

DRINKS.

Samova Space Cookie Bio Infusion d'épices et de plantes 100g



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	789789
Pays	Allemagne
Région	hambourg
Embouteilleur	Samova GmbH & Co. KG, Öjendorfer Weg 30a, 22119 Hamburg, Germany
Marque	Samova
Type	Infusion d'épices et de plantes
L'usage	pour l'infusion de thé et de variantes de thé glacé
Dégustation	goût épicé et exotique.
Désignation commerciale	tee
Détails	composé d'écorce de cacao, de fenouil, de gingembre et d'autres épices pour chai
Ingrédients	écorce de cacao (38%), fenouil, gingembre (12%), réglisse, anis, cannelle, cardamome, poivre noir, clou de girofle
L'emballage	in der Dose
Organique	Oui
Vegan	Oui



Description

En raison de ses origines turques, Esin Rager, fondatrice de samova, a toujours considéré le thé comme un aliment de base. En 2002, alors qu'elle était jeune mère dans la ville portuaire de Hambourg, elle a décidé de créer une marque de thé haut de gamme, synonyme de design créatif, d'attention, de diversité culturelle, de durabilité et de justice climatique. Le thé aux épices Space Cookie a été conditionné dans des boîtes métalliques réutilisables de 100 g chacune. Il s'agit d'un mélange d'épices pour chai composé de sept ingrédients typiques (fenouil, anis, poivre noir, réglisse, cannelle, cardamome et clou de girofle), enrichi en outre de coques de cacao et de gingembre. Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.

Préparation : verser quatre cuillères à café bombées dans 800ml d'eau bouillante et laisser infuser 6 minutes.