



LES FEUILLES EN VRAC FONT LA MEILLEURE TASSE DE THÉ
LOOSE LEAVES MAKE THE BEST CUP OF TEA

INDEX
CONTENTS

05. HISTOIRE - STORY

06. NOUVEAUTÉS - NEW

07. DÉGUSTATION - TEA TASTING

08. MANUFACTURE & PRÉPARATION

10. THÉS D'ORIGINE - SINGLE ORIGIN TEAS

12. CHINE - CHINA

20. JAPON - JAPAN

25. TAÏWAN

26. INDE - INDIA

30. CORÉE - KOREA

31. COLOMBIE

32. CEYLAN - SRI-LANKA

34. NÉPAL - NEPAL

35. AFRIQUE - AFRICA

36. MÉLANGES CLASSIQUES - CLASSIC BLENDS

40. THÉS AROMATISÉS - FLAVORED TEAS

42. THÉS SAISONNIERS - SEASONAL TEAS

44. THÉS BLANCS - WHITE TEAS

45. THÉS VERTS - GREEN TEAS

53. THÉS OOLONG - OOLONG TEAS

55. THÉS NOIRS - BLACK TEAS

66. THÉS SOMBRES - DARK TEAS

67. STICKS LATTE

68. TISANES / INFUSIONS - HERBAL INFUSIONS

72. MATÉ - YERBA MATE

73. INFUSIONS - HERBAL INFUSIONS

74. INFUSIONS EN MÉLANGE - HERBAL BLENDS

77. ROOIBOS

80. CARCADETS - FRUIT INFUSIONS

82. CACAO - COCOA

83. CURCUMA - TURMERIC

84. MARCHAND DE THÉ - SALE ACCESSORIES

PICTOS

 NOUVEAUTÉS EN ROND
NEW PRODUCTS IN A CIRCLE

 TEMPS D'INFUSION
BREWING TIME

 TEMPÉRATURE
TEMPERATURE

 EXISTE EN SACHET CRISTAL®
AVAILABLE IN CRISTAL® TEA BAGS

 EXISTE EN BOÎTE MÉTAL
AVAILABLE IN TEA CANISTER

 MEILLEURE VENTE
BEST-SELLER

 SÉLECTION GRANDS CRUS
GRANDS CRUS SELECTION

 LAIT
MILK

 PETIT-DÉJEUNER
BREAKFAST

 SANS CAFÉINE
CAFFEINE FREE

 IDÉAL À BOIRE GLACÉ
PERFECT IN ICE TEA

Il s'est déjà passé dix-huit mois depuis que DAMMANN Frères a souhaité accéder au statut de Société à Mission ! Dix-huit mois pendant lesquels notre engagement collectif en faveur de l'environnement et la responsabilité sociale a chaque jour été renforcé.

Toujours en adéquation avec notre raison d'être

Cultiver le lien entre l'humain et les plantes pour une qualité de vie supérieure,

chaque département de l'entreprise s'est impliqué pour atteindre les objectifs concrets que nous nous sommes fixés. Les mentalités changent et nous observons un passage progressif de collaborateurs à contributeurs. Dès la fin de l'année 2025, notre nouvelle usine accueillera nos bureaux, notre unité de production, des espaces de stockage et une boutique. Ce grand projet d'entreprise mobilise beaucoup l'ensemble des équipes, mais il ne ralentit en rien toutes les autres actions menées chaque jour pour mettre en place notre politique d'achats responsables, de mécénat ou de décarbonation de nos activités. Sous la bannière LEAF LIFE, qui qualifie notre démarche de RSE, nous poursuivons inlassablement notre route avec la volonté d'embarquer l'ensemble de nos parties prenantes : producteurs, collaborateurs, consommateurs et actionnaires.

Eighteen months have passed since DAMMANN Frères decided to become a Mission Company! Eighteen months in which our collective commitment to the environment and social responsibility has been strengthened every day. Always in line with our raison d'être

Cultivate the link between people and plants for a better quality of life,

every department in the company has been involved in achieving the concrete objectives we have set ourselves. Attitudes are changing and we are seeing a gradual shift from employees to contributors. By the end of 2025, our new factory will house our offices, production, warehouses and a boutique. This major corporate project is mobilizing all our teams, but in no way is it slowing down all the other actions we take every day to implement our responsible sourcing, sponsorship and decarbonization policies. Under the banner of LEAF LIFE, which describes our CSR approach, we will continue to pursue our course with the aim of involving all our stakeholders: producers, employees, consumers and shareholders.

Erika Le Ngan, Présidente - Chairman

Notre charte éthique est la manifestation de notre engagement au quotidien et gouverne nos actions. Elle s'adresse à tous nos collaborateurs ainsi qu'à nos clients et nos fournisseurs. Nous nous engageons à mener notre activité avec éthique et d'une manière socialement responsable.



NOTRE CHARTE
ÉTHIQUE

The Code reflects our ongoing commitment and governs what we do. It applies to all our employees, customers, and suppliers. We are committed to running our business ethically and in a socially responsible way.



LEAF
& LIFE

NOTRE RAPPORT
D'IMPACT 2024



HISTOIRE

STORY

DAMMANN FRÈRES est aujourd'hui une des plus importantes Maisons de thé françaises au rayonnement international, et parmi les dernières à en maîtriser tous les métiers. Si l'historique '*édit du Roy*' de 1692, accorde au '*Sieur Damame*' le privilège de la vente de café, thé et chocolat, c'est bien plus tard dans les années 1950 que Jean Jumeau-Lafond, succédant à la famille Dammann à la tête de l'entreprise, la spécialisera dans le seul commerce du thé et des plantes à infuser. Dans ces mêmes années, DAMMANN FRÈRES crée le premier thé aromatisé moderne. Depuis sa création, notre mélange *Goût Russe Douchka* est resté un des thés de la marque préféré par les consommateurs aux côtés de *Jardin Bleu*, *Miss Dammann*, *L'Oriental* et bien d'autres... Nos experts parcourent le monde à la recherche des meilleurs produits, pour les confier aux soins attentifs de nos équipes. C'est au cœur d'une usine de 30000 m² située à Dreux en Eure & Loir (28) que 190 personnes passionnées perpétuent les savoir-faire hérités d'une longue histoire d'entreprise. Contrôlés, triés, mélangés, aromatisés, les thés et les plantes à infuser sont proposés aux amateurs dans un catalogue riche de plus de 300 références. Ainsi, au fil des récoltes et des productions, ce sont chaque semaine des centaines de lots qui sont analysés et dégustés.

Thés d'origines sélectionnés par nos experts en direct auprès des plantations et des jardins, mélanges classiques élaborés par notre Tea-Blender Emmanuel Jumeau-Lafond ou mélanges aromatisés créés par notre Aromaticienne Tiphaine Boucleinville Cardona, sont ensuite conditionnés en boîtes métalliques ou en sachets Cristal®. Toujours avec passion, nos équipes imaginent les nouvelles collections de coffrets et de boîtes qui serviront d'écrits aux créations de la Maison. Distribuées dans nos boutiques, auprès de comptoirs de thés et de restaurateurs en quête de qualité et d'originalité, ces collections se font l'écho en France et dans le monde d'un style, de l'expression d'une élégance et d'un art de vivre parisien.

DAMMANN FRÈRES une passion partagée pour la qualité. *Polo del Gusto*, une entreprise italienne et actionnaire principal, créée avec ses sociétés filiales un pôle d'expertise dédié au goût, avec pour mission, de valoriser des entreprises qui ont fait de leur passion pour la qualité, une philosophie de développement. *Dammann Frères* - Maison de Thé, *Domori* - Couvertureur Chocolatier, *Agrimontana* - Confiturier Confiseur, *Pintaudi* - Biscuitier, *Prestat* - Chocolatier, ont en commun une longue histoire familiale et ont développé au cours de leurs parcours respectifs des savoir-faire uniques dans la recherche et le développement de produits de haute qualité.

DAMMANN FRÈRES is today one of the most important French tea Enterprise enjoying international renown, and among the last standing to have full mastery of all its trades. If the historic '*edict of the Roy*' of 1692 grants '*Sieur Damame*' the privilege of selling coffee, tea and chocolate, it was much later in the 1950s that Jean Jumeau-Lafond, succeeding the family Dammann at the head of the company, will specialize it in the sole trade of tea and plants for infusion. In those same years, DAMMANN FRÈRES created the first modern flavored tea. Since its creation, the *Goût Russe Douchka* blend has remained one of the brand's favorite teas with consumers alongside *Jardin Bleu*, *Miss Dammann*, *L'Oriental* and many others...

Our experts travel the world in search of the best products, to entrust them to the attentive care of our teams. It is at the heart of a 30,000 m² factory located in Dreux in Eure & Loir (28) that 190 passionate people perpetuate the know-how inherited from a long company history. Controlled, sorted, mixed, flavored, teas and infusing plants are offered to amateurs in a rich catalog of more than 300 references. Thus, over the harvests and productions, each week hundreds of batches are analyzed and tasted.

Original teas, classic blends developed by our Tea-Blender Emmanuel Jumeau-Lafond or flavored blends created by our Flavorist Tiphaine Boucleinville, are then packaged in metal canisters or Cristal® tea bags.

Always with passion, our teams imagine the new collections of tea caddies and gift-sets enhancing the creations of the brand.

Distributed in our stores, to tea counters and to restaurateurs in search of quality and originality, these collections echo in France and throughout the world a style, the expression of elegance and a Parisian way of life. DAMMANN FRÈRES a shared passion for quality. *Polo del Gusto*, an Italian company and main shareholder, established with subsidiary companies a center of expertise dedicated to taste, which has the mission of promoting companies that have made their passion for quality a philosophy of development. *Dammann Frères* - Tea House, *Domori* & *Prestat* - Chocolate Makers, *Agrimontana* - Jam Maker, *Pintaudi* - Biscuit Maker, have a long family history in common and have developed over the course of their respective journeys of unique know-how in the research and development of high quality products.

NOUVEAU
NEW



720. BAI LING BLACK
Thé noir de Chine
Black tea from China



3066. QI LAN
Oolong de Chine
Oolong from China



721. SENCHA KOCHI
Thé vert du Japon
Green tea from Japan



981. ARAM BLACK
Thé noir de Corée
Black tea from Korea



978. GAMNONG
Thé vert de Corée
Green tea from Korea



761. SIMPANI
Oolong du Népal
Oolong from Nepal



**495. ASSAM DOOMNI
T.G.F.O.P.**
Thé noir d'Inde
Black tea from India



**959. DARJEELING
1ST FLUSH**
ROHINI MOONLIGHT
Thé noir d'Inde
Black tea from India



2585. CINNAMON ROLL
Thé vert aromatisé
Flavored green tea



**958. EARL GREY
VERT PRIMEUR**
Thé vert aromatisé
Flavored green tea



955. NOËL EN LAPONIE
Thé vert aromatisé
Flavored green tea



2586. VANILLA TWIST
Thé vert aromatisé
Flavored green tea



722. SOBACHA
Céréale à infuser
Cereal for infusion



389. MENTHE RÉGLISSE
Plantes à infuser
Plants for infusion



**776. ASSAM MOKALBARI
G.B.O.P.**
Thé noir d'Inde
Black tea from India

DÉGUSTATION
TEA TASTING

DÉGUSTATION

Nos experts vous recommandent l'utilisation d'un set à déguster qui est le matériel par excellence du tea taster partout dans le monde. *Réf. 5975.*

1. Observer couleur, taille, forme, régularité et beauté des feuilles. L'esthétisme est la première séduction. Celles-ci sont ensuite humées.
2. Infuser les feuilles et juger la couleur, l'éclat, l'aspect et - ou - trouble de la liqueur.
3. Odorat et goût interviennent pour distinguer rondeur, douceur, force, astringence, arômes... Humer les feuilles mouillées renseigne sur le bouquet du thé. Puis utiliser la rétro-olfaction: impressions récoltées lorsque vous aspirez la liqueur, la maintenez en bouche et expirez l'air par le nez; les arômes sont alors perçus de manière différente. Distinguer les 5 saveurs: amer, acide, salé, sucré et umami (savoureux). Reconnaître et exprimer les sensations et impressions ressenties à la dégustation d'un thé. L'univers des arômes est infini: végétal, boisé, fleuri, marin, etc...

1. Déposer 2 g de thé au fond de la tasse.
2. Remplir la tasse d'eau à la température souhaitée, couvrir et laisser infuser le temps nécessaire.
3. Maintenir le couvercle en place pour verser la liqueur dans le bol.
4. Retourner la tasse pour récolter les feuilles infusées.

TEA TASTING

Our experts advise you to use a tea degustation set, which is the equipment 'par excellence' of the tea taster throughout the world. *Item 5975.*

1. Sight-evaluated color, size, shape, regularity and beauty of the leaves. These criteria appeal to you first. The fragrances carried by the leaves are then breathed in.
2. The leaves are brewed. Once again, the eye judges the tea by appraising the liquor's color, brightness and cloudiness.
3. Smell and taste help in distinguishing roundness, softness, strength, astringency and aromas. Breathing the wet leaves gives indications on the tea's bouquet. We also use retro-olfaction, which consists in keeping the liquor in the mouth and then perceiving the aromas through the nasal passages, thus enabling to collect different impressions. Distinguish between the 5 flavours: bitter, sour, tasty, sweet and 'umami' (tasty). Recognise and express the sensations and impressions felt while tasting a tea. The universe of aroma has no limits...

1. Put 2 g of tea in the cup.
2. Fill up the cup with water at the desired temperature, put the lid on it and steep it the required amount of time.
3. Keep the lid on while pouring the liquor in the bowl.
4. Turn the cup over to collect the brewed leaves.



Ref. 5975



THÉ BLANC / WHITE TEA

MANUFACTURE

1. FLÉTRISSAGE, opération primordiale qui s'effectue jusqu'à 72h à l'air libre, produisant une légère oxydation naturelle.
2. SÉCHAGE des feuilles étalées sur des claies, au four pendant 1h. Une manipulation minimale donne des thés plus délicats qui conservent l'arôme originel inhérent à la plante: frais et végétal.

1. WITHERING, essential procedure is carried out for up to 72h in the open air. Prolonged withering causes a slight natural oxidation.
2. DRYING the leaves, spread out on sieves, are oven-dried for one hour. Minimal manipulation produces teas which are more delicate and which retain the original, fresh and natural fragrance inherent to the plant.

PRÉPARATION

Une grande attention est à porter à la préparation des thés blancs. Mal infusés, ils peuvent être insipides, mais présentent l'avantage, contrairement aux thés verts, d'une infusion prolongée ne résulte ni astringence ni amertume excessives. Pour les apprécier, nous vous recommandons une infusion longue (4 à 8 min) à température modérée (80°C). Ils excellent également en thé glacé, infusés à chaud (80°C) de 4 à 6 min puis rafraîchis et servis glacés.

White teas must be prepared very carefully. If they are not infused correctly, they are insipid, but they do offer an advantage compared to green teas in that they do not become astringent and overly bitter when infused for a long time. There is a good deal of latitude in the ways white tea can be prepared: it can be infused for a long time (4 to 8 min) at a moderate temperature (80°C). It also makes outstanding iced tea when infused in hot water (80°C) from 4 to 6 min, then chilled and served on ice.



THÉ VERT / GREEN TEA

Chine - China

MANUFACTURE

1. FLÉTRISSAGE, à l'air libre, jusqu'à 7h.
2. FIXATION pour stopper l'oxydation naturelle des feuilles par chaleur sèche en wok.
3. ROULAGE pour libérer les composés aromatiques. En Chine, la forme la plus courante est la torsade.
4. SÉCHAGE au wok ou au four selon la région de production, réduction de l'humidité contenue dans les feuilles jusqu'à 4-5%.

1. WITHERING open-air drying, up to 7h.
2. FIXATION stopping natural oxidation with dry heat using the traditional Chinese wok method.
3. ROLLING freeing aromatic compounds. In China, tea is most commonly rolled into twists.
4. DRYING using a wok or oven depending on the region of production, reduction of humidity in the leaves to 4-5%.

PRÉPARATION

Une grande attention est à porter à la préparation des thés verts. Généralement fabriqués à partir de jeunes pousses délicates, il s'agit de ne pas les brûler lors de l'infusion. Verser une eau à température modérée à 80°C. Green teas must be prepared very carefully. Generally made from delicate young shoots, they must not be burned when they are infused. Ensure the water poured onto the leaves is not too hot: 80°C.



THÉ VERT / GREEN TEA

Japon - Japan

MANUFACTURE

1. FLÉTRISSAGE, à l'air libre, jusqu'à 7h.
2. FIXATION pour stopper l'oxydation naturelle des feuilles à la vapeur.
3. ROULAGE pour libérer les composés aromatiques. Les feuilles sont presque exclusivement façonnées en aiguilles.
4. SÉCHAGE au wok ou au four selon la région de production, réduction de l'humidité contenue dans les feuilles jusqu'à 4-5%.

1. WITHERING open-air drying, up to 7h.
2. FIXATION stopping natural oxidation with dry heat through steaming.
3. ROLLING freeing aromatic compounds. The leaves are almost exclusively rolled into the shape of a pine needle.
4. DRYING using a wok or oven depending on the region of production, reduction of humidity in the leaves to 4-5%.

PRÉPARATION

Une grande attention est à porter à la préparation des thés verts. Généralement fabriqués à partir de jeunes pousses délicates, il s'agit de ne pas les brûler lors de l'infusion. Verser une eau à température modérée entre 70-80°C durant 2 à 3,30 min, soit ajouter un peu d'eau froide sur les feuilles sèches (environ un tiers du volume total) et compléter avec l'eau portée à ébullition.

Green teas must be prepared very carefully. Generally made from delicate young shoots, they must not be burned when they are infused. Ensure the water poured onto the leaves is not too hot between 70-80°C during 2 to 3,30 min or add a little cold water to the dry leaves (around a third of the total volume) and then top up with boiling water.



THÉ OOLONG / OOLONG TEA

MANUFACTURE

1. FLÉTRISSAGE souvent réalisé en extérieur sur des toiles ou claies de bambou.
2. OXYDATION-BRASSAGE des feuilles régulièrement pendant plusieurs heures afin de laisser se poursuivre une oxydation lente jusqu'à obtention du degré voulu.
3. ROULAGE manuellement ou mécaniquement afin de donner aux feuilles une forme torsadée ou en perles.
4. SÉCHAGE afin d'assurer un taux d'humidité faible dans les feuilles. Se faire soit dans des tambours rotatifs soit dans des fours.

1. WITHERING operation generally carried out outdoors on canvas or bamboo racks.
2. OXIDATION-MIXING leaves stirred regularly for several hours to enable a slow oxidation. Operations repeated until the required level of oxidation is achieved.
3. ROLLING manually or mechanically to give the leaves a twisted or a bead-like shape.
4. DRYING to ensure a low moisture content in the leaves. Can be carried out either in rotary drums or in furnaces.

