

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
JANVIER 2023

TEA HERITAGE LANCE UNE COLLECTION SPECIALE SAINT VALENTIN



À l'occasion de la Saint-Valentin, l'entreprise française Tea Heritage dévoile une collection de sachets de thé en forme de cœur et une nouvelle recette gourmande : Thé vert violette-framboise. Issus de l'agriculture biologique et cousus à la main dans ses ateliers lyonnais, les sachets de thé mettent à l'honneur amour et douceur de façon originale et unique. La collection est complétée par une forme papillon et une forme nuage offrant aux amateurs et passionnés de thé différentes possibilités de dégustation.

Commercialisées dans plus de 500 points de vente, les recettes gourmandes et subtiles sont à retrouver dans des concept stores, des épicerie fines et dès maintenant sur le site web de la marque.

CÉLÉBREZ L'AMOUR A L'HEURE DU THÉ AVEC TEA HERITAGE !

LES SACHETS DE THÉ COLLECTION SAINT VALENTIN



SACHETS DE THÉ - NUAGE

Vendus par boîte de 5 à 7,50 €
Disponibles avec les parfums Earl Grey, English Breakfast, Thé Vert Jasmin et Rooibos Coco Amande

POUR UN VRAI MOMENT DE DETENTE



SACHETS DE THÉ - PAPILLON

Vendus par boîte de 5 à 7,50 €
Disponibles avec les parfums Thé Vert, Fleur d'Oranger et Thé Vert Ananas-Passion

S'ENVOLER VERS UNE NOTE GOURMANDE



SACHETS DE THÉ - CŒUR

Disponibles par boîte de 5 à 7,50 € avec le parfum Thé Noir Earl Grey ou par boîte de 15 à 19 € avec les parfums Earl Grey, English Breakfast, Thé Vert Jasmin

ROMANTIQUE ET SUBTIL

IDÉE RECETTE TEA TIME



MADELEINES FACILES AU THÉ EARL GREY

Pour 20 madeleines

- 🕒 Préparation : 20 min
- 🕒 Cuisson : 12 à 15 min
- 🕒 Repos : 1h minimum

Matériel :

- Boule à thé ou chinois
- Moules à madeleines

Ingrédients :

- 125 g de lait
- 2 cuil. à soupe de thé Earl Grey
- 150 g de farine de blé
- 30 g de sucre
- 1/2 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 70 g d'huile d'olive

- 1 Faites chauffer le lait dans une casserole et laissez infuser le thé le temps indiqué sur le paquet.
- 2 Pendant ce temps, mélangez la farine, le sucre, la levure et le sel.
- 3 Versez ensuite l'huile et mélangez.
- 4 Filtrez le lait pour ôter le thé (si vous n'avez pas utilisé une boule à thé) et ajoutez le lait infusé au reste de la préparation. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Réservez au frais pendant 1 h au moins.
- 5 Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Remplissez les moules de pâte aux trois quarts.
- 6 Enfournez pour 5 min à 240 °C, puis baissez à 200 °C (th. 6-7) et laissez cuire 7 à 10 min supplémentaires. Surveillez la cuisson, car tous les fours sont différents.
- 7 Sur un torchon, démoulez directement les madeleines à la sortie du four. Laissez-les tiédir avant de les placer sur votre plat de service.

A PROPOS :

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 !

TEAHERITAGE.FR

CONTACT PRESSE

Agence White Mirror
Emma Graff - emma@white-mirror.fr - 06 64 03 28 67

