

DRINKS.

Samova Space Cookie Tisane bio aux épices et aux herbes, recharge de 100g



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	797585
Pays	Allemagne
Embouteilleur	Samova GmbH & Co. KG, Öjendorfer Weg 30a, 22119 Hamburg, Germany
Marque	Samova
Type	Tisane aux épices / herbes
L'usage	pour l'infusion de thé et de variantes de thé glacé
Dégustation	goût épiced et exotique
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	dans sac de recharge
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 en sachets rechargeables de 100 g chacun. 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.