PRÉPARATION

Les thés oolong nécessitent une infusion prolongée (≈ 4 à 5 min) dans une eau bouillante pour une libération progressive des arômes. Il est possible d'infuser plusieurs fois de suite les mêmes feuilles. La meilleure façon de découvrir un oolong reste la méthode du Gong Fu Cha (infusions courtes et répétées dans des théières de très petit volume). Au fil des infusions, les parfums se révèlent.

Oolong teas require a prolonged infusion (≈ 4 to 5 min.) with boiling water, enabling a gradual release of the flavours. You may therefore brew the same leaves several times in succession. The best way to discover oolong tea is the Gong Fu Cha method (short and repeated infusions in very small volume teapots). As the various brewing operations take place, the perfumes are revealed.



THÉ NOIR / BLACK TEA

MANUFACTURE

1. FLÉTRISSAGE quelques heures à l'air libre avec un brassage régulier qui assouplit les feuilles et participe à diminuer leur taux d'humidité (≈ 60%).
2. ROULAGE à la main ou plus communément dans un orthodox roller de 30 à 60min : les feuilles se rompent et libèrent les enzymes pour que l'oxydation débute.
3. OXYDATION sous atmosphère humide, pendant 1 à 3h.
4. SÉCHAGE au four, jusqu'à obtenir un taux d'humidité de 5% à 7%. L'oxydation est stoppée, le thé est stabilisé.

1. WITHERING after harvesting, open-air drying for few hours with stirring every 2h, final water content of the leaves ≈ 60%.
2. ROLLING by hand or, more commonly, in an orthodox roller for 30-60 min which breaks up the leaves and frees enzymes: oxidation begins.
3. OXIDATION in a humid environment for 1-3h at a temperature.
4. DRYING in oven until a moisture content of 5-7%, oxidation is stopped, tea stabilized.

PRÉPARATION

Les thés noirs sont connus en Chine sous le nom de Hong Cha, signifiant thés rouges, à cause de la teinte fauve que prennent les feuilles à l'infusion. Moins sensibles aux hautes températures que les thés verts, ils se préparent avec une eau frémissante et infusent pendant ≈ 4 min. Les Darjeeling de printemps infuseront plutôt 3 min avec une eau à température plus modérée.

Black teas are known as Hong Cha in China, meaning red teas, because of the tawny color taken by the leaves during infusion. They are less sensitive to high temperatures than green teas. They are prepared using simmering water and infused for around 4 min. Spring Darjeeling are infused just for 3 min at a slightly lower temperature.



THÉ SOMBRE / DARK TEA

MANUFACTURE

1. FLÉTRISSAGE quelques heures à l'air libre.
2. Fixation des feuilles afin d'empêcher toute oxydation.
3. ROULAGE des feuilles dans des orthodox rollers.
4. EXPOSITION / BRÛLAGE AU SOLEIL des feuilles récoltées le matin. Cette opération prend fin vers la mi-journée.
5. FERMENTATION DES FEUILLES : traditionnellement compressées en galette suite au roulage. Dans les années 70 mise au point d'une fermentation dite accélérée pour répondre à une demande croissante des Pu Erh. Les feuilles sont étalées, recouvertes d'un linge en lin et humidifiées. Il faut attendre environ 40 jours pour obtenir le degré de fermentation voulu.

6. SÉCHAGE des galettes ou des feuilles en vrac afin d'en diminuer le taux d'humidité.
1. WITHERING open-air drying for few hours.
2. EXPOSURE TO THE SUN, the leaves harvested in the morning will undergo a 'burning' in the sun. This operation ends around noon.
3. FIXING the leaves to prevent oxidation.
4. ROLLING the leaves in orthodox rollers.
5. FERMENTATION, traditionally the leaves were pressed into cakes after rolling. In the 70's (in order to meet the growing demand for Pu Erh) a so-called 'accelerated' fermentation was developed. The leaves are spread out, covered with a linen cloth and moistened. After some 40 days the desired degree of fermentation is obtained.
6. Drying the wafers or loose leaves reduce the moisture content in the leaves.

PRÉPARATION

Simple à préparer : 4 à 5 min dans une eau bouillante (100°C).

Simple to prepare : 4 to 5 min in boiling water (100°C).



THÉS D'ORIGINE

SINGLE ORIGIN TEAS

'Un voyage de mille kilomètres commence toujours par un premier pas' dit dans sa grande sagesse le maître taoïste chinois Lao Tseu. À celui ou celle qui souhaite s'aventurer sur les chemins encore largement inexplorés de la grande route du thé, DAMMANN FRÈRES ouvre la voie. Pour vous servir de guide, les meilleurs experts toujours en quête de crus exceptionnels. Impossible bien sûr d'être exhaustif tant le thé est infini, sa saveur varie d'un jardin à un autre, d'une récolte à une autre, comme le fait un grand vin, produit noble issu d'un terroir. Ce voyage à la découverte des thés des grandes origines, vous le poursuivrez ensuite par vous-même, mais toujours en bonne compagnie, tant le thé est synonyme de convivialité.

'A journey of a thousand miles begins with a single step', as the wise Chinese Taoist master Lao Tzu said. For those who wish to venture onto the still largely unexplored paths of the great tea route, DAMMANN FRÈRES leads the way. Serving as your guides, our leading experts are always on the lookout for exceptional vintages. Being exhaustive is of course impossible, as tea is infinite, its flavour varying from one garden to another, from one harvest to another, as is the case for a great wine, a noble product from a terroir. You will then continue this journey to discover teas of great origins on your own, but always in good company, since tea is synonymous with warmth and friendliness.

CHINE CHINA

Les usages humains qui se perdent dans la nuit des temps ont en général une légende, celle du thé compte parmi les plus belles. C’est à un homme seul que l’on devrait la découverte du thé, mais pas n’importe quel homme : un empereur et presque un dieu. Vers 2737 avant Jésus-Christ, Shen Nong répandait ses bienfaits sur la Chine. Après avoir inventé l’agriculture (et ainsi développé entre autres le blé et le riz), il s’inquiéta de la santé de ses sujets et leur recommanda de ne boire que de l’eau bouillie. C’est alors qu’il se livrait à cette précaution par une journée de grande chaleur, et tandis qu’il s’abritait à l’ombre d’un arbuste en composant des poèmes, que l’empereur vit une brise légère dépouiller la plante de trois de ses feuilles, lesquelles se posèrent sur l’eau frémissante. Bientôt colorée, la boisson intrigua Shen Nong qui la goûta avec stupéfaction car jamais il n’avait ressenti une telle joie gustative : le thé était né. Que la chaleur du soleil, le vent et la poésie soient associés à l’origine du thé n’est pas pour surprendre : aujourd’hui encore, la plus raffinée des boissons reste synonyme de réconfort et de rêverie...

There is a legend behind every one of man’s most ancient traditions and customs. The story of tea is one of the most poetic. It owes its origins to just one man, but not just any man. He was an emperor and something of a demi-god. In 2737 BC, Shen Nong, discovered tea and made its benefits known to all of China. Shen Nong invented agriculture, developing wheat and rice amongst other things, and, worried for the health of his subjects, instructed them to drink only boiled water. It was whilst following his own advice one very hot day that, having taken to the shade of a tree to write poetry, the emperor saw a light breeze shake three leaves from its branches, which landed gently in his simmering water. The drink quickly changed color and, intrigued, Shen Nong tasted the concoction, only to discover that it was more delicious than anything he had ever tasted before. And so, tea was born. That warm sunshine, the wind and poetry should be associated with the origins of tea is no surprise: this most refined of beverages remains, in this day and age, a synonym of comfort and dreams...



- 1. ANHUI
- 2. FUJIAN
- 3. GUANDONG
- 4. HUNAN
- 5. SICHUAN
- 6. YUNNAN
- 7. ZHEJIANG
- 8. JIANGXI
- 9. GUANGXI



Photo : Yunnan

THÉS BLANCS DE CHINE - WHITE TEAS FROM CHINA

Thés précieux par excellence, les thés blancs sont un produit rare, dont l’essentiel de la production se limite géographiquement à la province chinoise du Fujian. Ils tiennent leur nom du duvet blanc qui orne les jeunes pousses des variétés de théiers sélectionnées pour leur manufacture. Ils se distinguent par une intervention humaine minime et leur grande subtilité. Ils requièrent beaucoup de soin lors de la préparation. Mal infusés, ils peuvent être insipides, mais présentent l’avantage que, contrairement aux thés verts, une infusion prolongée ne provoque ni astringence ni amertume excessives. Ils excelleront avec des infusions très courtes et répétées, ou avec des infusions plus longues, que ce soit en eau tiède ou froide. Rafraîchissants, ils sont consommés pendant les périodes de forte chaleur par les Chinois.

Precious teas par excellence, white teas are a rare product, with most of their production geographically limited to the Chinese province of Fujian. They take their name from the white down that decorates the young shoots of the tea bushes selected for their manufacture. They distinguish themselves by minimal human intervention and their fine subtlety. They must be prepared with great care. If not brewed correctly, they can be tasteless, but they have the advantage that, unlike green teas, they do not become excessively astringent or bitter with prolonged infusion. They excel with very short, repeated infusions, or with longer infusions, whether in tepid or cold water. Refreshing, they are consumed in hot weather by the Chinese.



32599200 3036 0 **PAÏ MU TAN** *Pivoine Blanche* ☼ 4-5 mn ⚡ 80°C - 176°F Cond. 250 g ★

Notes dominantes - PAILLE, FLEURIE.
La cueillette de ce thé n’a lieu qu’au printemps et est réalisée manuellement. Les feuilles sont juste flétries puis séchées. Recouvertes d’un abondant duvet gris-blanc, ces feuilles donnent une infusion abricot clair, fleurie avec des notes d’herbe sèche.
Dominant notes - STRAW, FLOWERY.
This fine tea is plucked by hand, and uniquely during Springtime. The harvested leaves are simply seared and dried, resulting in a leaf with a downy, silver covering. The leaves give a clear apricot-colored infusion, accompanied with notes of fruit and herbs.



32599200 2691 2 **YIN ZHEN** *Pointes Blanches* ☼ 6-8 mn ⚡ 80°C - 176°F Cond. 250 g

Notes dominantes - PAILLE, FLEURIE, CACAO.
Des bourgeons parés d’un abondant duvet, simplement séchés après la cueillette. Ce thé rare, de la province de Fujian, se distingue par sa fraîcheur et sa délicatesse. Sa liqueur légèrement orangée révèle des notes fleuries, de paille sèche et de cacao.
Dominant notes - STRAW, FLOWERY, COCOA.
Downy buds only, plucked and dried to protect their delicate flavor. Sourced from the Fujian province, this tea is set apart by the freshness and delicacy of its liquor, embodied by aromas of blossom, straw and cocoa.

THÉS DE CHINE PARFUMÉS AU JASMIN - JASMINE SCENTED TEAS FROM CHINA

En Chine, l'usage d'enfleurer le thé, formidable capteur de parfums, avec des fleurs fraîchement récoltées relève d'une tradition ancestrale. La fraîcheur du divin jasmin nous enchante à chaque nouvelle saison et se mêle parfaitement au thé vert. Cueilli au printemps, le thé est stocké dans son lieu de récolte à la suite de la manufacture. En juillet les feuilles séchées sont transportées jusqu'à la province de Guangxi où les fleurs de jasmin sont récoltées. Les fleurs (boutons fermés) sont cueillies le matin puis vendues aux enchères en milieu de journée. En début de soirée les boutons sont mélangés avec les feuilles de thé. Au cours de la nuit les boutons vont s'ouvrir et leur parfum va imprégner les feuilles de thé. La matinée suivante les fleurs séchées seront retirées et le thé séché. Ce procédé d'enfleurage sera répété plusieurs jours d'affilée jusqu'à l'obtention du résultat souhaité.

In China, scenting tea with freshly harvested flowers is part of an ancestral tradition. The freshness of divine jasmine flowers blends perfectly with green tea aroma. Picked in spring, the tea leaves are stored in the region where they were harvested. In July, the dried leaves are transported to Guangxi Province, where the jasmine flowers are harvested. The flowers (closed buds) are picked in the morning and sold at auction around midday. In the evening, the jasmine buds are blended into tea. Overnight, the buds open and their scent impregnates the tea leaves. The next morning, the dried flowers are removed and the tea is dried. This process is repeated several days in a row until the desired result is reached.



32599200 3056 8 JASMIN YIN ZHEN ☹ 6 mn 🌡 80°C-176°F Cond. 500 g ❤️ 📖
THÉ BLANC PARFUMÉ AU JASMIN. *Note dominante* - FLEUR BLANCHE.
Les aiguilles d'argent, parées de leur épais duvet, telle une fourrure, s'enorgueillissent ici d'un doux parfum de jasmin frais. Ce thé rare et précieux allie la délicatesse d'un grand thé blanc au parfum fleuri et à la saveur sucrée du jasmin.
JASMINE SCENTED WHITE TEA. *Dominant note* - WHITE FLOWER.
This tea's silver needles, adorned by a sumptuous down, boast a beauty which equals that of the fresh jasmine liquor which they impart. This rare example combines the finesse of a fine white tea with the sweet flavor of jasmine.



32599200 492 7 JASMIN CHUNG HAO ☹ 3 1/2 mn 🌡 80°C-176°F Cond. 1 kg 📖 📖
THÉ VERT PARFUMÉ AU JASMIN. *Notes dominantes* - FLEUR BLANCHE, VÉGÉTALE.
Produit à partir d'un thé vert de belle qualité, mêlé à des fleurs fraîches de jasmin jusqu'à ce qu'il s'imprègne du parfum fleuri. Une liqueur délicate et fraîche, qui s'accordera bien avec une cuisine chinoise.
JASMINE SCENTED GREEN TEA. *Dominant notes* - WHITE FLOWER, VEGETAL.
Produced from a green tea of remarkable quality, mixed with fresh jasmine flowers until the tea is imbued with their delicate perfume. Of a fine liquor, this fusion makes an excellent accompaniment to Chinese cuisine.



32599200 2163 4 JASMIN PEARL ☹ 5-6 mn 🌡 80°C-176°F Cond. 500 g
THÉ VERT PARFUMÉ AU JASMIN. *Notes dominantes* - FLEUR BLANCHE, GOURMANDE.
Ces perles duveteuses de la province de Fujian sont roulées, pousse par pousse, par des ouvrières expérimentées qui n'en produisent qu'un kg par jour. En s'épanouissant dans l'eau, ces perles donnent à l'infusion un parfum fleuri aux notes animales.
JASMINE SCENTED GREEN TEA. *Dominant notes* - WHITE FLOWER, GOURMET.
Originating from the Fujian province, these downy, silver-green tea pearls are hand rolled, shoot by shoot, by skilled craftsmen who produce only 1 kg each day. Blossoming on infusion, these tea pearls give a liquor with floral and almost animalistic notes.



32599200 307 4 MANDARIN JASMIN ☹ 3 mn 🌡 80°C-176°F Cond. 1 kg 📖
THÉ VERT PARFUMÉ AU JASMIN. *Note dominante* - FLEUR BLANCHE.
Thé vert corsé au doux parfum de jasmin. C'est le thé par excellence qui convient à la cuisine chinoise.
JASMINE SCENTED GREEN TEA. *Dominant note* - WHITE FLOWER.
A green and strongly tea perfumed jasmine. A perfect cup to enjoy alongside Chinese cuisine.

THÉS VERTS DE CHINE - GREEN TEAS FROM CHINA

À la fois le plus grand producteur et consommateur de thés verts (Lu Cha), le pays des 10 000 thés accorde un intérêt tout particulier aux 1^{ères} récoltes ou Xin Cha. Outre la diversité des formes et des arômes, ces thés sont aussi classifiés en fonction de leur moment de récolte avec quelques dates clefs telles que Qin Ming ou Gu Yu. On se sent privilégié lorsque l'on savoure un grand cru, d'ordinaire est réservé à une consommation locale.

Both the largest producer and consumer of green tea (Lu Cha), the country of 10 000 teas grants a special interest to the first flush teas or Xin Cha. In addition to the diversity of shapes and aromas, these teas are also classified regarding their harvesting period with few key dates such as Qin Ming or Gu Yu. Tasting one of these Grand Cru that usually stays on domestic market, makes you feel as privileged.



325992000 850 5 GUNPOWDER ☹ 3 1/2 mn 🌡 80°C-176°F Cond. 1 kg 📖
Notes dominantes - TABAC, VÉGÉTALE, AMANDE.
Poudre à canon pour les Occidentaux, *perles de thé* pour les chinois, ce thé évoque la préparation du thé à la menthe du Maghreb. 1 cuillerée à soupe de thé pour 50 cl d'eau, un petit bouquet de menthe fraîche et quelques morceaux de sucre. Parfait en accompagnement de poisson, citron, menthe, viande fumée ou cuite au barbecue.
Dominant notes - TABACCO, VEGETAL ALMOND.
Gunpowder, to the Westerners, or more poetically *tea pearls* for the Chinese, is associated with mint tea preparations in Maghreb. One teaspoon of tea is used to make a pint of liquor, with the addition of a small bunch of mint and sugar to taste. Perfect as an accompaniment to fish, lemon, mint, smoked and barbecued meat.



32599200 3015 5 GU ZHANG MAO JIAN ☹ 3-4 mn 🌡 80°C-176°F Cond. 500 g ❤️
Notes dominantes - FLEURIE, NOIX.
Ce thé produit dans la région de Guzhang, récolté au printemps, fait la fierté des habitants de la province de Hunan. Ses feuilles fines, d'un beau vert clair, produisent une infusion couleur de jade, au goût léger, fleuri et agréable de noix.
Dominant notes - FLOWERY, NUTS.
This tea, produced in the Guzhang region and only harvested in the Springtime, is the pride of Hunan's inhabitants. Its slender leaves, covered with a fine white down, give a jade-coloured liquor with a light, flowery and roasted chestnut taste.



32599200 3030 8 LUNG CHING *Puits du Dragon* ☹ 3 1/2 mn 🌡 80°C-176°F Cond. 500 g
Notes dominantes - CHÂTAIGNE, GOURMANDE, FRUITÉE.
Cultivé sur les plaines de la province de Zhejiang, ce cru a l'apparence typique de fer de lance. Travaillé à plat, il a du caractère mais possède aussi un goût frais et des notes végétales, de châtaigne avec un côté pyrogéné. Très long en bouche.
Dominant notes - CHESTNUT, GOURMET, FRUITY.
Grown on the plains of the Zhejiang province, this famous tea, crafted into the form of flat, spear-like leaves gives a liquor that exhibits clear character, balanced by notes of green vegetables and chestnut with roasted notes. Long lasting in the mouth.



32599200 3012 4 MAO FENG ☹ 3 1/2 mn 🌡 80°C-176°F Cond. 500 g
Notes dominantes - VÉGÉTALE, FLEURIE.
Thé vert aux longues feuilles minces et torsadées, d'un vert profond. Son infusion vert jade possède beaucoup de douceur et des notes végétales vertes et fleuries très présentes. Un cru idéal pour s'initier au thé vert.
Dominant notes - VEGETAL, FLOWERY.
Green tea slender leaves of deep green. The jade-coloured infusion displays softness and discernable notes of green vegetables. An ideal initiation to green tea.



