

THE GLACIAIRE GLETSCHERTEE

Au cœur de l'été, dans la fournaise des canicules, l'indolence du temps qui s'envole ou après l'effort physique.

Venez goûter à l'air franc des montagnes, évadez-vous dans quelque lieu abrité.

Laissez-vous rafraîchir au bruissement de la cascade en laissant décliner en vous tout en finesse les notes subtiles de cette partition désaltérante:

Cynorrhodon, Karkadé, Menthe, Mélisse, Tilleul, Thym citron, Verveine, Ronces

Porter le mélange à 95°C et laisser infuser 7 min.

Dégustez par petites gorgées, froid ou avec des glaçons, avec une rondelle ou un jus de citron et à volonté du miel ou sucre de canne.



Im Herzen des Sommers, aus dem Glutofen der Hundstage und ihrer gleichgültig verstreichenden Zeit – erfrischt der Gletschertee Körper und Geist wie eine Bergbrise ihr Gesicht.

Es sind die leicht fließenden Duft- und Geschmacksnoten aus der Mischung von Hagebutten, Karkade, Minze, Melisse, Lindenblüten, Zitronenthymian, Verveine und Brombeerblätter.

Übergießen Sie den Gletschertee mit Heisswasser bei ca. 95°C und lassen Sie sieben Minuten lang ziehen.

Warm, erkaltet oder eisgekühlt ein Genuss, vielleicht mit einem Spritzer Zitronensaft versetzt, mit einem kleinen Löffel Honig oder Rohrzucker gesüsst.



THE GLACIAIRE GLETSCHERTEE

Au cœur de l'été, dans la fournaise des canicules, l'indolence du temps qui s'envole ou après l'effort physique.

Venez goûter à l'air franc des montagnes, évadez-vous dans quelque lieu abrité.

Laissez-vous rafraîchir au bruissement de la cascade en laissant décliner en vous tout en finesse les notes subtiles de cette partition désaltérante:

Cynorrhodon, Karkadé, Menthe, Mélisse, Tilleul, Thym citron, Verveine, Ronces

Porter le mélange à 95°C et laisser infuser 7 min.

Dégustez par petites gorgées, froid ou avec des glaçons, avec une rondelle ou un jus de citron et à volonté du miel ou sucre de canne.



Im Herzen des Sommers, aus dem Glutofen der Hundstage und ihrer gleichgültig verstreichenden Zeit – erfrischt der Gletschertee Körper und Geist wie eine Bergbrise ihr Gesicht.

Es sind die leicht fließenden Duft- und Geschmacksnoten aus der Mischung von Hagebutten, Karkade, Minze, Melisse, Lindenblüten, Zitronenthymian, Verveine und Brombeerblätter.

Übergießen Sie den Gletschertee mit Heisswasser bei ca. 95°C und lassen Sie sieben Minuten lang ziehen.

Warm, erkaltet oder eisgekühlt ein Genuss, vielleicht mit einem Spritzer Zitronensaft versetzt, mit einem kleinen Löffel Honig oder Rohrzucker gesüsst.

