DRINKS.

# Avantcha Organic Masala Spice Chai Black Tea Boîte de 20 sachets de thé

Scanner pour visiter la version en ligne

## Informations supplémentaires

| | |
|---|---|
| Numéro d'article | 787574 |
| Pays | Emirats Arabes Unis |
| Embouteilleur | Artisan Specialty Tea Trading LLC, Unit 12, St. 4A / 7A Al Manara, Al Quoz 1, Dubai, UAE |
| Marque | Avantcha |
| Type | Thé noir |
| L'usage | pour l'infusion de thé |
| Dégustation | goût robuste et épicé avec des notes douces de vanille. |
| Détails | à base de thé noir, d'épices masala et de rooibos |
| Ingrédients | Thé noir, cannelle en morceaux, graines de cardamome, anis, rooibos, gingembre, poivre noir, clous de girofle |
| L'emballage | in der Box |
| Organique | Oui |
| Vegan | Oui |

## Description

Le thé "Masala Spice Chai" d'Avantcha, une boutique de thé moderne de Dubaï, est composé de thé noir Assam d'Inde, encore rehaussé d'épices indiennes typiques et de rooibos. Tous les ingrédients proviennent de cultures biologiques certifiées en Inde et au Sri Lanka. Le masala chai désigne normalement une boisson à base de thé noir, de lait et de sucre, préparée avec un mélange d'épices

classique. La création d'Avantcha contient de la cannelle, de la cardamome, de l'anis, des clous de girofle, du poivre et du gingembre, auxquels s'ajoute du rooibos qui confère au thé épicé une douceur vanillée. Cette combinaison prometteuse est ensuite emballée dans des sachets de thé en soie bio qui doivent être infusés pendant trois à cinq minutes dans de l'eau bouillante. Le thé noir aux épices se marie bien avec les snacks sucrés et les desserts au chocolat, au caramel ou aux noix, ainsi qu'avec le pudding au riz.