32599200 2652 3 MENG DING GAN LU ☹ 3 1/2 mn 🌡 80°C-176°F Cond. 250 g ★
Notes dominantes - FRUITS SECS, CHÂTAIGNE, PEAU DE NOIX.
Le Meng Ding Gan Lu est l'un des thés verts les plus connus de Chine et des plus anciens. Ses jeunes pousses finement roulées et parsemées de bourgeons argentés délivrent une liqueur riche et veloutée. Il développe des notes de fruits secs et de châtaigne avec un côté très gourmand..
Dominant notes - DRIED FRUITS, CHESTNUT, WALNUT SKIN.
Meng Ding Gan Lu is one of the oldest and most famous green tea in China. Its curly shoots and fussy tips offer a fragrant and mellow cup. The taste is sweet with notes of chestnut and walnut skin.



32599200 3486 3 **PRINTEMPS SUR LE LAC** ⌚ 3½ mn 🌡 80°C - 176°F Cond. 500 g ★

Notes dominantes - VÉGÉTALE, CHÂTAIGNE, FLEURIE.
Un thé cultivé dans la province de Zhejiang, en bordure du lac Qian Dao qui est lié à son origine légendaire. Ses longues feuilles torsadées donnent une infusion limpide au caractère velouté, aux notes de légumes cuits de châtaigne et de fleurs.
Dominant notes - VEGETAL, CHESTNUT, FLOWERY.
Grown in the Zhejiang province, on the edges of lake Qian Dao, this tea has extraordinary origins. Long twisted leaves of a tender green give a clear infusion with a smooth, velvety texture, notes of cooked vegetables and a lingering sweetness.



32599200 3008 7 **YUNNAN VERT** ⌚ 3½ mn 🌡 80°C - 176°F Cond. 500 g ☕ 🍷

Notes dominantes - VÉGÉTALE, FLEURIE, AMANDE.
La province de Yunnan est mondialement reconnue pour ses thés sombres. Néanmoins, on y récolte également ce thé vert. Ses feuilles au vert sombre offrent une liqueur jaune clair, corsée et aux notes vertes et fleuries, longues en bouche. Parfait en accompagnement de mets légèrement salés, risotto aux légumes, fromages & fruits frais.
Dominant notes - VEGETAL, FLOWERY, ALMOND.
The Yunnan province is worldwide renowned dark teas. However, green teas can also be found there. This green tea gives a bright, yellow liquor. The infusion exhibits green and flowery notes with an enduring finish. Perfect as an accompaniment to light salted food, vegetable risotto, fresh cheese & fruits.

THÉS OOLONG DE CHINE - OOLONG TEAS FROM CHINA

Ces Grands Crus tirent leur nom du chinois Wu Long qui signifie Dragon Noir et qui symbolise l'autorité et la noblesse. C'est dans la région du Fujian qu'ils trouvent leur origine. Appelés semi-oxydés ou encore thés bleu-vert, ils se situent à mi-chemin entre le thé vert et le thé noir. Ils allient la saveur tonifiante du 1^{er} et la douceur du 2nd. En résulte une immense palette aromatique. Leurs feuilles sont bien souvent roulées en perles. Cette manufacture est longue et fastidieuse, mais permet d'obtenir des lots de qualité. Peu de régions en maîtrisent encore le savoir-faire.

These grand crus take their name from the Chinese Wu Long, which means Black Dragon and symbolises authority and nobility.They come originally from the Fujian region. Referred to as being semi-oxidized or even as blue-green teas, they are midway between a green tea for its invigorating characteristics and a black tea for its sweetness. The result is an immense palette of aromas. The leaves are often rolled into balls. If a high quality is to be achieved, this manufacturing process is long and tedious. Very few regions still specialise in this technique.



32599200 3066 7 **QI LAN** ⌚ 4 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 250 g ★

Notes dominantes - FRUITÉE, FLORALE.
Ce thé oolong dont le nom signifie "*orchidée rare*" est récolté au printemps au pied du mont Wuyi dans la province du Jiangshi. Ses grandes feuilles torsadées exhalent un parfum fruité intense et délivre à l'infusion une liqueur aux notes fruitées de jujube et de prune mêlées au parfum fleuri de l'orchidée. **Lot éphémère disponible en quantité limitée.**
Dominant notes - FRUITY, FLORAL.
This oolong tea, whose name means "*rare orchid*", is harvested in spring at the foot of Mount Wuyi in Jiangxi province. Its large, twisted leaves exude an intense fruity fragrance, and the infusion delivers a liqueur with notes of jujube and plum blended with the flowery scent of orchid. Ephemeral tea, available in limited quantity.



32599200 2651 6 **DA HONG PAO** ⌚ 4 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 250 g ★

Notes dominantes - FRUITÉE, GOURMANDE.
Da Hong Pao, Grande Robe Rouge en français, est l'un des thés de Wuyi les plus renommés. Si l'apparence des feuilles de Wuyishan Oolong est assez proche, on peut néanmoins les distinguer à leurs arômes en tasse. On retrouve ici des notes fleuries en attaque puis plus gourmandes de fruits compotés.
Dominant notes - FRUITY, GOURMET.
Da Hong Pao, "Big Red Robe" in English, is one of Wuyi's most renowned teas. If the leaf appearance of all Wuyishan Oolong are similar, their aromas make each one unique. Here we have a floral attack that blends in more sweet and fruity notes.



32599200 3069 8 **OSMANTHE D'OR** ⌚ 5 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 500 g ★

Note dominante - FLEURIE.
En chinois « Huang Jin Gui », cet Oolong à faible oxydation, produit dans la province du Fujian est nommé ainsi d'après la couleur légèrement dorée de ses feuilles et le parfum de fleurs d'osmanthe qu'il exhale. Il en résulte une infusion dorée, légère, aux notes abricotées et au fini très doux.
Dominant note - FLOWERY.
Huang Jin Gui in Chinese, named after the light golden color of its leaves and the osmanthus aromas exhaling from the cup. This lightly oxidized oolong from Fujian province delivers a light liquor with an apricot aroma giving way to a very sweet finish.



32599200 3402 3 **TEGUANYIN GREEN OOLONG** ⌚ 5 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 500 g ★

Notes dominantes - FLEURIE, FLEUR BLANCHE.
Oolong en provenance d'Anxi dans les montagnes du Fujian. Ses feuilles épaisses, roulées en perles, ont été faiblement oxydées. Un des thés les plus connu de Chine, très apprécié pour ses notes florales qui envahissent le palais.
Dominant notes - FLOWERY, WHITE FLOWER.
Oolong from Anxi region, in Fujian mountains. Its thick leaves, pearl rolled are lightly oxidized. One of the most famous Chinese teas, liked for its floral notes that overrun the palate.

THÉS NOIRS DE CHINE - BLACK TEAS FROM CHINA

En Chine ils sont connus sous le nom de Hong Cha, signifiant thés rouges en raison de la teinte fauve que prennent les feuilles à l'infusion. Apparus plus tard que le thé vert (fin XVI^e, dû à l'essor économique avec les premières exportations) les thés noirs proviennent de diverses provinces, chacune offrant un profil aromatique unique: tantôt des notes de miel et de feuille de cigare pour le Yunnan, ou encore du cuir et du cacao pour l'Anhui. On les trouvera moins tanniques ou corsés que les thés noirs en provenance d'Inde ou d'Afrique.

In China they are known as Hong Cha which means red teas due to the tawny color of the leaves after infusion. Black teas appeared later than their green counterparts (at the end of the 16th century, due to the economic boom). Black teas come from various provinces. Each terroir offers a unique aromatic profile, from honey and cigar leaf for Yunnan teas to leather and cocoa for Anhui Hong Cha... These Chinese teas are usually less tannic and full-bodied than Indian or African black teas.



325992000 720 1 **BAI LIN BLACK** ⌚ 4 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 500 g ★

Notes dominantes - FRUITÉE, GOURMANDE.
Récolté manuellement au printemps dans la région du Fujian, ce thé noir aux longues feuilles torsadées offre une tasse à la belle couleur ambrée et à la texture poudrée. A l'infusion, il délivre des notes douces de sucre chaud et fleuries de fleurs d'osmanthe suivies de notes fruitées (pomme cuite, fruit jaune) et finement cacaotées. Une douceur en tasse évoquant celle du thé Huoshan Black. **Lot éphémère disponible en limitée.**
Dominant notes - FRUITY, GOURMET.
Hand-harvested in spring in the Fujian region, this black tea with its long, twisted leaves offers a cup with a beautiful amber color and powdery texture. On infusion, it reveals sweet notes of warm sugar and flowery osmanthus flowers, followed by fruity notes (baked apple, yellow fruit) and a hint of cocoa. Sweet in a cup reminiscent of Huoshan Black tea. Ephemeral tea, available in limited quantity.



325992000 846 8 **GRAND KEEMUN F.O.P.** ⌚ 4 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g ★

Notes dominantes - CUIR CIRÉ, ANIMALE.
Pour les amoureux des thés d'origine, cette récolte de Keemun fine de qualité supérieure, aux feuilles très régulières et finement roulées, donne une infusion subtile, veloutée, aux notes de cuir, boisées et au fini délicieusement chocolaté.
Dominant notes - WAXED LEATHER, ANIMAL.
For pure tea lovers, this is one of the best quality Keemun teas available. Carefully harvested this tea offers regular and finely rolled leaves, giving a subtle, velvety infusion with leather and woody notes and a deliciously chocolatey finish.



325992000 988 5 YUNNAN CÉLESTE T.G.F.O.P. ☹️ 4 mn 🌡️ 90°C - 194°F Cond. 500 g

Notes dominantes - ANIMALE, MIEL, FLEURIE. Ces pousses fauves, torsadées et duveteuses donnent une liqueur très aromatique, sans amertume, ronde. Sa tasse évoque le cuir, les fleurs, le tabac et le miel. Ce cru s'accordera à merveille avec un tajine aux fruits secs.

Dominant notes - ANIMAL, HONEY, FLOWERY. These shoots, tawny, twisted, and downy, give a rich liquor without bitterness. With lingering aromas of leather, flower, tobacco and honey, this tea would be a perfect accompaniment to dried fruit tajine.



325992000 305 0 GRAND YUNNAN G.F.O.P. SUPÉRIEUR ☹️ 4 mn 🌡️ 90°C - 194°F Cond. 1 kg ★

Notes dominantes - ANIMALE, FEUILLE DE CIGARE, FLEURIE. Ce thé, aux feuilles très régulières et comportant de nombreux « tips », donne une tasse à la saveur très développée, au caractère affirmé, aux notes animales, de feuille de cigare, légèrement fleuri. Le grand thé de Chine des connaisseurs.

Dominant notes - ANIMAL, TOBACCO LEAVES, FLOWERY. IA sublime leaf, rich in golden tips and a highly developed flavour make this the great Chinese tea for connoisseurs. Aromas of leather, cigar, and slightly floral can all be found.



325992000 304 3 GRAND YUNNAN G.F.O.P. ☹️ 4 mn 🌡️ 90°C - 194°F Cond. 1 kg ☀️ ☕

Notes dominantes - BOISÉE, ANIMALE. Son infusion fauve rappelle les hautes montagnes du Yunnan d'où est originaire ce thé. La terre rouge offre un superbe contraste avec les collines couvertes de théiers et le ciel bleu azur. La liqueur qu'offre ce Grand Yunnan est à l'image de ces paysages riches. Des arômes complexes de cuir, miel, feuilles de cigare et une texture à la fois ronde et puissante..

Dominant notes - WOODY, ANIMAL. Its tawny infusion is the reminiscent of Yunnan high mountains, where this tea originates. The red soil offers a superb contrast with both, the hills covered with tea trees and the azure blue sky. The liquor is the reflection of these rich landscapes. Complex aromas of leather, honey, cigars and a texture that is both round and powerful.



325992000 960 1 HUOSHAN BLACK ☹️ 4 mn 🌡️ 90°C - 194°F Cond. 250 g ★

Notes dominantes - GOURMANDE, FRUITÉE. C'est dans la province d'Anhui que Mr. Zhang nous délivre sa nouvelle création : un thé noir d'exception, d'une grande douceur, aux notes gourmandes de cacao et de sucre chaud.

Dominant notes - GOURMET, FRUITY. Mr. Zhang honors us with his new creation produced in Anhui Province: an exceptional black tea, of great sweetness, with gourmet notes of cocoa and hot sugar.

THÉS SOMBRES DE CHINE - DARK TEAS FROM CHINA

Nommés thés sombres en Occident et thés noirs en Orient, en raison des feuilles qui tournent au noir profond une fois infusées, ces thés sont connus grâce aux célèbres Pu-Erh, issus de la Province chinoise du Yunnan. Ils se distinguent par leur parfum surprenant de terre humide et leurs notes minérales, résultat d'une fermentation. Affinés en cave, ils se bonifient avec le temps.

Known as dark teas in the West and black teas in the East due to their leaves that turn black when infused, these teas have become widely known thanks to the famous Pu-Erh from the Yunnan Province of China. These teas distinguish themselves by their surprising scent of damp earth and their mineral notes, the result of fermentation. Aged in the cellar, they improve with age.



325992000 412 5 ORIGINAL PU-ERH ☹️ 4-5 mn 🌡️ 100°C - 212°F Cond. 1 kg ☕

Note dominante - ANIMALE. Un Pu-Erh de l'année aux feuilles torsadées, offrant une infusion au bouquet sous-bois humide et des notes évoquant le feu de cheminée. Accompagnera la dégustation de viandes fortes, champignons, fromages crémeux et de desserts chocolatés ou caramélisés.

Dominant note - ANIMAL. A Pu Erh with small twisted leaves. The liquor suggests note of undergrowth and chimney smoke. A great accompaniment to reach meats, mushrooms, creamy cheeses and chocolate or caramel desserts.



32599200 2658 5 PASHA BIG TREE ☹️ 4 mn 🌡️ 90°C - 194°F Cond. 250 g ★

Note dominante - FRUITÉE. Les Pu Erh dit "crus" (Sheng Cha) sont ceux qui subissent une fermentation lente, "naturelle". Ils offrent une palette aromatique complètement différente des Pu erh "murs" (Shu Cha). On retrouve ici des notes de fleurs, de jujube et d'églantier. Une légère astringence permet une bonne longueur en bouche.

Dominant note - FRUITY. "Raw" Pu Erh (Sheng Cha) are teas that undergo a slow, "natural" fermentation. They offer a completely different aromatic palette from "Ripe" Pu erh (Shu Cha). This tea delivers floral notes, of jujube and rosehip. A slight astringency allows a long lasting in the mouth.



32599200 4153 3 PU-ERH CANG YUAN ☹️ 4-5 mn 🌡️ 100°C - 212°F Cond. 1 kg ♥

Notes dominantes - ANIMALE, TERRE HUMIDE, NOIX. Originaire de la région de Cang Yuan au sud-ouest de la province de Yunnan, ce thé donne une infusion sombre et dense aux notes chaleureuses. La liqueur possède une grande rondeur et révèle un bouquet sous-bois, avec des notes de noix.

Dominant notes - ANIMAL, WET EARTH, NUTS. Native of the Cang Yuan region, in the South-West of the Yunnan province, this dark tea gives a dark, intense liquor with punctuating warm notes. The infusion is well-rounded, revealing earthy nuances and walnut aromas.

GALETTE PU ERH DE CHINE - PU ERH TEA CAKE FROM CHINA

Historiquement les thés sombres Pu Erh sont originaires du village éponyme situé sur la route de la soie au sud du Yunnan, région où se concentraient autrefois les activités de négoce du thé. Le succès auprès des amateurs dans le monde de ces thés a incité le gouvernement chinois à définir en 2003 l'appellation *Pu Erh* afin d'en protéger l'originalité. Ces thés fermentés issus de variétés à grandes feuilles et exclusivement récoltés dans cette partie du Yunnan sont classés en 2 catégories: les Sheng Cha, thés non fermentés lors de la manufacture qui évoluent lentement et naturellement au cours de longues années grâce à une lente post-fermentation; les Shu Cha subissent une fermentation lors de leur manufacture, transformant complètement leur profil aromatique au bout d'une quarantaine de jours. Les galettes de Pu-Erh ont la particularité de s'affiner et de se bonifier avec le temps. Nous vous recommandons de la conserver dans un environnement à l'abri de la lumière, de l'humidité et sans odeur. À l'instar du vin en France certains millésimes ou grands crus peuvent s'arracher à prix d'or!

Historically, Pu Erh dark teas originated in the eponymous village on the Silk Road in southern Yunnan, a region where tea trading activities were once concentrated. The worldwide success of these teas prompted the Chinese government to define the Pu Erh appellation in 2003 to protect their originality. These fermented teas, made from large-leaf varieties and harvested exclusively in this part of Yunnan, are classified into 2 categories: Sheng Cha, teas that are not fermented during the manufacturing process and which develop slowly and naturally over many years thanks to a slow post-fermentation process; and Shu Cha, which is fermented during the manufacturing process and completely transforms its aromatic profile after about forty days. Pu-Erh cakes have the particularity of maturing and improving over time. We recommend that they are stored in a dark, dry and odour-free environment. Much like wine in France, some vintages or *Grands Crus* are sold at golden prices!

32599200 6308 5 PU-ERH SHU CHA 2022 ☹️ 5 mn 🌡️ 100°C - 212°F Cond. Galette 200 g ★

Notes dominantes - ANIMALE, NOIX. Récolté sur la montagne de Wuliang aux abords de la ville de Pu Erh (autrefois nommée Simao), son infusion délivre une tasse à la liqueur ronde et chaleureuse développant des notes de noix. Compressé en forme de galette, il perpétue un mode de conservation et de consommation connu en Chine depuis plus de 1000 ans. Les thés Pu-Erh ont la particularité de s'affiner, de se bonifier dans le temps.

Dominant notes - ANIMAL, NUT. The Pu-Erh Shu Cha 2022 was harvested on Wuliang Mountain around the city of Pu-Erh (formerly named Simao). Its infusion delivers a warm, round cup, developing nutty notes. Compressed in the shape of a cake, its way of conservation and consumption perpetuates a Chinese tradition practiced in China for more than 1000 years. Pu-Erh tea cake have the specificity to become better if kept properly.



