tous les amateurs de thé. Des petites gourmandises, des beaux gâteaux, des préparations régressives et des desserts crémeux : il y en aura pour tous les goûts !

- Sortie : Septembre 2022
- Prix : 7,95€



Qui est Mathilde Barit ? Collaboratrice d'Elodie, Mathilde est coach sportif, passionnée par le sport, la food, et tout ce qui s'y apparente : la nutrition, la nature, le bien-être... La création culinaire est sa grande passion également, transmise par sa mère et grand-mère au fil des années. Partage, convivialité, plaisir, couleurs, ce sont les choses qu'elle adore de la cuisine. Grande amatrice de thé, c'est un vrai challenge d'incorporer cette mine d'or à des recettes salées et sucrées.

Apple pie **vanille**

Pour 6 tartelettes

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

Matériel

6 moules à tartelettes

Rouleau à pâtisserie

Pour la pâte

- 2 cuil. à soupe thé vanille
- 300 g de farine
- 1 œuf
- 60 g de beurre
- 40 g de crème

Pour la garniture

- 2 cuil. à soupe de thé à la vanille
- 60 g d'eau
- 4 pommes épluchées et coupées en petits morceaux
- 2 cuil. à soupe de jus de citron
- 100 g de compote de pommes
- 150 g de cassonade
- 1 cuil. à café de cannelle
- 1 pincée noix de muscade
- 1 pincée de quatre-épices
- 30 g de beurre
- 2 cuil. à soupe de farine
- 1 pincée de sel

42

1. Émiettez très finement le thé vanille. Préparez la pâte brisée en mélangeant tous les ingrédients, elle doit être bien homogène et surtout pas collante. Étalez la pâte sur 0,5 cm. Foncez-en les moules à tartelettes. Réservez les restes de pâte pour les « chapeaux ».
2. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites infuser 2 cuil. à soupe de thé à la vanille dans l'eau chaude. Pendant ce temps, pelez et coupez la chair des pommes en petits morceaux.
3. Dans une casserole, faites cuire les pommes avec le thé, le jus de citron, la compote, le sucre, les épices, le beurre, la farine et le sel pendant 10 min. Les pommes vont fondre et le mélange va épaissir. Versez cette préparation sur les fonds de tartelettes.
4. Étalez les restes de pâte sur 0,5 cm. Découpez des disques pour venir refermer les tartelettes. Cette étape est importante pour ne pas avoir de fuite à la cuisson. Vous pouvez utiliser un peu de lait pour souder les bords entre eux. Enfourez pour 20 min en surveillant la cuisson.





Lien visuels :
<https://bit.ly/teaheritageS2>



Contact presse :
Agence Nathalie Lavirotte
Communication

22 rue de Vintimille 75009 Paris
Tél : 09 82 56 47 65
Email : info@nathalielavirotte.fr