

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
FÉVRIER 2023

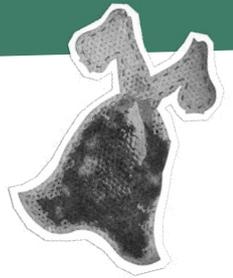
TEA HERITAGE LANÇE UNE COLLECTION SPECIALE PÂQUES



Le lapin de Pâques sonne la cloche !
À l'occasion de cette tradition, l'entreprise française Tea Heritage annonce le lancement de sa collection exclusive de sachets de thé à son image : gourmande, féerique et singulière ! Issus de l'agriculture biologique et cousus à la main dans ses ateliers lyonnais, les sachets de thé mettent à l'honneur les emblèmes de Pâques. La collection sera à retrouver dès le 15 février 2023 sur le site internet de la marque. L'assortiment proposera des formes lapins, moutons, trèfles, fleurs ainsi qu'un tout nouveau coffret : la Passion Box. À découvrir ou redécouvrir également en cette période enchantée, les recettes best-sellers de Tea Heritage, le thé noir à la praline et le thé vert casse-noisettes.

CELEBREZ PÂQUES AVEC TEA HERITAGE !

LES SACHETS DE THÉ COLLECTION PÂQUES



SACHETS DE THÉ - LAPIN

Vendus par boîte de 5 à 7,50 €



SACHETS DE THÉ - MOUTON

Vendus par boîte de 5 à 7,50 €



SACHETS DE THÉ - TRÈFLE

Vendus par boîte de 5 à 7,50 €



SACHETS DE THÉ - FLEUR

Vendus par boîte de 5 à 7,50 €

Pour chaque forme de sachets de thé, tous les parfums de la gamme Tea Heritage sont disponibles.

LA PASSION BOX



Un tout nouveau coffret rempli de gourmandise composé de 20 sachets de thé !

Prix : 30 €

-  5 Fleurs - Rooibos Bio Noix de Coco et Amande
-  5 Lunes - Thé Vert Bio Violette et Framboise
-  5 Fraises - Thé Vert Bio Jasmin
-  5 Cœurs - Rooibos Bio des Reines

Le coffret sera à retrouver dans les **500 points de vente** qui distribuent la marque, concept stores et épicerie fines. Ainsi que sur le site web Tea Heritage dès le **15 février 2023**.

[à retrouver ici](#)





IDEE RECETTE TEA TIME



CARROT CAKE

Pour 8 personnes

Matériel :

-  Préparation : 20 min
-  Cuisson : 45 min
-  Repos : quelques heures

- Boule à thé ou chinois
- Moule rond
- Papier sulfurisé

Ingrédients :

- 50 g de lait
- 2 cuil. à s. de thé chai haché finement
- 100 g de farine de blé
- 100 g de farine d'épeautre
- 75 g de sucre

- 80 g de poudre d'amandes
- 4 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 cuil. à c. de cannelle
- 50 g d'huile d'olive
- 280 g de carottes râpées très finement

Pour la pâte et la finition

- Quelques amandes, cranberries et graines de courge et de sésame
- Miel

Pour le glaçage

- 4 cuil. à s. de yaourt grec
- 1 cuil. à s. de miel

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites chauffer à feu doux le lait et faites infuser le thé quelques minutes. Filtrez le lait (si vous n'avez pas utilisé une boule à thé).
- 2 Dans un récipient, mélangez les farines, le sucre et la poudre d'amandes avec les œufs. Ajoutez la levure et la cannelle. Versez l'huile d'olive puis le lait infusé. Incorporez enfin les carottes râpées, des amandes, des cranberries, des graines et 1 filet de miel.
- 3 Versez dans le moule tapissé de papier sulfurisé. Enfourez pour 45 min environ. Surveillez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau car tous les fours sont différents : elle doit ressortir sèche.
- 4 Laissez bien refroidir le carrot cake. Pendant ce temps, préparez le glaçage en mélangeant le yaourt avec le miel. Une fois votre carrot cake bien froid, étalez le glaçage dessus et parsemez à nouveau des graines, des cranberries, des amandes et du miel. Placez au frais quelques heures.
- 5 Sortez-le 10 min avant de le déguster.

A PROPOS :

Depuis 2013, Élodie Fagot, 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