JAPON

JAPAN

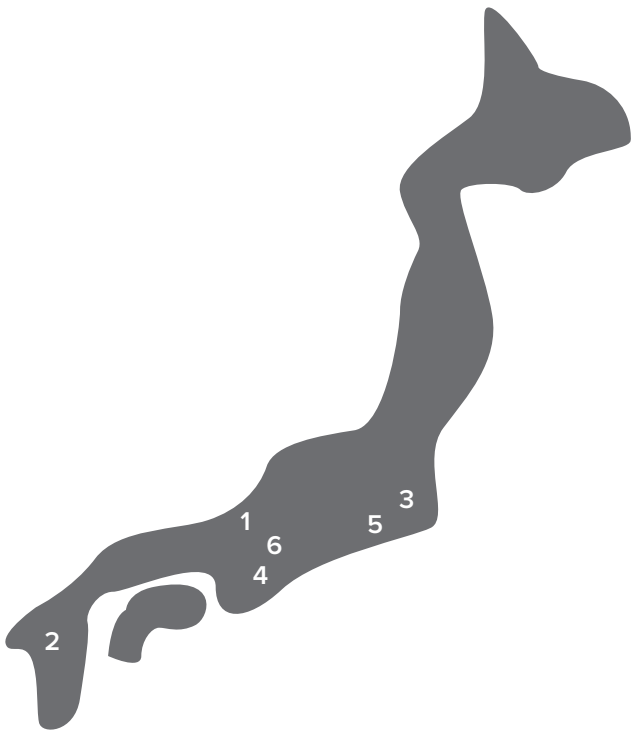
Les premières pousses de thé sont importées de Chine à partir du VIII^e siècle par le moine Saichô. Si le thé fut apprécié immédiatement, la dégradation des relations entre le Japon et la Chine ne favorisa pas son expansion rapide et il faudra attendre le XI^e siècle pour que soit introduit, avec le Bouddhisme Zen, le thé vert, matcha, qui sera dès lors utilisé pour la cérémonie du thé. Ce thé vert réduit en poudre est préparé à partir d'un Tencha, thé d'ombre qui a été étuvé puis séché et dont on a ôté les nervures pour éviter une amertume excessive. Au XVI^e siècle Sen No Rikyû, moine japonais, créa les fondements de ce rituel : abstention de tout luxe, suppression de toute classe sociale, utilisation d'objets populaires et son invention, le bol raku qui, par sa couleur souvent noire, fait ressortir le vert du Matcha. La cérémonie du thé au Japon est nommée Cha no yu... Poésie et mystère émanent de chacune de ces syllabes. La traduction littérale en est toute simple et prosaïque : eau chaude pour le thé. L'acclimatation du thé au Japon est alors telle que le Camellia Sinensis y sera parfois appelé Camellia Japonica par les botanistes.

The first tea trees were imported from China on the 8th century by the monk Saichô. If the tea was immediately appreciated, the deterioration of the relationship between Japan and China did not promote a rapid expansion. Matcha tea was only introduced with Zen Buddhism in the 11th century and use from then for tea ceremony. It is a grinded green tea, produced from Tencha: a shaded tea which was steamed, then dried. Veins and stem s are removed in order to avoid excessive bitterness. In the 16th century Sen No Rikyû, a Japanese monk who created the foundations of this ritual: abstention from any luxury, suppression of any social class, use of everyday objects, and his own invention: the raku bowl which is often black in colour in order to bring out the green of the Matcha. The Tea Ceremony in Japan is named Cha no yu... Poetry and mystery emanate from each one of these syllables. One might even say it's a magic formula. And yet, the literal translation is simple and prosaic; hot water for tea. The acclimatization of tea trees in Japan is such that Camellia Sinensis will sometimes be called Camellia Japonica by botanists.



- 1. KYOTO
- 2. KYÛSHÛ
- 3. MIE
- 4. NARA
- 5. SHIZUOKA
- 6. UJI

Photo : Shizuoka



THÉS VERTS DU JAPON - GREEN TEAS FROM JAPAN

De nos jours, le Japon produit presque exclusivement des thés verts. Le thé vert matcha est très populaire auprès des consommateurs, qui l'apprécient en boissons chaudes ou glacées, préparées de façon traditionnelle ou en latte. De nombreux chefs l'apprécient également en cuisine. Les thés verts japonais se distinguent des thés verts provenant d'autres pays par une particularité dans leur mode de préparation de 'la fixation', qui consiste à interrompre le processus d'oxydation des feuilles par étuvage. Ce sont des thés rafraichissants qui, pour les amateurs, ont une saveur incomparable.

Nowadays, Japan produces almost exclusively green teas. Matcha tea, is popular with many consumers who enjoy it in hot or iced drinks, prepared in the traditional way or in "latte". It is also used by many chefs in cooking and baking. In addition, Japanese green teas differ from green teas from other countries because in one important aspect, the fixing process. This step, which is designed to prevents the natural oxidation of the leaves, is performed through steaming. Discover these refreshing teas that give for Japanese tea lovers an incomparable flavor.



325992000 721 8 **SENCHA KOCHI SAYAMAKARI** ☕ 2 mn 🌡 80°C - 176°F Cond. 250 g

Note dominante - GOURMANDE.
Récolté au printemps dans une plantation de la préfecture de Kochi, ce thé vert également appelé "*Tosa Tea*" présente une grande richesse aromatique. Ses feuilles vert-gris travaillées en aiguilles délivrent une liqueur à la texture nappante, à l'astringence persistante et aux notes finement torréfiées, gourmandes de sucre chaud et fruitées d'amande. **Lot éphémère, disponible en quantité limitée.**

Dominant note - GOURMET.
Harvested in spring from a plantation in Kochi prefecture, this green tea, also known as "Tosa Tea", is richly aromatic. Its grey-green, needle-like leaves produce a liquor with an enveloping texture, persistent astringency, develop a finely roasted note combined with notes of warm sugar and fruity one of almond. **Ephemeral tea, available in limited quantity.**



325992000 349 4 **GENMAÏCHA** ☕ 2 mn 🌡 80°C - 176°F Cond. 1 kg

Notes dominantes - TORRÉFIÉE, VÉGÉTALE.
Mélange de thé vert Sencha, de riz torréfié et de riz soufflé donnant une liqueur aux notes vertes, iodées et de céréales grillées. Il accompagnera à merveille un brunch à base de bacon et d'oeufs.

Dominant notes - ROASTED, VEGETAL.
A mixture of Sencha green tea, roasted rice and puffed rice that gives a liquor with hints of green, marine and roasted cereal aroma. An excellent accompaniment to a cooked breakfast.





325992000 347 0 **GYOKURO** *Perle de Rosée* ☹ 2 mn 🌡 70°C - 158°F Cond. 500 g

Notes dominantes - IODÉE, CRUSTACÉE.
Ce thé est récolté uniquement au printemps, les théiers ayant été couverts les trois semaines précédentes sous des ombrières. Ses aiguilles d'un vert profond offrent une tasse au goût intense, à la texture onctueuse et aux notes végétales, laiteuses et marines douces.
Dominant notes - IODINE, CRUSTACEAN.
This tea is only harvested in the Springtime after a period of 3 weeks under shade. Its needle-shaped leaves are a deep green colour and give an intensely flavored, smooth-textured liquor with suggestions of vegetable, dairy, and iodic aroma.



325992000 350 0 **HOIJICHA** ☹ 2 mn 🌡 80°C - 176°F Cond. 500 g

Notes dominantes - TORRÉFIÉE, GOURMANDE.
Thé vert torréfié, fabriqué à partir de Bancha. Les feuilles à l'apparence de copeaux bruns révèlent à l'infusion des notes grillées, boisées et une saveur légèrement sucrée. Accompagnera sushis, brunchs et desserts chocolatisés.
Dominant notes - ROASTED, GOURMET.
A roasted green tea crafted from a base of Bancha. The liquor is packed with roasted aromas, accompanied by notes of wood and a slightly sweet flavor. Great to be enjoyed with sushi, brunch or chocolate desserts.



32599200 1703 3 **KARIGANÉ** ☹ 2 mn 🌡 80°C - 176°F Cond. 1 kg

Notes dominantes - IODÉE.
Ce thé est un blend de feuilles de Gyokuro, aiguilles d'un vert profond et à l'aspect vernissé, et de tiges de ces pousses précieuses, d'un beau vert tendre. La liqueur est fraîche et végétale et révèle des notes laiteuses, marines et une texture veloutée.
Dominant notes - IODINE.
This tea is a blend of Gyokuro needle-shaped leaves and the bright green stems from the precious shoots used in its production. The infusion is fresh, with discernable elements of vegetable, dairy and maritime influences alongside a smooth texture.



325992000 701 0 **SENCHA FUKAMUSHICHA CHIRAN** ☹ 2-2^{1/2} mn 🌡 80°C - 176°F Cond. 500 g

Notes dominantes - VÉGÉTALE, AGRUMES.
Ce sencha de printemps nommé 'Fukamushicha' en raison de l'étuvage prolongé subi lors de sa manufacture, offre avec ses feuilles en aiguilles brisées une infusion fraîche et végétale à l'agréable saveur umami développant des notes de légumes cuits à la vapeur..
Dominant notes - VEGETAL, CITRUS FRUITS.
This Spring sencha also named 'Fukamushicha' due to the long steaming during the fixation process, offers with its broken needles shaped leaves, a fresh and vegetal infusion developing a pleasant umami flavor with steamed vegetables notes.



325992000 348 7 **SENCHA FUKUYU** ☹ 2-2^{1/2} mn 🌡 75°C - 167°F Cond. 1 kg

Notes dominantes - MARINE, VÉGÉTALE.
Les Sencha (thés façonnés en aiguilles aplaties après un étuvage à la vapeur) sont très appréciés au Japon pour leur saveur rafraîchissante. Cette récolte d'été offre une tasse aux notes végétales puissantes et à l'arôme iodé avec une légère astringence. Parfait en accompagnement de fruits de mer et crustacés, poisson cru et fromage de chèvre frais.
Dominant notes - SEASIDE, VEGETAL.
The Sencha teas (crafted into flattened-needle shapes after a brief steam treatment) are appreciated in Japan for their refreshing flavor. This summer harvest offers a cup with strong vegetable and marine notes and a light astringency. Perfect as an accompaniment to seafood and crustaceans, raw fish, fresh goat cheese.



325992000 528 3 **SENCHA TENSŪ** ☹ 2-2^{1/2} mn 🌡 75°C - 167°F Cond. 1 kg

Note dominante - IODÉE. On identifie un thé de printemps à ses aiguilles d'un vert sombre et à son toucher soyeux. Ceux qui connaissent le Sencha Tensū en reconnaîtront les caractéristiques. Récolté dans la région de Miyazaki ce thé conviendra à tous ceux qui recherchent douceur et fraîcheur. Nous l'avons en effet sélectionné pour son côté végétal, sans astringence et pour sa texture souple qui enveloppe délicieusement le palet.
Dominant note - IODINE. Sencha Tensū presents dark green needle leaves with a silky touch. This is characteristic of Spring teas. Harvested in Miyazaki region, this tea will suit anyone looking for a sweet and fresh infusion. We have selected this tea for its vegetal notes, without astringency but also for its supple texture which deliciously envelops the palate.



325992000 286 2 **TAMARYOKUCHA** ☹ 3 mn 🌡 80°C - 176°F Cond. 500 g

Notes dominantes - VÉGÉTALE, GOURMANDE, NOIX.
La manufacture de ce thé présente 2 variations par rapport à la méthode japonaise traditionnelle : les feuilles sont fixées à la chaleur sèche, à la mode chinoise ; et elles ne subiront pas de façonnage en aiguilles. La liqueur résultante est vive et parfumée ; un bouquet à la fois végétal et gourmand.
Dominant notes - VEGETAL, GOURMET, NUTS.
The production of this tea presents 2 variations in comparison with the traditional Japanese method. The leaves are 'fixed' in the wok, Chinese fashion and they will not undergo the final «needle shape» rolling process. The resulting infusion is strongly aromatic, the aroma being both vegetal and sweet.

THÉS VERTS MATCHA DU JAPON - GREEN MATCHA TEAS FROM JAPAN

Ce thé vert réduit en poudre est préparé à partir du Tencha, un thé d'ombre qui a été étuvé puis séché, dont on a ôté les nervures pour éviter une amertume excessive. Le thé Matcha est à la fois savoureux, que ce soit chaud, glacé ou en latte, et délicieux en cuisine, comme ingrédient ou pour saupoudrer vos préparations et leur apporter une belle couleur verte.

This powdered green tea is made from Tencha, an amber tea that has been steamed and then dried, with the veins removed to avoid excessive bitterness. Matcha tea is both tasty, whether hot, iced or in a latte, and delicious in cooking, as an ingredient or to sprinkle over your dishes to give them a lovely green color.



325992000 565 8 **MATCHA DE CÉRÉMONIE** *Minami Yamashiro* ☹ Battu 🌡 80°C - 176°F Cond. Boîte 20 g

Notes dominantes - VÉGÉTALE, IODÉE.
Récolté dans la région de Uji, berceau du Matcha, en provenance d'un jardin unique issu du cépage Okumidori. Broyé à la meule en granit selon la méthode traditionnelle, seulement 20 à 30g sont produit à l'heure. Grand Cru, ce Matcha de cérémonie offre une tasse à la texture crémeuse et aux notes végétales et iodées.
Dominant notes - VEGETAL, MARINE.
Coming from Uji, heart of Matcha tea production, these tea leaves, produced from Okumidori cultivar were harvested in a single tea garden. It needs one hour to grind 20 to 30 g of tea using traditional stone mill. This Grand Cru, Matcha Ceremony, offers a cup with creamy texture and marine and green notes.



325992000 639 6 **UJI MATCHA** ☹ Battu 🌡 80°C - 176°F Cond. Boîte 20 g

Note dominante - VÉGÉTALE.
Thé traditionnellement préparé dans un large bol avec 1 à 2 cuillères de chashaku (spatule de thé en bambou), mélangé à 7cl d'eau frémissante, fouetté au chasen (fouet en bambou) jusqu'à obtention d'une mousse légère. Liqueur amère aux notes végétales puissantes.
Dominant note - VEGETAL.
Tea traditionally prepared in a large bowl containing 1 or 2 chashaku teaspoon of tea mixed with 7 cl of simmering water. The infusion is vigorously mixed by 'chasen' (a bamboo whisk) to obtain a light foam. A bitter liquor with strong vegetable note



3259920 10752 9 **MATCHA PÂTISSIER** Cuisine - Cooking Cond. Sac 100 g

Note dominante - VÉGÉTALE.
Un format adapté à l'utilisation ménagère en pâtisserie ou cuisine pour un ingrédient savoureux à inclure dans gâteaux, glaces, sauces et boissons telles que smoothies et latte, pour les enrichir d'une douce saveur de thé vert et d'une belle couleur verte.
Dominant note - VEGETAL.
A format adapted for household use in baking and cooking, as a tasty ingredient to be included in cakes, ice-creams, sauces, smoothies and drinks made from milk. It enriches them with a delicate taste of green tea and gives them a lovely green color.



325992000 790 4 **MATCHA STICKS** Battu 🌡 80°C - 176°F Cond. 6 boîtes 15 x 1.5 g - 6 boîtes 15 x 0.05 oz

Note dominante - VÉGÉTALE. Pour une fraîcheur maximale de votre thé matcha, une utilisation simple en sticks pré-dosés. Récolté, produit et conditionné au Japon. 2 utilisations : 1. *Matcha à boire* (verser le contenu de votre stick dans un bol, ajouter 7 cl d'eau chaude puis fouetter juqu'à obtention d'une mousse à la surface) - 2. *Cuisiner au Matcha* (comme ingrédient ou saupoudrer votre préparation pour apporter une belle couleur verte).
Dominant note - VEGETAL. Pre-measured sticks of matcha tea, for a simple use and optimal freshness. Product harvested, produced, and packed in Japan. 2 uses: Matcha to drink (pour the contents of your stick into a bowl, add 7 cl of hot water then whisk until a foam is obtained on the surface) & Cooking with Matcha (as an ingredient or sprinkle your preparation to bring a beautiful green color).

THÉS FUMÉS DU JAPON - SMOKED JAPANESE TEAS

La Famille de Matsumoto san est productrice de thé dans la région de Shizuoka depuis plusieurs générations. Leur ancêtre, Samurai, échangea son épée contre des outils pour s’initier à la culture du thé. Aujourd’hui, son descendant a fait le choix de créer un thé unique. Il est le seul à produire des thés fumés d’une rare finesse à partir de bois exclusivement japonais, en lots confidentiels.

Matsumoto san Family has been producing tea in the Shizuoka region for several generations. Samurai, their ancestor, traded his sword for farming tools and started tea production. Today his descendant chooses to create a unique tea. That’s how he created the first Japanese smoked teas, exclusively produced from Japanese wood, in confidential quantity.



325992000 593 1 FUJISAN SOUCHONG ☼ 4 mn 🌡 90°C -194°F Cond. 250 g ★

Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.
Ce thé est la rencontre d’un thé noir récolté non loin du mont Fuji et du célèbre érable japonais de Nagano. Il s’agit d’un thé fumé aux copeaux d’érable. Plus subtil que son cousin chinois (le Lapsang Souchong), son infusion délivre des notes rondes et chaleureuses.
Dominant note - SPICY/ WOODY.
This tea is the encounter of a black tea harvested not far from the Fuji mountain and the famous Nagano Japanese Maple tree. Smoked with maple wood chips, results a liquor more subtle than its Chinese cousin (Lapsang Souchong) developing round and warm notes.



325992000 655 6 MALT SOUCHONG ☼ 4 mn 🌡 90°C -194°F Cond. 250 g ★

Notes dominantes - FUMÉE, GOURMANDE.
Ce thé est le fruit de la rencontre de l’univers du thé et celui du désormais célèbre Whisky Japonais. En effet, pour fumer ce thé, Matsumoto san a utilisé du bois de fût de whisky d’une distillerie mondialement connue de la préfecture de Saitama. Le résultat est d’une surprenante douceur mêlant la rondeur du thé avec les notes maltées, et la texture liqueureuse du Whisky. Un grand cru unique en son genre.
Dominant notes - SMOKED / GOURMET.
This tea is the encounter of two universes, tea and the world renowned, Japanese Whisky. Indeed, Matsumoto san used whisky wood barrel from a famous distillery from Saitama to smoke this black tea. The resulting liquor is incredibly mellow. The roundness of the tea blends with the malty, sweet whisky notes. A one-of-a-kind grand cru.



325992000 594 8 SAKURA SOUCHONG ☼ 4 mn 🌡 90°C -194°F Cond. 250 g ★

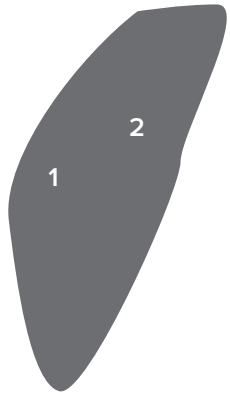
Notes dominantes - ÉPICÉE, FRUITÉE.
Thé noir de la région de Shizuoka aux belles feuilles sombres torsadées, subtilement fumé au bois de cerisier de la région de Nara. Une tasse au délicat arôme fumé et à la saveur légèrement sucrée évoquant le noyau de cerise.
Dominant notes - SPICY, FRUITY.
Black tea from the Shizuoka region subtly smoked with cherry wood form the Nara region. It delivers a cup with a delicate smoky aroma and a slightly sweet flavor evoking the cherry stone.

