

INSTRUCTIONS

Préparation:

- Placez l'infuseur à thé dans la tasse.
- Mettre 1 cuillère à table de thé dans l'infuseur à thé.
- Remplir la bouilloire avec de l'eau fraîche.
- Amenez l'eau à ébullition et laissez reposer quelques minutes.
- Verser l'eau chaude dans l'infuseur et laissez infuser pendant environ 2-4 minutes.
- Retirez l'infuseur lentement de la tasse et savourez ce thé délicieux!

Remarque: Nous vous recommandons de jeter les feuilles de thé après un maximum de 2 heures d'infusion.

Suggestions:

Vous pouvez réutiliser les mêmes feuilles de thé jusqu'à 5 fois.

Pour un maximum de saveur et de valeur nutritive, mettez les feuilles de thé dans l'infuseur et dans la tasse. Ensuite, versez 70% d'eau chaude (80 à 85°C) ou (176 à 185°F), immédiatement suivi par 30% d'eau à température ambiante). Durant l'infusion (2-3 minutes), laissez l'infuseur à thé ouvert à l'air afin que les qualités du thé soient préservées. L'eau bouillante brûle les feuilles de thé vert, produisant un goût plus amer.

Vous pouvez varier la quantité de thé au goût, soit de 1 à 3 cuillères à soupe ainsi que la durée d'infusion entre 1 minute à 5 minutes. Plus l'infusion est longue et plus la quantité de thé est grande plus le goût est soutenu (amer).

Vous pouvez déposer l'infuseur sur le couvercle placé à l'envers pendant que vous dégustez votre thé.

Note:

La tasse et l'infuseur vont au lave-vaisselle.

Il est normal que des petits morceaux de feuilles de Thé se retrouvent au fond de la tasse ou flottent sur le dessus de la tasse.

**Pour commander d'autre de ce merveilleux thé,
veuillez communiquer avec nous par courriel au: info@ebiweb.ca**