Photo : Mr. Matsumoto - Bois de Cerisier - Fût de Whisky / Mr. Matsumoto - Cherry Tree Wood - Whisky Wood Barrel



- 1. DONG DING
- 2. GUANTOU

Photo : Dong Ding



TAÏWAN

La culture du thé à Taïwan s’organise autour d’une multitude de petites exploitations souvent familiales. On y a longtemps manufacturé du thé noir pour répondre aux besoins des pays européens, puis des thés verts sont préférés et c’est seulement dans les années 1970 que Taïwan mise sur la qualité et se spécialise dans la production de thés oolong.

Tea is grown in a multitude of small farms, often family owned. Black tea was manufactured here for a long time in order to meet the needs of European countries. As of the 1950s green teas were preferred and it was only in the 1970s that Taiwan began to focus on quality and specialize in the production of oolong teas.



325992000 775 1 4 SEASONS ☼ 4 mn 🌡 100°C -212°F Cond. 250 g ★

THÉ OOLONG. *Note dominante* - FLEURIE. Récolté en mars, ce thé oolong est un thé printanier de haute montagne, cultivé à Mingjian. Les feuilles utilisées pour ce lot proviennent du cultivar Si Ji Chun ou “*Four Seasons spring*” d’où son appellation. Ses jolies perles vertes offrent une liqueur fraîche et végétale laissant place à des notes légèrement grillées et à l’onctuosité beurrée.
OOLONG TEA. *Dominant note* - FLOWERY. Harvested in March, this oolong tea is a spring high mountain tea, grown in Mingjian. The leaves used for this batch come from the cultivar Si Ji Chun or “*Four Seasons spring*” hence its name. Its pretty green pearls offer a fresh and vegetable liquor giving way to slightly toasted notes and buttery creaminess.



32599200 8195 9 DONG DING OOLONG ☼ 5 mn 🌡 100°C -212°F Cond. 500 g ♥

THÉ OOLONG. *Notes dominantes* - TORRÉFIÉE, GOURMANDE.
Le cru que nous avons sélectionné, récolté au printemps dans le district de Nantou, se distingue par le fait qu’il est manufacturé de façon traditionnelle, en poussant l’oxydation, ce qui confère à la tasse un parfum profond aux notes boisées, fruitées et de miel.
OOLONG TEA. *Dominant notes* - ROASTED, GOURMET.
The lot we selected was harvested at springtime in Nantou district and is particularly remarkable for its traditional style. With a more complete oxidation, the leaves deliver an amber-coloured liquor carrying a deep flavor and woody, fruity and honey-like aroma.



32599200 8196 6 HIGH MOUNTAIN JIN XUAN ☼ 4 mn 🌡 100°C -212°F Cond. 500 g ★ 🇹🇼

THÉ OOLONG. *Notes dominantes* - FLEURIE, LAITEUSE.
Issu de plantations encerclées de forêt primitive, situées dans les montagnes Guantou, ce thé est manufacturé à partir d’une variété de théier au parfum naturellement fleuri et lacté, appelée Jin Xuan ou “Lis d’Or”.
OOLONG TEA. *Dominant notes* - FLOWERY, MILKY.
Made from leaves sourced in Guantou mountains, in plantations surrounded by primeval forest, this tea is produced from a tea plant variety called Jin Xuan or “Golden Lily”, whose natural aroma is floral and milky.



325992000 802 4 OOLONG FANCY ☼ 5 mn 🌡 100°C -212°F Cond. 500 g

THÉ OOLONG. *Notes dominantes* - TORRÉFIÉE, BOISÉE.
Un thé semi-oxydé aux grandes feuilles sombres d’aspect froissé. Très bel équilibre pour une tasse ambrée, chaleureuse aux arômes soutenus et au parfum de châtaigne.
OOLONG TEA. *Dominant notes* - ROASTED, WOODY.
A semi-oxidized tea with large, dark, crumpled leaves. An amber cup and warm delivering a nice balance, with sustained aromas and the scent of chestnut.

INDE INDIA

C'est dans la région d'Assam en Inde, au début du XXe siècle, que deux frères anglais découvrent des champs de théiers sauvages qu'ils mettent en culture, créant ainsi un thé d'origine au goût plus prononcé que le thé chinois, à la liqueur rouge profond, ronde et aux notes de miel. Située au nord-est de l'Inde, longue de 600 km, encaissée entre l'Himalaya au nord et les monts Naga et Patkoi au sud, cette haute vallée de l'Assam est l'une des régions les plus fertiles et la plus grande productrice de thé au monde. Si celle-ci est la première région de production du thé en Inde, la région de Darjeeling se distingue pour la qualité de ses thés. Bien que son marché représente seulement 1% de la production indienne annuelle, l'industrie du thé à Darjeeling occupe une position unique. Avec des rendements moins élevés, on y produit des thés noirs de grande qualité, qui se sont bâtis année après année, une très grande réputation. Alors montez à bord du merveilleux train de Darjeeling et arrêtez-vous sur les contreforts de l'Himalaya, à 2000 m d'altitude, entre soleil et brumes, dans l'un des grands Jardins de Thé.

At the beginning of the 20th century, two English brothers discovered fields of wild tea trees in the Assam region of India. They culture them, creating an original tea with a stronger taste than Chinese tea, and which had a deep, round, red liquor and notes of honey. Located in northeast India, 600 km long, nestled between the Himalayas to the north and the Naga and Patkoi mountains to the south, this high valley of Assam is one of the most fertile and largest tea producing region in the world. If Assam valley is also the first tea producing region in India, the Darjeeling region stands out for the quality of its teas. Although its market accounts for only 1% of annual Indian production, the tea industry in Darjeeling occupies a unique position. With lower yields, high quality black teas are produced there, which have built up a great reputation year after year. So, board the wonderful Darjeeling train and stop in the foothills of the Himalayas, at an altitude of 2000 m, between sun and mist, in one of the great Tea Gardens.



- 1. ASSAM
- 2. DARJEELING

Photo : Parcelle Dammann dans la plantation Phuguri
Dammann parcel at the Phuguri plantation

THÉ BLANC DE DARJEELING - WHITE TEA FROM DARJEELING

Darjeeling est l'endroit idéal pour produire du thé blanc grâce à son altitude élevée. Les conditions climatiques, à savoir un air froid, une brume permanente et un ensoleillement tempéré, permettent aux arômes délicats présents dans les seuls bourgeons et feuilles les plus jeunes utilisés pour sa production de mûrir et de s'intensifier. Sa manufacture bénéficie d'un savoir-faire ancestral reconnu dans le monde entier.

Darjeeling, with its high altitude, is the ideal place to produce white tea. The climatic conditions - cold air, constant fog, temperate sunshine - allow the delicate aromas present in the youngest buds and leaves used in its production to mature and intensify. In Darjeeling, its manufacture benefits from ancestral know-how recognised worldwide.



325992000 760 7 **DARJEELING CASTLETON MOONLIGHT** ☁ 4-5 mn 🌡 80°C - 176°F Cond. 250 g ★

Notes dominantes - FLEURIE, FRUITS SECS
Issu de l'un des plus prestigieux jardins de Darjeeling, ce lot unique a été produit à partir des meilleurs théiers chinois, réputés pour leur puissance aromatique. Ses longues feuilles torsadées délivrent une tasse douce et délicate, combinant des notes florales et printanières de rose et d'herbe fraîchement coupée.
Dominant notes - FLOWERY, DRIED FRUITS.
From one of the most prestigious gardens of Darjeeling, this unique batch was produced from the best Chinese tea plants, known for their aromatic power. Its long twisted leaves deliver a soft and delicate cup, combining floral and spring notes of rose and freshly cut grass.

THÉS NOIRS DE DARJEELING - BLACK TEAS FROM DARJEELING

L'industrie du thé à Darjeeling occupe une position unique. Avec des rendements moins élevés, on y produit des thés noirs de grande qualité. Après de très longues années d'une collaboration avec le jardin Phuguri, initiée par Jacques Jumeau-Lafond et poursuivie par son fils Emmanuel (actuel expert de la maison), la plantation a dédié à DAMMANN FRÈRES l'une de ses plus belles parcelles, désormais nommée *Dammann Bari*. *Bari* voulant dire *parcelle*.

The Darjeeling tea industry is in a unique position. With lower yields, it produces high quality black teas. After many long years of collaboration with the Phuguri garden, initiated by Jacques Jumeau-Lafond and continued by his son Emmanuel (the company's current expert), the plantation has dedicated one of its most beautiful plots to DAMMANN FRÈRES, now named *Dammann Bari*. *Bari* meaning *plot*.



32599200 2655 4 DARJEELING OKAYTI T.G.F.O.P. *2nd flush* ☕ 4 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 250 g ★
Notes dominantes - FRUITÉE, FLEURIE, FRUITS SECS.
Située à l'Ouest de Darjeeling, cette plantation datant de 1870, s'étend au cœur d'une forêt traversée par la rivière Mecchi. Sa flore et sa faune si uniques rendent ce thé étonnant, doux, moelleux, aux notes fruitées (muscat) et fleuries. À déguster à tout moment de la journée.
Dominant notes - FRUITY, FLOWERY, DRIED FRUITS.
Located west of Darjeeling, this plantation created in 1870, extends in the heart of a forest crossed by the Mecchi River. Its unique flora and fauna make this tea amazing, soft, mellow, with fruity (muscat) and flowery notes. Can be enjoyed at any time of the day.



325992000 204 6 DARJEELING G.F.O.P. SUPÉRIEUR *2nd flush* ☕ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🍵 🍷
Note dominante - BOISÉE, FRUITÉE, FLEURIE.
Thé d'été de Darjeeling, il mêle des feuilles en provenance de différents jardins. Son infusion libère une liqueur bien équilibrée à la saveur délicate d'amande et de pêche mûre.
Dominant note - WOODY, FRUITY, FLOWERY.
A summer Darjeeling, combining leaves from a collection of gardens. This infusion produces a well-balanced liquor with the delicate flavours of almond and ripe peach.



325992000 203 8 DARJEELING F.O.P. *2nd flush* ☕ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg ❤️
Notes dominantes - CHÂTAIGNE, BOISÉE.
Récolté et manufacturé sur des contreforts de l'Himalaya, ce Darjeeling d'été offre une tasse légère et aromatique. Peut être consommé à toute heure de la journée.
Dominant notes - CHESTNUT, WOODY.
Harvested and produced in the foothills of the Himalayas, this summer Darjeeling produces a light, aromatic tea. Suitable at all time of the day.



32599200 1288 5 DAMMANN PHUGURI ☕ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g ❤️ 🍷
Notes dominantes - FRUITÉE, FLEURIE.
Lot exclusif provenant de la parcelle Dammann dans la plantation Phuguri. Une belle liqueur dorée aux notes fleuries et fruitées légèrement sucrées évoquant le muscat. Laissez-vous séduire par son étonnante saveur, parfait exemple d'un thé récolté courant juin.
Dominant notes - FRUITY, FLOWERY.
Exclusive batch from the Dammann plot at the Phuguri plantation. A beautiful golden liquor with floral and fruity notes, slightly sweet reminiscent of Muscat. Let yourself be charmed by its amazing flavor; the perfect example of a tea harvested in June.



325992000 205 3 JUNGPARA G.F.O.P. *2nd flush* ☕ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg
Notes dominantes - CHÂTAIGNE, FRUITÉE.
Plantation située à environ 2,200 mètres, en bordure du massif Himalayen, au sud de la province de Darjeeling, dans le district de Mahanadi à l'est de la ville de Kurseong. Un jardin développant un thé à la liqueur fine, délicatement fruitée. Délicieux pour l'après-midi.
Dominant notes - CHESTNUT, FRUITY.
Plantation located about 2,200 meters, on the edge of the Himalayan massif, south of Darjeeling province, in Mahanadi district east of Kurseong town. A tea delivering a fine and delicately fruity liqueur. Delicious for the afternoon.



325992000 710 2 DARJEELING PHUGURI F.T.G.F.O.P. ☕ 3-3 1/2 mn 🌡 85°C - 185°F Cond. 500 g ★
Note dominante - FLEURIE. Récolté sur les contreforts de l'Himalaya, dans la vallée de Mirik, ce Grand Cru aux feuilles vertes, régulières et ses nombreux bourgeons argentés, est le parfait exemple d'un Darjeeling de Printemps. Un thé à la fraîcheur florale (peu d'astringence), aux douces notes de roses, de muscat et de noisette... Une véritable invitation au voyage !
Dominant note - FLOWERY. Harvested in the foothills of the Himalayas, in the Mirik Valley, this Grand Cru with regular green leaves and numerous silvery buds is the perfect example of a Darjeeling for Spring. A tea with floral freshness (little astringency), with sweet notes of roses, muscatel and hazelnut... A real invitation to travel!

THÉS NOIRS D'ASSAM - BLACK TEAS FROM ASSAM

Les thés noirs d'Assam orthodoxes représentent une faible part de la production. Charpentés, ils étonnent par la richesse de leurs arômes naturellement épicés et maltés. Il est la base du Breakfast anglais. Corsé mais sans astringence, l'Assam est le thé idéal du petit-déjeuner. Son association avec du lait est si remarquable que l'on peut conseiller aux amateurs de le faire infuser directement dans du lait que l'on verse chaud sur les feuilles.

Orthodox Assam black teas account for a small proportion of production. Full-bodied, they are surprisingly rich in naturally spicy and malty aromas. Assam is the basis of English Breakfast tea. Full-bodied but without astringency, it is truly the ideal breakfast tea. Its association with milk is so remarkable that tea lovers are advised to infuse it directly in milk, which is poured hot over the leaves.



325992000 495 8 ASSAM DOOMNI T.G.F.O.P. ☕ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 250 g 🍵 ★
Notes dominantes - ÉPICÉE, BOISÉE.
Récolté en mai au cœur de la réputée plantation Doomni. Ce thé de grande qualité présente un profil aromatique complexe qui révèle des notes maltées, épicées, cacaotées et douces évoquant le miel. Ces arômes se répondent dans une tasse cuivrée à la texture corsée et à l'agréable astringence. À consommer avec ou sans lait.
Dominant notes - SPICY, WOODY.
Harvested in May at the heart of the renowned Doomni plantation, this top-quality tea has a complex aromatic profile revealing malty, spicy, cocoa and sweet honey notes. These aromas meet in a coppery cup with a full-bodied texture and pleasant astringency. To enjoy with or without milk.



325992000 776 8 ASSAM MOKALBARI G.B.O.P. ☕ 4 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 250 g 🍵
Notes dominantes - MALTÉE, BOISÉE, GOURMANDE.
Un thé noir malté à la saveur épicée provenant de l'un des meilleurs jardins de thé d'Assam. À l'infusion, il développe une infusion riche en tanin, pleine et ronde au bel équilibre aromatique fait de notes de cacao doux-amer, de miel et de clou de girofle. À consommer avec du lait.
Dominant notes - MALTY, WOODY, GOURMET.
A malty black tea with a spicy flavour from one of Assam's finest tea gardens. The infusion is rich in tannin, full-bodied and round, with well-balanced aromas of bittersweet cocoa, honey and cloves. To enjoy with or without milk.



32599200 2656 1 ASSAM MOKALBARI T.G.F.O.P. *2nd flush* ☕ 4-5min 🌡 90°C - 194°F Cond. 250 g 🍵 ★
Notes dominantes - MALTÉE, BOISÉE. Issu de l'un des plus grands jardins de thé au monde, situé sur les rives Sud du majestueux fleuve Brahmapoutre, ce thé a été manufacturé selon la méthode orthodoxe destiné aux meilleurs grades. Ses belles feuilles régulières et bourgeons dorés délivrent une tasse à l'arôme légèrement épicé/boisé, à la saveur douce et maltée. Un thé haut de gamme envoûtant, idéal au petit-déjeuner. Avec ou sans lait. *Dominant notes* - MALTY, WOODY. From one of the largest tea gardens in the world, located on the southern banks of the majestic Brahmaputra River, this tea has been manufactured according to the orthodox method intended for the best grades. Its beautiful regular leaves and golden buds deliver a cup with a slightly spicy/woody aroma, a sweet and malty flavor. An enchanted 'Grand Cru', ideal for breakfast. With or without milk..



325992000 213 8 ASSAM SUPÉRIEUR G.F.O.P. ☕ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🍵 🍷
Notes dominantes - BOISÉE, FOIN, MIEL.
Thé aux belles feuilles entières, riches en pointes dorées, cet assemblage de lots sélectionnés par notre tea-blender pour un thé à la belle infusion cuivrée développant des notes boisées et épicées à l'agréable rémanence miellée. A consommer à tout moment de la journée avec ou sans lait !
Dominant notes - WOODY, HAY, HONEY.
Tea with beautiful whole leaves, rich in golden tips. This blend of batches selected by our tea blender delivers a tea with a beautiful coppery infusion developing woody and spicy notes with a pleasant honeyed aftertaste. To be enjoyed at any time of the day with or without milk!

CORÉE KOREA



Classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, cette merveilleuse île subtropicale située au sud-ouest de la Corée est connue sous le nom d'Île des Dieux, Jeju-do. Les thés cultivés y bénéficient d'une grande vitalité puisée au cœur d'une nature exubérante servie par un climat doux et humide, souvent ensoleillé, mais également pluvieux.

Also known as Island of the Gods, Jeju-do, wonderful subtropical island located in southwest Korea is declared as World Heritage Site by UNESCO. The teas grown there have great vitality coming from the heart of an exuberant nature served by a mild and humid climate, generous with sunny and rainy days.



325992000 981 6 **ARAM BLACK** ☕ 4 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 250 g ★
THÉ NOIR. *Notes dominantes* - FRUITÉE, GOURMANDE. La région de Boseong est connue pour la qualité de sa production de thé depuis la Dynastie Goryeo. L'environnement (entre mer et montagne), le sol, les variations de température (diurne : nocturne) et le talent de la famille Choi réunissent tous les ingrédients pour la production d'un thé exceptionnel et d'une grande finesse. La liqueur légèrement sucrée aux notes fruitées gourmandes est un vrai régal. **Lot éphémère, disponible en limitée.**

BLACK TEA. *Dominant notes* - FRUITY, GOURMET. Boseong region is known for the quality of its tea production since Goryeo Dynasty. The environment (between sea and mountain), the soil, the temperature variations (day /night) and family Choi's talent gather all the ingredients to produce exquisite tea of great delicacy. The slightly sweet liquor with fruity notes is a real treat. **Ephemeral lot, available in limited.**



325992000 978 6 **GAMNONG** ☕ 2-3 mn 🌡 80°C - 176°F Cond. 250 g
THÉ VERT. *Notes dominantes* - VÉGÉTALE, FRUITÉE, TOASTÉE. Aussi appelé "Jaksul Cha" ou "langue de moineau" pour la forme délicate de ses feuilles, le Gamnong est récolté à la main par une des premières générations de producteurs de Corée du Sud. Les plantations de Yeongam et Jangseong sont renommées pour les qualités gustatives exceptionnelles de leurs thés. **Lot éphémère disponible en limitée.**

GREEN TEA. *Dominant notes* - VEGETAL, FRUITY, TOASTED. Also called "Jaksul Cha" or "sparrow's tongue" for the delicate shape of its leaves, Gamnong is hand harvested by one of the first generations of South Korean producers. Yeongam and Jangseong gardens are well known for the exquisite taste and quality of their teas. **Ephemeral lot, available in limited.**



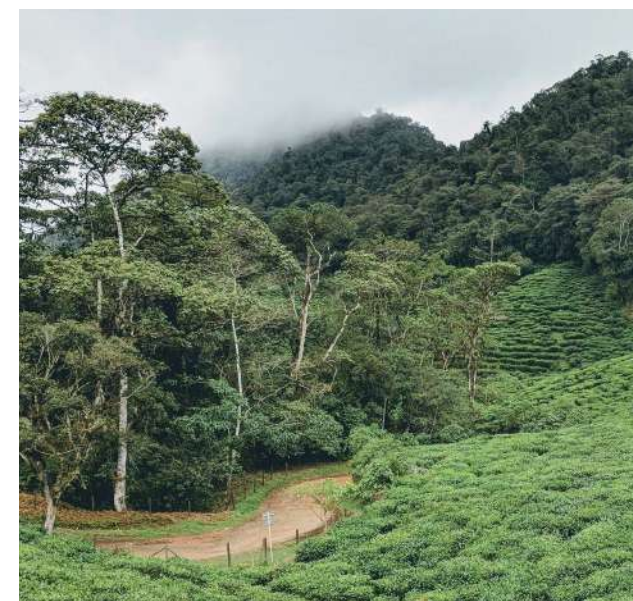
32599200 1034 8 **JEONCHA CÉLESTE** ☕ 2 1/2 mn 🌡 80°C - 176°F Cond. 500 g
THÉ VERT. *Notes dominantes* - VÉGÉTALE, CHÂTAIGNE. Uniquement cueilli pendant une dizaine de jours au printemps, ses feuilles vert sombre façonnées en aiguilles rappellent les Sencha japonais. La liqueur vert clair à la texture veloutée révèle des notes végétales avec une légère astringence, laissant place à des notes fraîches et une belle longueur en bouche.

GREEN TEA. *Dominant notes* - VEGETAL, CHESTNUT. This tea is only harvested in the spring for about 10 days. Its needle-shaped leaves are a dark green colour, reminiscent of Japanese Sencha, delivers a light green smooth-textured liquor with vegetal, slightly astringent notes and with fresh long tasting notes.

1. VALLÉE DEL CAUCA



COLOMBIE COLOMBIA



Reconnue mondialement pour son café, la Colombie s'illustre désormais grâce à son thé de la Vallée del Cauca. Nichées au cœur d'une réserve naturelle, les plantations bénéficient d'un terroir au caractère exceptionnel. Situé à plus de 2000m d'altitude, dans une région bordée par l'Océan Pacifique, le jardin jouit d'un microclimat constant tout au long de l'année et d'un écosystème riche et varié.

Known worldwide for its coffee, Colombia is now famous for its tea from the Cauca Valley. Nestled in the heart of a nature reserve, the plantations benefit from a terroir of exceptional character. Situated at an altitude of more than 2000 metres, in a region bordering the Pacific Ocean, the garden enjoys a constant microclimate throughout the year and a rich and varied ecosystem.



325992000 562 7 **TORO BLANCO** ☕ 6 mn 🌡 85°C - 185°F Cond. 250 g

THÉ BLANC. *Notes dominantes* - FOIN, FRUITÉE, FLEURIE. Ce thé offre un visuel surprenant composé de bourgeons duveteux et de feuilles sombres aux reflets acajou. En tasse, les arômes typiques de fleur blanche et de foin sont accompagnés par des notes de fruits exotiques, une singularité du thé colombien.

WHITE TEA. *Dominant notes* - HAY, FRUITY, FLOWERY. This tea offers a surprising visual of downy buds and dark leaves with mahogany highlights. In cup, the typical aromas of white flowers and hay are accompanied by notes of exotic fruits, thus demonstrating the singularity of Colombian tea.



325992000 563 4 **NAYA VERDE** ☕ 2 mn 🌡 80°C - 176°F Cond. 500 g ★

THÉ VERT. *Notes dominantes* - MARINE, VÉGÉTALE. Cultivé dans une région bordée par l'Océan Pacifique, ce thé vert s'approprie les particularités marines des thés japonais. Ses feuilles d'un vert sombre offrent une infusion jaune dorée laissant en bouche une légère pointe d'astringence.

GREEN TEA. *Dominant notes* - SEASIDE, VEGETAL. Cultivated in a region bordered by the Pacific Ocean, this green tea appropriates the marine characteristics of Japanese teas. Its dark green leaves offer a golden yellow infusion leaving on the palate a slight astringency.



325992000 564 1 **HOJA CAOBA** ☕ 4 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g

THÉ NOIR. *Notes dominantes* - CACAOTÉE, FRUITÉE. Ce thé aux feuilles noires finement torsadées présente un caractère très cacaoté au nez et en bouche. L'infusion ronde est accompagnée par les notes de patate douce légèrement grillée.

BLACK TEA. *Dominant notes* - COCOA, FRUITY. This tea with black leaves finely twisted has a cocoa character to the nose and mouth. The round infusion is accompanied by notes of a lightly toasted sweet potato.

CEYLAN

SRI LANKA

C'est l'Écossais James Taylor qui, vers 1860, y plante les premiers théiers en provenance de Chine et d'Assam. Aujourd'hui, les plantations couvrent une grande partie de l'île et s'étendent jusqu'à 2 500 mètres d'altitude.

It was the Scotsman James Taylor who planted the first tea bushes from China and Assam around 1860. Today, the plantations cover a large part of the island, reaching altitudes of up to 2,500 metres.



1. DIMBULA

THÉ BLANC DE CEYLAN - WHITE TEA FROM SRI LANKA

Si certains jardins de l'île sont principalement connus pour leur production de thé noir, d'autres s'essayent désormais à la manufacture de thé blanc de haute qualité, généralement réservé à la clientèle occidentale, et ce, dans la plus grande confidentialité.

While some of the island's gardens are best known for their black tea production, others are now developing tin strictest confidence, the noble manufacture of white tea, generally reserved for western customers.



325992000 409 5 **SILVER BUDS** ☕ 3-4 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 250 g ❤️★
Notes dominantes - FLEURIE, FRUITÉE. Thé blanc récolté à la main sur des théiers de haute altitude sélectionnés pour leur pubescence importante. Un séchage délicat au soleil du matin pendant une semaine, permet de conserver intacts les bourgeons argentés et contribue au développement du parfum de ce thé, mêlant les notes fleuries du trèfle et du seringuât à celles de fruits jaunes du verger. Une expérience unique.
Dominant notes - FLOWERY, FRUITY. A white tea harvested by hand from high altitude tea bushes selected for their considerable pubescence. Gentle drying in the morning sun for a week preserves the silvery buds intact, and helps develop the fragrance of this tea, with its mix of flowery clover and mock orange notes with those of yellow orchard fruits.

THÉS NOIRS DE CEYLAN - BLACK TEAS FROM SRI LANKA

Quatrième producteur de thé au monde, le Sri Lanka est l'île du thé noir par excellence. Les thés de Ceylan, cultivés au centre de l'île à une altitude de 1 200 à 2 000 mètres, sont principalement destinés à l'exportation. Les meilleures récoltes ont lieu de janvier à fin mars. Les liqueurs produites sont ambrées, onctueuses, boisées et charpentées.

Fourth largest tea producer in the world Sri Lanka is an outstanding black tea production area. Ceylon teas, grown in the centre of the island at an altitude of between 1,200 and 2,000 metres, are mainly destined for export. The best harvests take place from January to the end of March. The liquors produced are amber colored, smooth, and lightly astringent in character.



32599200 7268 1 **CEYLAN O.P. CECILYAN** ☕ 3-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g ❤️★
Notes dominantes - NOIX, BOISÉE, COUMARINE (FEUILLE DE CIGARE). Une des plantations les plus prestigieuses de Ceylan. Cette récolte offre un thé de très grande tenue, long en bouche, aux notes boisées avec une rémanence légèrement amère ; comparable aux meilleures récoltes du jardin de Kenilworth.
Dominant notes - NUTS, WOODY, TOBACCO. One of Ceylon's most prestigious plantations. This harvest offers a tea with great style, superb length on the palate, woody notes and a slightly bitter finish; rivals the finest harvests of the Kenilworth garden.



3259920000 42 4 **CEYLAN O.P. PETTIAGALLA** ☕ 3-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g
Notes dominantes - BOISÉE, ÉPICÉE. Une plantation située au Sud-Ouest de la province de Dimbula, dans la région de Balangoda. Un thé aux feuilles sombres, longues et régulières donnant une infusion de couleur ambrée, aromatique, ronde, moelleuse et légèrement boisée. Convient parfaitement pour le five o'clock.
Dominant notes - WOODY, SPICY. A plantation located in the southwest of the province of Dimbula, in the region of Balangoda. A tea with dark, long and regular leaves giving an infusion of amber color, aromatic, round, mellow and slightly woody. The perfect five o'clock.



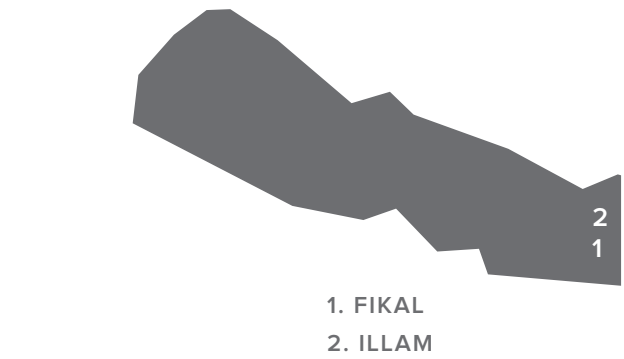
3259920000 39 4 **CEYLAN O.P. KENILWORTH** ☕ 3-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g
Notes dominantes - BOISÉE, ÉPICÉE, FLEURIE. Plantation de 291 hectares située à 3 kilomètres au Sud-Ouest de Nawalapitiya entre 800 - 1.200m. Un thé aux feuilles de taille moyenne, très régulières, de texture et de couleur uniformes et parfaitement roulées. Une liqueur franche et boisée, au goût typique de cette île, aromatique et légèrement corsée. Peut s'accommoder d'un nuage de lait. Parfait pour accompagner un plat épicé.
Dominant notes - WOODY, SPICY, FLOWERY. Plantation of 291 hectares located 3 kilometers southwest of Nawalapitiya between 800 and 1,200m. A tea with medium sized leaves, very regular, uniform in texture and color and perfectly rolled. A frank and woody liqueur, with the typical taste of this island, aromatic and slightly full-bodied. Can be enjoyed with a drop of milk. Perfect to pai with spicy food.



32599200000 1 1 **CEYLAN O.P. FINEST** ☕ 3-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g
Notes dominantes - BOISÉE, FLEURIE. Orange Pekoe très régulier, à la feuille parfaitement roulée. Liqueur légèrement corsée au fini subtilement fleuri. Parfait pour un petit déjeuner léger. Peut s'accommoder d'un nuage de lait froid.
Dominant notes - WOODY, FLOWERY. Very regular orange Pekoe, with a perfectly rolled leaves. Light-bodied liquor with a subtle floral finish. Perfect for a light breakfast. Can be enjoyed with a splash of cold milk.



32599200000 2 8 **CEYLAN O.P. SUPÉRIEUR** ☕ 3-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g ☕🍷
Notes dominantes - BOISÉE, CACAOTÉE. Mélange effectué par notre tea blender qui associe les meilleurs lots de différents jardins pour offrir un thé aromatique, aux notes boisées mais remarquablement doux et rond. Un thé à la belle liqueur ambrée pouvant être apprécié à tout moment de la journée.
Dominant notes - WOODY, COCOA. Made by our tea-blender, a blend combining the best batches from different gardens for an aromatic tea, developing woody notes in a remarkably soft and round cup. A tea with beautiful amber liqueur to enjoy throughout the day.



NÉPAL

Inspiré des plantations de Darjeeling, ce pays installe dès 1920 ses propres plantations. On y produit majoritairement des thés CTC (méthode industrielle), mais aussi une petite production orthodoxe (méthode manuelle) de très belle qualité qui fait sa renommée, réalisée de manière artisanale par des fermiers respectueux de l'environnement.



Inspired by the plantations of Darjeeling, this country first set up their own tea plantations in the 1920's. It mainly produces CTC teas (industrial process), but it also boasts a number of small-scale farms producing a limited quantity of very high-quality teas, using traditional methods that respect the environment.



325992000 761 4 **SIMPANI** ☕ 4 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 250 g
THÉ OOLONG. *Note dominante* - FRUITÉE. Récolté manuellement en mai au cœur d'une plantation d'altitude (entre 1 800 et 2 100 mètres) située dans la région d'Ilam, à l'est du Népal, qui bénéficie d'un climat semi-tropical idéal. Ce thé oolong aux feuilles roulées exhale des arômes délicats. Il offre une liqueur orangée à la texture poudrée et aux saveurs douces et fruitées évoquant le muscat et la noix.

OOLONG TEA. *Dominant note* - FRUITY. Hand-picked in May at the heart of a high-altitude plantation (between 1,800 and 2,100 meters) in the Ilam region of eastern Nepal, which enjoys an ideal semi-tropical climate. This rolled-leaf oolong tea exudes delicate aromas. It offers an orange liquor with a powdery texture and sweet, fruity flavors reminiscent of muscatel and walnut.



325992000 699 7 **AYUSH** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 250 g ★
THÉ BLANC. *Note dominante* - FLORALE. Bourgeons et jeunes feuilles non ouvertes sont cueillis à la main puis séchés méticuleusement. Ce traitement minimal et cette faible oxydation permettent d'obtenir un thé délicat, frais au final floral au parfum de pivoine séchée, de fleur de sureau et de pêche blanche.

WHITE TEA. *Dominant note* - FLORAL. These buds and unfurled leaves are handpicked and then quickly meticulously dried. This minimal processing and low oxidation results in some of the most delicate and freshest tea available. A fresh, floral finish with dried peony, elderflower and white peach



32599200 7766 2 **HIMALAYA SHANGRI-LA** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 250 g
THÉ BLANC. *Notes dominantes* - FLEURIE, FRUITÉE. En provenance d'une plantation située à 1800 m d'altitude, à la frontière Est du Népal. Un thé d'exception au profil aromatique extrêmement riche à la très grande douceur. Sa proximité géographique avec Darjeeling se révèle par une similitude de palettes aromatiques.

WHITE TEA. *Dominant notes* - FLOWERY, FRUITY. A plantation located at a height of 1800m near the Eastern border of Nepal produces this exceptional tea, extremely rich in aromas and of a great delicacy. The proximity of Darjeeling is revealed in the extent to which the aromatic range is similar.



325992000 689 1 **AYUSH MOONLIGHT** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g

THÉ NOIR. *Notes dominantes* - FLORALE, BOISÉE. Petite plantation familiale de seulement 20 ha située à Fikkal dans le district d'Ilam, à une altitude de 1500 mètres d'altitude. Feuilles régulières grandes et torsadées de couleur mordorées. Lot harmonieux, alternant entre des notes miellées, florales, légèrement toastées et boisées. Une découverte !

BLACK TEA. *Dominant notes* - FLORAL, WOODY. Little family tea estate of 20 ha located in Fikkal in Ilam district at an average altitude of 1500 meters. Large, twisted regular golden-brown leaves. Harmonious lot, alternating between honeyed, floral, slightly toasted and woody notes. A revelation!



325992000 690 7 **SHANGRI LA** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g

THÉ NOIR. *Notes dominantes* - FRUITÉE, FLEURIE. Issu de la plus belle plantation du Népal. De par l'altitude élevée de ses théiers, ce lot unique donne une infusion ambrée à l'arôme fruité/fleuri, aux notes de raisins secs et de fruits compotés. Parfait pour accompagner des pâtisseries aux fruits du verger.

BLACK TEA. *Dominant notes* - FRUITY, FLOWERY. Due to the high altitude of its tea bushes, this unique batch produces an amber infusion with a fruity/flowery aroma and notes of raisins and stewed fruit. Perfect with orchard fruits pastries.



AFRIQUE AFRICA



La culture du thé a débuté au Kenya au début du XX^e siècle. Pays producteur important de l'Afrique de l'Est, ce sont principalement des thés noirs CTC (Crush, Tear and Curl) qui y sont produits dans des régions au sol rouges volcaniques dotées d'un climat idéal, de précipitations bien réparties et de longues journées ensoleillées tout au long de l'année.

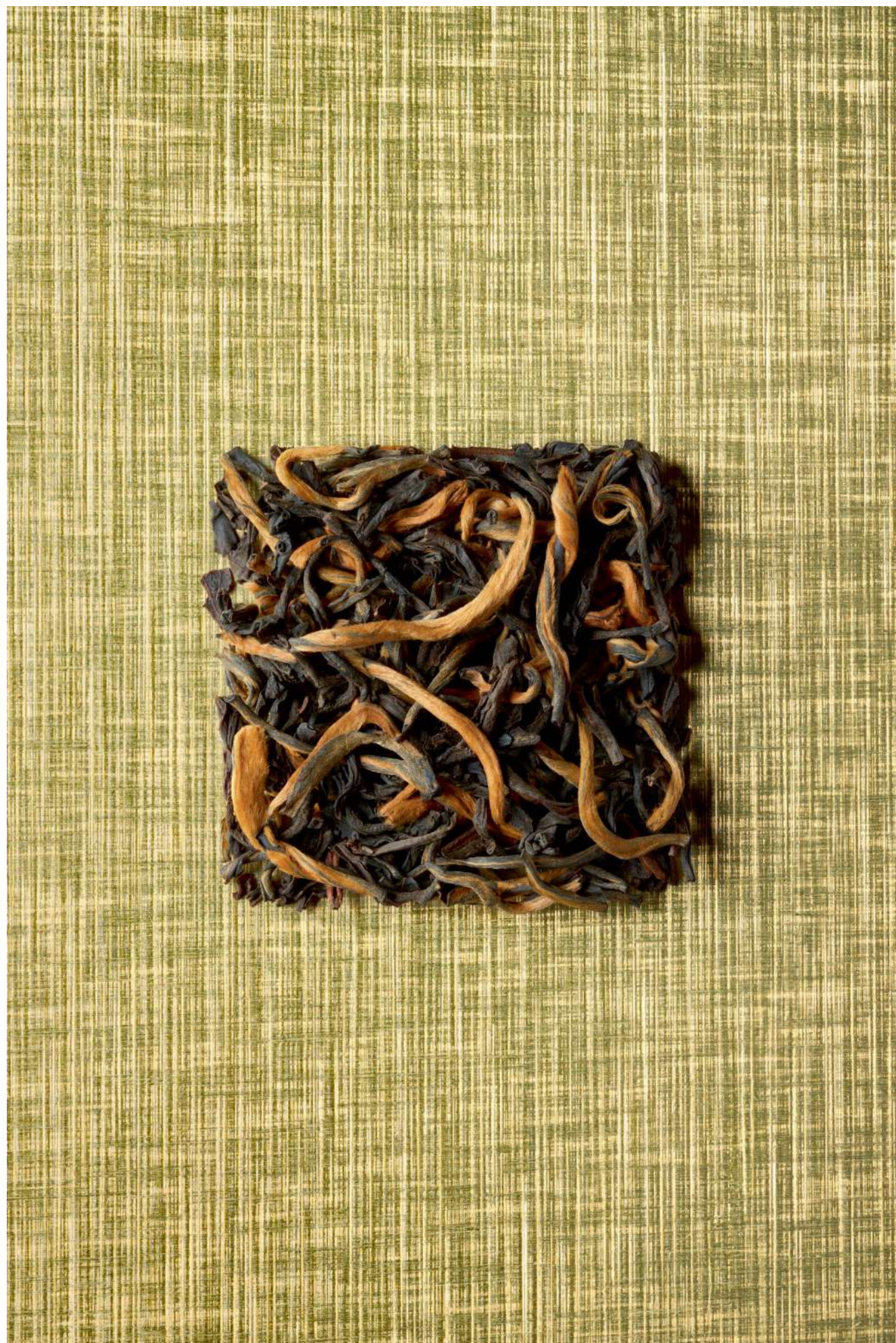
Tea growing began in Kenya in the early 20th century. Kenya is a major tea-producing country in East Africa, producing mainly CTC (Crush, Tear and Curl) black teas in regions with red volcanic soil and an ideal climate, with well-distributed rainfall and long, sunny days all year round.



325992000 591 7 **KENYA MILIMA G.B.O.P.** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg ☀️ 🍵

THÉ NOIR. *Notes dominantes* - CÉRÉALES, BOISÉE. Signifiant *montagne* ou *haut lieu* en swahili, ce thé est cultivé à plus de 2000 m d'altitude. Provenant de la seule plantation du Kenya encore productrice de thé selon la méthode orthodoxe, ce thé riche et corsé révèle des notes de céréales et gourmandes, avec une touche finale poivrée finement persistante. Sans amertume, il se déguste le matin avec du lait ou, nature, à d'autres moments de la journée.

BLACK TEA. *Dominant notes* - CEREALS, WOODY. Meaning *mountain* or *high place* in Swahili, this tea is grown at an altitude of over 2,000 meters. From the only plantation in Kenya still producing tea using the orthodox method, this rich, full-bodied tea reveals cereal and gourmet notes, with a finely persistent peppery finish. Without bitterness, it can be enjoyed in the morning with milk, or on its own at other times of the day.



MÉLANGES CLASSIQUES

CLASSIC BLENDS

Depuis un peu plus de 3 siècles, DAMMANN FRÈRES est fidèle à la tradition des grands tea-blenders, à la fois importateurs de qualité et créateurs de mélanges et de parfums inédits. À l'instar d'un grand œnologue ou d'un grand parfumeur, devenir un grand tea taster ou un grand blender demande de la patience et des années d'apprentissage. Et comme il n'y a pas d'école - du moins en occident - blender est devenu un métier de grande tradition, transmis de père en fils, de maître à élève. Le blender est garant de la constance du goût. Car il en va des thés comme des grands vins : le terroir, les conditions climatiques, les transformations réalisées au sein des plantations peuvent faire varier, de récolte en récolte, la qualité des grands crus du thé. Or, pour que l'amateur puisse déguster une boisson identique d'année en année, le blender doit être capable de choisir entre les différents jardins et les différentes récoltes et adapter les mélanges pour conserver une qualité et un goût constants à vos thés favoris. Fruits de l'assemblage de thés d'origines différentes, ces mélanges de thés noirs exclusivement - blends - sont de véritables créations et se déclinent en grands classiques et en variations plus audacieuses, mais sont toujours un juste équilibre entre les saveurs et les arômes des différents crus les constituant. Ces créations sont issues de l'imagination de notre Blender (de l'anglais *to blend*, mélanger), Emmanuel Jumeau-Lafond - 3^e génération - qui va ajuster tout au long de l'année les proportions des mélanges pour assurer la constance du produit final. À travers lui, c'est la tradition des Blenders, au savoir-faire rare et capital, qui se perpétue chez DAMMANN FRÈRES.

For a little over 3 centuries, DAMMANN FRÈRES has been faithful to the tradition of great tea-blenders, both importers of quality and creators of blends and original flavors. Like a great oenologist or a great perfumer, becoming a great tea taster or a great blender requires patience and years of learning. And since there is no longer (or no school?) really a school - at least in the West - the knowledge of tea-blender, a profession with a great tradition, is learned from master to student, from father to son. The blender guarantees consistency of taste. Because like for great wines: the terroir, the climatic conditions, the transformations carried out within the plantations can vary, from harvest to harvest, the organoleptic quality of the great teas. However, so that the amateur can enjoy a drink that is always equal the blender constantly recompose the blends, choosing teas from different gardens from different harvests so that your favorite teas retain a constant quality and taste. The fruit of fusions from diverse black teas exclusively, these blends are real works of the artisan which range from famous classics to more audacious varieties, but always respecting the just balance between the flavors and aromas of the different constituent teas. These creations stem from the imagination of our Blender, Emmanuel Jumeau-Lafond - 3rd generation - who adjusts the proportions of the teas throughout the year to assure the consistency of the final product. Through him, the tradition of the tea Blenders, this rare and essential know-how, is propagated at DAMMANN FRÈRES.



325992000 182 7 **AFRICAN BREAKFAST** ☹ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg ❤ ☀️ 🍵

Notes dominantes - NOIX, BOISÉE, ÉPICÉE.
Parfaite combinaison pour ce mélange de thés d’Assam, aux notes riches et maltées, et de thés du Rwanda (de la province du Rukeri) aux arômes chaleureux et longs en bouche. Donne une tasse colorée et terreuse. Pour ceux qui apprécient un thé robuste le matin. Exquis avec du lait.

Dominant notes - NUTS, WOODY, SPICY.
Perfect combination for this blend of rich and malty notes of Assam with hearty flavors and long-lasting taste of Rwanda teas. Earthy and rich cup. For those who like a robust morning cup. Exquisite with milk.



325992000 340 1 **ALTITUDE** ☹ 4 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g 🏠

Notes dominantes - FRUITÉE, FLEURIE.
La rencontre de trois thés d’altitude en provenance de trois régions réputées pour la qualité et la finesse de leurs thés. Darjeeling, Népal et Sikkim délivrent une tasse harmonieuse à la fois fine, douce et légèrement fruitée. Un thé à consommer et à savourer tout au long de la journée.

Dominant notes - FRUITY, FLOWERY.
A blend of three high-altitude teas from three regions known for the quality and finesse of their teas. Darjeeling, Nepal and Sikkim come together to produce a harmonious liquor that is refined, sweet and slightly fruity. A tea to be enjoyed throughout the day.



325992000 505 4 **BRUNCH TEA** ☹ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🍵

Notes dominantes - FRUITÉE (RAISIN), BOISÉE.
Composé de thé à grandes feuilles, ce blend est un juste équilibre entre un thé d’Assam au caractère corsé et boisé et un thé de Darjeeling à l’arôme délicat et fruité. Il présente l’avantage d’accompagner parfaitement les différents mets salés ou sucrés proposés au cours d’un brunch qu’il soit dégusté avec ou sans lait.

Dominant notes - FRUITY (GRAPES), WOODY.
Made of large leaf tea, this blend is the right balance between with the full-bodied and woody character of Assam tea and a Darjeeling tea delivering delicate and fruity aroma. Perfect to pair savory or sweet dishes offered during a brunch, whether enjoyed with or without milk.



325992000 512 2 **HIGHLANDS BREAKFAST** ☹ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🍵

Notes dominantes - BOISÉE, TORRÉFIÉE.
Deux origines réputées pour leur thé à feuilles brisées : un thé du Nilgiri aux notes aromatiques légèrement fleuries évoquant celles d’un Assam 1st flush, et un thé des plateaux du Kenya, aux notes rondes chaleureuses et maltées. Dégustation avec ou sans lait.

Dominant notes - WOODY, ROASTED.
Two origins reputed for producing broken leaves teas: a black tea from the Nilgiri with aromatic and slightly flowery notes evoking those of a 1st flush tea from Assam and a tea from the highlands of Kenya, with round, warm and malted notes. To enjoy with milk or plain.



325992000 803 1 **MÉLANGE ANGLAIS** ☹ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

Notes dominantes - FRUITÉE, CÉRÉALES, BOISÉE.
Les trois grandes origines du thé se mêlent en une belle harmonie. Le thé de Chine apporte de la douceur, le thé de Ceylan un côté boisé et le Darjeeling une note fruitée. Ce mélange offre une douceur qui en fait un thé à consommer volontiers à toute heure de la journée.

Dominant notes - FRUITY, CEREAL, WOODY.
Three great origins of tea mingle in beautiful harmony. Chinese tea brings sweetness, Ceylon tea a woody side and Darjeeling a fruity note. This blend offers a sweetness that makes it a tea to drink gladly at any time of the day.



325992000 804 8 **MÉLANGE ANGLAIS SUPÉRIEUR** ☹ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg ❤

Notes dominantes - TORRÉFIÉE, BOISÉE, ANIMALE. Merveilleux équilibre pour ces 3 grandes origines du thé ! Savant mélange où s’harmonisent la force et le parfum des thés noirs de Chine, la puissance miellée et maltée de l’Assam, le parfum de muscat du Darjeeling et la présence aromatique du Ceylan. Un superbe mélange à apprécier un après-midi de pluie autour de scones ou de pâtisseries.

Dominant notes - ROASTED, WOODY, ANIMAL. Three great origins of tea for a well-balanced blend. This blend superbly combines the strength and fragrance of black tea from China, the honeyed and malty power of Assam, the note of muscatel typical of a Darjeeling and the aroma of a Ceylon tea. A remarkable blend to enjoy an afternoon of rain around scones or pastries.



325992000 309 8 **MÉLANGE CARAVANE SUPÉRIEUR** ☹ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

Notes dominantes - ANIMALE, BOISÉE. Bel équilibre entre la force et les notes affirmées du Yunnan et les notes boisées, subtiles et de cuir du Keemun. Ce thé au parfum rare et riche en notes chaudes, nous emmène dans la ville de Kachgar, lieu emblématique de la route du thé, où se retrouvaient pour commercer caravaniers et marchands venus de toute part. Sa liqueur entière et ronde en fait un thé parfait pour l’après-midi.

Dominant notes - ANIMAL, WOODY.
Fine balance between “crus” of Yunnan and Keemun, this tea gives a delicate infusion which transports us to Kachgar, symbolic place on the tea route. It is here we find merchants from the world over, ready to distribute their precious wares.



325992000 989 2 **MÉLANGE DES SEIGNEURS T.G.F.O.P.** ☹ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g 🍵

Notes dominantes - NOIX, GOURMANDE, BOISÉE.
Les deux grandes origines du thé, Assam et Yunnan, sont réunies dans ce somptueux mélange en un juste équilibre pour donner un breuvage d’essence divine. À découvrir par curiosité ... afin d’être envoûté. Déguster avec ou sans lait.

Dominant notes - NUTS, GOURMET, WOODY.
The two great origins of tea, Assam and Yunnan, are united in this sumptuous, perfectly proportioned blend to create a heavenly beverage. To be tasted out of curiosity... so as to be captivated. Can be enjoyed with or without milk.



325992000 823 9 **ROYAL BREAKFAST** ☹ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg ☀️ 🍵

Notes dominantes - BOISÉE, ANIMALE.
Mélange corsé et puissant des 2 grandes origines du thé. D’un côté le thé du Yunnan apporte du moelleux et des notes animales, tandis que l’Assam apporte la force et le boisé. Parfait équilibre pour un thé chaleureux et long en bouche pour bien commencer la journée. Avec ou sans lait.

Dominant notes - WOODY, ANIMAL.
Full-bodied and strong blend of 2 great origins of tea. On the one side, Yunnan tea brings softness and animal notes, while Assam brings strength and woodiness. Perfect balance for a tea with a long-lasting to start the day off right. With or without milk.



32599200000 9 7 **STRONG BREAKFAST** ☹ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg ❤ ☀️ 🍵 🍵 🏠

Note dominante - BOISÉE.
Le corsé/malté de l’Assam allié au boisé du Ceylan et au fruité/épicé du Darjeeling donne un thé au goût franc. Du thé, un uage de lait : une tasse tonique qui en fait un réveil matin par excellence.

Dominant note - WOODY.
The full-bodied/malty character of Assam combined with the woodiness of Ceylon and the fruity/spicy notes of Darjeeling gives a tea with a frank taste. With a drop of milk an invigorating cup of tea, perfect to start our day off right.



325992000 671 6 **TEA FOR TWO** ☹ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

Notes dominantes - FLORALE, FRUITÉE. Rencontre d’un thé de Darjeeling cultivé sur les contreforts de l’Himalaya, aux notes fraîches et florales, et d’un thé cultivé dans les montagnes bleues du Nilgiri aux notes fruitées parmi lesquelles on distinguera la saveur noisette. Tous deux issus d’une cueillette dite Impériale (le bourgeon et deux feuilles). Mets & Thés - pâtisserie pralinée / viande blanche.

Dominant notes - FLOWERY, FRUITY. Alliance of a Darjeeling tea grown in the foothills of the Himalayas, developing fresh and floral notes, and a tea grown in the blue mountains of Nilgiri with fruity notes among which we distinguish the hazelnut flavor. Both teas come from a so-called Imperial plucking (the bud and two leaves). Ideal to pair with praline pastry or a white meat.



THÉS AROMATISÉS

FLAVORED TEAS

Chez DAMMANN FRÈRES, le processus de création et d'élaboration d'un thé parfumé est totalement maîtrisé et réalisé au sein de l'entreprise. Notre aromaticienne imagine des accords mêlant couleurs et saveurs. Chaque création s'appuie sur sa mémoire olfactive et gustative. Elle ajoute les senteurs une à une, combine les fragrances privilégiant l'utilisation d'huiles essentielles, d'arômes naturels et d'épices, jusqu'à obtenir la saveur convoitée. Si l'attaque à la respiration d'un mélange est quelquefois vive, le secret d'un thé parfumé réussi réside, selon dammann frères, dans le fait de privilégier les caractéristiques gustatives naturelles du thé, qu'une composition aromatique vient accompagner, souligner, magnifier, révélant à la dégustation une tasse équilibrée, harmonieuse, délicate.

PRINCIPES & PROCESSUS D'AROMATISATION -

L'utilisation d'arômes est autorisée par la législation, de même pour les pétales de fleurs, écorces d'agrumes, morceaux de fruits et épices qui sont utilisés à des fins de décoration. Les thés sont aromatisés avec : des préparations et substances aromatisantes qui proviennent de source naturelle/ou obtenues par synthèse chimique. Nos mélanges sont aromatisés à froid pour préserver la qualité du thé et des agents d'aromatisation qui se présentent sous forme de liquide ou de fibres végétales aromatisées, incorporés ensuite au thé dans des mélangeurs spécifiques et exclusivement dédiés à ces opérations. Après chaque production, un temps de repos de quelques jours permet l'uniformisation aromatique totale d'un mélange. Chaque lot produit est dégusté pour contrôle organoleptique avant son conditionnement en sacs vrac, sachets Cristal®, ou boîtes. Chaque nouvelle fabrication est identifiée par un numéro de lot spécifique permettant la traçabilité rapide et complète de tous nos produits finis.

At DAMMANN FRÈRES, the process of creating and developing flavored teas takes place entirely within the company. For every new creation, our flavorist draws on her olfactory and gustatory memory. She adds flavors, combining fragrances - generally using essential oils, natural flavorings and spices - until she achieves the right balance and desired flavor. The head note can sometimes be sharp when the blend's aroma is first inhaled, but, according to dammann frères, the secret of a successful flavored tea lies in enhancing the tea's natural gustatory characteristics. The aromatic composition adds to, highlights and amplifies these qualities, revealing a balanced, harmonious, refined cup in the mouth.

FLAVORING PRINCIPLES & PROCESS -

The use of flavorings is authorized by legislation as well as the use of flower petals, citrus peel, fruit pieces and spices that are mostly used for decorative purposes. dammann frères teas are flavored with: flavoring preparations and substances which come from natural source materials/or obtained by chemical synthesis. Our blends are prepared with a cold flavoring process in order to preserve the quality of the plants and flavoring agents. The flavoring agents arise in a liquid form or are based on a vegetable fiber. They are added to the plants in specific blenders exclusively dedicated for flavoring process. The duration of the aromatization process in a mechanical blender is adapted to each recipe. Before packing, we let our flavored blends settle several days in order to harmonize their organoleptic balance. Each lot produced is tasted for organoleptic control before to be used for a conditioning in bulk bags, Cristal® tea bags or canisters. Each new production has a specific lot number for a rapid end product traceability.

MÉLANGES SAISONNIER DE NOËL - SEASONAL CHRISTMAS BLENDS

*Principalement vendus et consommés en période de fin d'année à l'occasion des fêtes, la production des thés et des mélanges de Noël présentés ci-dessous seront disponible mi-octobre et resteront disponibles au-delà de fin février à concurrence des stocks. Christmas Tea, Christmas Tea vert, Rooibos de Noël et Tisane de Noël restent disponible sans restriction tout au long de l'année.

*Mainly sold and consumed at the end of the year during the holidays, the production of Christmas teas and blends presented below will be available in mid-October and will remain available beyond the end of February, subject to stock availability. Christmas Tea, Christmas Tea vert, Rooibos de Noël et Infusion de Noël remain available without restriction throughout the year.



325992000 955 7 NOËL EN LAPONIE 3-4 mn 80-90°C - 176°F-194°F Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ. *Note dominante* - FRUITÉE.
Ingédients - Thé vert, cannelle, baies roses, arômes naturels (cranberry, orange amère).
Une infusion fluide et douce, soulignée d'une légère amertume qui s'accorde à une touche de cannelle et aux notes fruitées d'orange et de canneberge pour une tasse qui évoque avec gourmandise le panettone et le sucre d'orge.
FLAVORED GREEN TEA. *Dominant note* - FRUITY.
Ingredients - Green tea, cinnamon, pink peppercorns, natural flavors (cranberry, bitter orange).
A sweet and mild infusion, enhanced with a slight bitterness that pairs perfectly with a hint of cinnamon and fruity notes of orange and cranberry, for a cup that deliciously evokes panettone and barley sugar.



32599200 1284 7 NOËL À MANHATTAN 3-4 mn 80-90°C - 176°F-194°F Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ. *Note dominante* - GOURMANDE.
Ingédients - Thé vert, badiane, arômes (châtaigne, sirop d'érable, chocolat, pomme verte) et huile essentielle de clémentine, riz soufflé.
FLAVORED GREEN TEA. *Dominant note* - GOURMET.
Ingredients - Green tea, star anise, flavors (chestnut, maple syrup, chocolate, green apple) and clementine essential oil, puffed rice.



325992000 933 5 NOËL À MONTRÉAL* 4-5 mn 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - GOURMANDE.
Ingédients - Thé noir, badiane, arômes (châtaigne, sirop d'érable, chocolat, pomme verte) et huile essentielle de clémentine, riz soufflé.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Black tea, star anise, flavors (chestnut, maple syrup, chocolate, green apple) and clementine essential oil, puffed rice.



32599200 3677 5 NOËL À PARIS 4-5 mn 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.
Ingédients - Thé noir, arômes (cerise, pain d'épices, amande amère) et huile essentielle de gingembre, pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - SPICY/WOODY.
Ingredients - Black tea, flavors (cherry, gingerbread, bitter almond) and ginger essential oil, flower petals.



32599200 2565 6 NOËL À PÉKIN 4-5 mn 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR ET THÉ VERT AROMATISÉS.
Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.
Ingédients - Thé noir, thé vert au jasmin, pétales de fleur, arômes (ananas, fruit de la passion, mangue) et huile essentielle de bergamote.
FLAVORED BLEND OF BLACK AND GREEN TEA.
Dominant note - EXOTIC FRUITS.
Ingredients - Black tea, jasmine green tea, flower petals, flavors (pineapple, passion fruit, mango) and bergamot essential oil.



32599200 3195 4 NOËL À SAINT-PETERSBOURG* 4-5 mn 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS DU VERGER.
Ingédients - Thé noir, morceaux de pomme, arômes (pomme, poire, mirabelle, pêche de vigne, noisette et châtaigne), pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - ORCHARD FRUITS.
Ingredients - Black tea, apple bits, flavors (apple, pear, mirabelle plum, bush peach, hazelnut and chestnut), flower petals.



32599200 2401 7 NOËL À VENISE* 4-5 mn 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - GOURMANDE.
Ingédients - Thé noir, huiles essentielles (citron, citron vert) et arômes (caramel toffee, vanille), pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Black tea, essential oils (lemon, lime) and flavors (caramel toffee, vanilla), flower petals.



32599200 2004 0 NOËL EN PROVENCE* 4-5 mn 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - GOURMANDE.
Ingédients - Thé noir, arômes (figue, fraise et miel crémeux), pétales de fleur, fleur de lavande.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Black tea, flavors (fig, strawberry and creamy honey), flower petals, lavender flower.



32599200 1721 7 NOËL À LONDRES* 4-5 mn 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.
Ingédients - Thé noir, arômes (cannelle, vanille, pomme, amande amère) et huile essentielle de gingembre, pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - SPICY/WOODY.
Ingredients - Black tea, flavors (cinnamon, vanilla, apple, bitter almond) and ginger essential oil, flower petals.



32599200 1988 4 NOËL À VIENNE* 4-5 mn 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - GOURMANDE.
Ingédients - Thé noir, écorces d'orange, arômes (abricot, chocolat, vanille).
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Black tea, orange peel, flavors (apricot, chocolate, vanilla).



3259920000 80 6 CARCADET DE NOËL 5-6 mn 100°C - 212°F Cond. 1 kg

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE.
Notes dominantes - GOURMANDE, ÉPICÉE.
Ingédients - Écorces de cynorrhodon, morceaux de pomme, fleurs d'hibiscus, baies roses, arômes (pain d'épices, amande, vanille, amande amère), cardamome.
FLAVORED BLEND FOR INFUSION.
Dominant notes - GOURMET, SPICY.
Ingredients - Roschip peel, apple bits, hibiscus flowers, pink peppercorns, flavors (gingerbread, almond, vanilla, bitter almond), cardamom.



THÉS BLANCS AROMATISÉS - FLAVORED WHITE TEAS

Fraîcheur, délicatesse et subtilité émanent de ces mélanges, variations sur le thé au précieux duvet blanc. La saveur et la fraîcheur naturelles du thé blanc se révèlent divinement, s'associant aux senteurs boisées, épicées et fleuries.

Freshness, delicacy and subtlety emanate from these blends, variations on the precious white down tea. The natural flavor and freshness of white tea are revealed divinely, combining with woody, spicy and floral scents.



32599200 2406 2 BELLA BLANCA ☕ 4 mn 🌡 80°C -176°F Cond. 250 g ❤️ 📖 ☕
THÉ BLANC AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS EXOTIQUES, GOURMANDE.
Ingredients - Thé blanc, écorces de bergamote, arômes (mangue et amande), pétales de fleur, huile essentielle de bergamote.
FLAVORED WHITE TEA.
Dominant notes - EXOTIC FRUITS, GOURMET.
Ingredients - White tea, bergamot peel, flavors (mango, almond), flower petals, bergamot essential oil.



32599200 1706 4 BLANC D'ORANGER ☕ 4 mn 🌡 80°C -176°F Cond. 250 g
THÉ BLANC AROMATISÉ SAVEUR FLEUR D'ORANGER.
Note dominante - AGRUMES.
Ingredients - Thé blanc, pétales de fleur, huile essentielle de néroli.
FLAVORED WHITE TEA, ORANGE BLOSSOM FLAVOR.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - White tea, flower petals, neroli essential oil.



3259920000 94 3 BLANC MYRTILLE ☕ 4-6 mn 🌡 80°C -176°F Cond. 250 g
THÉ BLANC AROMATISÉ SAVEUR MYRTILLE.
Note dominante - FRUITS ROUGES.
Ingredients - Thé blanc, arôme baie noire, pétales de fleur.
FLAVORED WHITE TEA, BLUEBERRY FLAVOR.
Dominant note - RED FRUITS.
Ingredients - White tea, berry flavor, flower petals.



32599200 3751 2 BALI BLANC ☕ 4-6 mn 🌡 80°C -176°F Cond. 500 g ❤️
THÉ BLANC AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.
Ingredients - Thé blanc, thé vert au jasmin, pétales de fleur, arômes (litchi, pamplemousse, pêche de vigne) et huile essentielle de rose.
FLAVORED WHITE TEA.
Dominant note - EXOTIC FRUITS.
Ingredients - White tea, jasmine green tea, flower petals, flavors (lychee, grapefruit, bush peach) and rose essential oil.



325992000 902 1 CHRISTMAS TEA BLANC ☕ 4-6 mn 🌡 80°C -176°F Cond. 500 g
THÉ BLANC AROMATISÉ.
Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.
Ingredients - Thé blanc, pétales de fleur, arômes (cerise, pain d'épices, amande, gingembre).
FLAVORED WHITE TEA.
Dominant note - SPICY/WOODY.
Ingredients - White tea, flower petals, flavors (cherry, gingerbread, almond, ginger).



32599200 3668 3 GREAT EARL GREY ☕ 4-6 mn 🌡 80°C -176°F Cond. 250 g
THÉ BLANC AROMATISÉ.
Note dominante - AGRUMES.
Ingredients - Thé blanc, écorces de bergamote, arôme bergamote et huile essentielle de bergamote.
FLAVORED WHITE TEA.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - White tea, bergamot peel, bergamot flavor and bergamot essential oil.



32599200 3455 9 PASSION DE FLEURS ☕ 4-6 mn 🌡 80°C -176°F Cond. 500 g ❤️ ☕
THÉ BLANC AROMATISÉ.
Note dominante - FLEURIE.
Ingredients - Thé blanc, pétales de fleur, arômes (abricot, fruit de la passion) et huile essentielle de rose.
FLAVORED WHITE TEA.
Dominant note - FLOWERY.
Ingredients - White tea, flower petals, flavors (apricot, passion fruit) and rose essential oil.



325992000 278 7 PÊCHERS EN FLEURS ☕ 4-6 mn 🌡 80°C -176°F Cond. 250 g
THÉ BLANC AROMATISÉ.
Note dominante - FLEURIE.
Ingredients - Thé blanc, pétales de fleur, arôme fleurs de pêcher.
FLAVORED WHITE TEA.
Dominant note - FLOWERY.
Ingredients - White tea, flower petals, peach tree flowers flavor.



325992000 369 2 POIRE MARRON GLACÉ ☕ 4-6 mn 🌡 80°C -176°F Cond. 250 g
THÉ BLANC AROMATISÉ SAVEURS POIRE ET MARRON GLACÉ.
Note dominante - FRUITS DU VERGER.
Ingredients - Thé blanc, pétales de fleur, arômes (poire, marron glacé).
FLAVORED WHITE TEA, PEAR AND CANDIED CHESTNUT FLAVOR.
Dominant note - ORCHARD FRUITS.
Ingredients - White tea, flower petals, flavors (pear, candied chestnut).

THÉS VERTS AROMATISÉS - FLAVORED GEEN TEAS

Le thé vert donne une tasse tonique et fraîche que l'on aime déguster par une journée printanière ou estivale. Pour créer ces mélanges, nos experts ont sélectionné des thés verts au caractère vif, fruité et frais que rehaussent arômes et huiles essentielles.

Green tea gives a fresh infusion that is particularly appreciated during spring or summer time. To refine these flavored blends, our experts have selected green teas with sharp, fruity and fresh characters that work in harmony with flavors and essential oils.



32599200 2585 4 CINNAMON ROLL ☕ 2-2 1/2 mn 🌡 80°C -176°F Cond. 500 g
THÉ VERT AROMATISÉ FAÇON BRIOCHE À LA CANNELLE.
Notes dominantes - ÉPICÉE, BOISÉE.
Ingredients - Thé vert, cannelle, arômes (cannelle, biscuit, toffee), pétales de fleurs. *Travaillée sur la base d'un thé vert torréfié du Japon, cette création offre une tasse réconfortante qui évoque la saveur d'une brioche à la cannelle. Une infusion douce à la saveur légèrement beurrée avec un fini aux notes torréfiées mêlées à la douceur du caramel.*
FLAVORED GREEN TEA, CINNAMON BRIOCHE STYLE.
Dominant notes - SPICY, WOODY.
Ingredients - Green tea, cinnamon, flavors (cinnamon, biscuit, toffee), flower petals. *Made from a roasted green tea from Japan, this creation offers a comforting cup that evokes the flavor of a cinnamon brioche. A smooth infusion with a slightly buttery flavor and a finish of roasted notes blended with the sweetness of caramel.*



325992000 958 8 **EARL GREY VERT PRIMEUR** ☕ 3 mn 🌡 80°C - 176°F Cond. 500 g

THÉ VERT AROMATISÉ. *Note dominante* - AGRUMES.
Ingredients - Thé vert, pétales de fleur, huile essentielle de bergamote primeur.
Avec une attaque mêlant les notes végétales et légèrement astringentes d'un thé vert de printemps à celles puissantes de la bergamote, l'infusion s'apaise pour offrir dans une tasse à la texture ronde, un cœur fleuri et fruité à la note de pamplemousse et au fini évoquant le citron doux.

FLAVORED GREEN TEA. *Dominant note* - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Green tea, flower petals, early bergamot essential oil.
With an attack combining the green and slightly astringent notes of a spring green tea with the powerful notes of bergamot, the infusion calms down to offer, in a round-textured cup, a floral and fruity heart with a note of grapefruit and a finish evoking sweet lemon.



32599200 2586 1 **VANILLA TWIST** ☕ 3-4 mn 🌡 80°C - 176°F Cond. 500 g

THÉ VERT AROMATISÉ. *Notes dominantes* - GOURMANDE, ÉPICÉE, BOISÉE.
Ingredients - Thé vert, arôme naturel de vanille, arôme naturel (fumée).
À l'infusion c'est une tasse à la texture nappante et veloutée qui développe dans un bel équilibre, les notes rondes et gourmandes de la vanille mêlée à une note finement fumée persistante.

FLAVORED GREEN TEA. *Dominant notes* - GOURMET, SPICY, WOODY.
Ingredients - Green tea, natural vanilla flavor, natural flavor (smoke).
An infusion offering a cup with a smooth, velvety texture that develops, in a beautiful balance, the round, gourmet notes of vanilla combined with a lingering, finely smoky note.



325992000 342 5 **1, 2, 3, JE M'EN VAIS AU BOIS...** ☕ 3-4 mn 🌡 80-90°C - 176°F-194°F Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS ROUGES.
Ingredients - Thé vert, morceaux de fraise, groseilles, arômes (groseille, fraise des bois, myrtille, framboise, cassis, cerise, menthe poivrée).
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - RED FRUITS.
Ingredients - Green tea, strawberry bits and redcurrants, flavors (redcurrant, wild strawberry, bilberry, raspberry, blackcurrant, cherry, peppermint).



325992000 377 7 **ABRICOT LAVANDE** ☕ 3-4 mn 🌡 80°C - 176°F Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ SAVEURS ABRICOT ET LAVANDE.
Note dominante - FLEURIE.
Ingredients - Thé vert, arômes (abricot, amande douce), fleurs de lavande 2.5%, pétales de fleur.
FLAVORED GREEN TEA, APRICOT AND LAVENDER FLAVORS.
Dominant note - FLOWERY.
Ingredients - Green tea, flavors (apricot, sweet almond), lavender flowers 2.5%, flower petals.



32599200 8222 2 **BALI** ☕ 3-4 mn 🌡 80-90°C - 176°F-194°F Cond. 1 kg ❤️ 🍵 🍷 🍷
THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.
Ingredients - Thé vert, thé vert au jasmin, pétales de fleur, arômes (litchi, pamplemousse, pêche de vigne) et huile essentielle de rose.
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - EXOTIC FRUITS.
Ingredients - Green tea, jasmine green tea, flower petals, flavors (lychee, grapefruit, bush peach) and rose essential oil.



325992000 966 3 **BLOSSOM SEASON** ☕ 2-2 1/2 mn 🌡 80°C - 176°F Cond. 500 g ❤️ 🍵 🍷 🍷

THÉ VERT AROMATISÉ.
Notes dominantes - FLEURIE, FRUITÉE.
Ingredients - Thé vert, arômes (fleur de cerisier sakura, fraise), pétales de fleurs.
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant notes - FLOWERY, FRUITY.
Ingredients - Green tea, flavors (sakura cherry blossom, strawberry), flower petals.



325992000 965 6 **CALYPSO MANGO** ☕ 3-4 mn 🌡 80-90°C - 176°F-194°F Cond. 1 kg ❤️ 🍵 🍷 🍷

THÉ VERT AROMATISÉ SAVEURS MANGUE.
Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.
Ingredients - Thé vert, thé vert au jasmin, pétales de fleurs, arôme naturel (mangue).
FLAVORED GREEN TEA, MANGO FLAVORS.
Dominant note - EXOTIC FRUITS.
Ingredients - Green tea, jasmine green tea, flower petals, natural flavor (mango).



325992000 432 3 **CERISIER DE CHINE** ☕ 3-4 mn 🌡 80-90°C - 176°F-194°F Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS ROUGES.
Ingredients - Thé vert, pétales de fleur, arôme cerise.
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - RED FRUITS.
Ingredients - Green tea, flower petals, cherry flavor.



32599200 3456 6 **CHRISTMAS TEA VERT** ☕ 3-4 mn 🌡 80-90°C - 176°F-194°F Cond. 1 kg ❤️ 🍵 🍷 🍷

THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.
Ingredients - Thé vert, morceaux de pomme, arômes (cannelle, vanille, pomme, amande amère) et huiles essentielles (orange sanguine, gingembre), écorces d'orange.
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - SPICY/WOODY.
Ingredients - Green tea, apple bits, flavors (cinnamon, vanilla, apple, bitter almond) and essential oils (blood orange, ginger), orange peel.



32599200 8224 6 **DUNE D'ÉPICES** ☕ 3-4 mn 🌡 80-90°C - 176°F-194°F Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.
Ingredients - Thé vert, écorces d'orange, arômes (pain d'épices, orange amère), pétales de fleur.
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - SPICY/WOODY.
Ingredients - Green tea, orange peel, flavors (gingerbread, bitter orange), flower petals.



325992000 602 0 **EARL GREY VERT CALABRIA** ☕ 3-4 mn 🌡 80-90°C - 176°F-194°F Cond. 1 kg ❤️

THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - AGRUMES.
Ingredients - Thé vert, pétales de fleur, huile essentielle de bergamote.
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Green tea, flower petals, bergamot essential oil.



325992000 **388 3** **ENJOY SUMMER** ⌚ 3-4 mn 🌡 80°C - 176°F Cond. 1 kg 🍵

THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS DU VERGER.
 Ingrédients - Thé vert, arômes (melon, fraise des bois), feuilles de menthe douce, morceaux de cranberry, pétales de fleur.
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - ORCHARD FRUITS.
Ingredients - Green tea, flavors (melon, wild strawberry), spearmint leaves, cranberry pieces, flower petals.



3259920000 **66 0** **FIDJI VERT** ⌚ 3-4 mn 🌡 80-90°C - 176°F-194°F Cond. 1 kg 🍵

THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - AGRUMES.
 Ingrédients - Thé vert, arôme citron vert, citronnelle, morceaux de gingembre, écorces de citron.
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Green tea, lime flavor, lemongrass, ginger bits, lemon peel.



3259920000 **67 7** **FRAISE PISTACHE** ⌚ 3-4 mn 🌡 80-90°C - 176°F-194°F Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ SAVEURS FRAISE DES BOIS ET PISTACHE.
Note dominante - FRUITS ROUGES.
 Ingrédients - Thé vert, arômes (fraise des bois, pistache), morceaux de cranberry.
FLAVORED GREEN TEA, WILD STRAWBERRY AND PISTACHIO FLAVORS.
Dominant note - RED FRUITS.
Ingredients - Green tea, flavors (wild strawberry, pistachio), cranberry bits.



325992000 **444 6** **FUKUYU MYRTILLE** ⌚ 2-2½ mn 🌡 80°C - 176°F Cond. 500 g

THÉ VERT AROMATISÉ SAVEUR MYRTILLE.
Note dominante - FRUITS ROUGES.
 Ingrédients - Thé vert Sencha Fukuyu, arôme myrtille, pétales de fleur.
FLAVORED GREEN TEA, BLUEBERRY FLAVOR.
Dominant note - RED FRUITS.
Ingredients - Green tea Sencha Fukuyu, blueberry flavor, flower petals.



325992000 **449 1** **HAPPY GREEN** ⌚ 3-4 mn 🌡 80-90°C - 176°F-194°F Cond. 1 kg 🍵

THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS DU VERGER.
 Ingrédients - Thé vert, citronnelle, arômes (kiwi, concombre, pomme verte).
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - ORCHARD FRUITS.
Ingredients - Green tea, lemon balm, flavors (kiwi, cucumber, green apple).



325992000 **445 3** **HOUJICHA POIRE VANILLE** ⌚ 2-2½ mn 🌡 80°C - 176°F Cond. 500 g

THÉ VERT TORRÉFIÉ AROMATISÉ SAVEURS POIRE ET VANILLE..
Note dominante - FRUITS DU VERGER.
 Ingrédients - Thé vert Houjicha, arômes (vanille, poire, biscuit, pain d'épices, sarrasin), pétales de fleur.
FLAVORED ROASTED GREEN TEA, PEAR AND VANILLA FLAVORS.
Dominant note - ORCHARD FRUITS.
Ingredients - Green tea Houjicha, flavors (vanilla, pear, biscuit, gingerbread, buckwheat), flower petals.



325992000 **606 8** **JARDIN VERT** ⌚ 3-4 mn 🌡 80-90°C - 176°F-194°F Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS ROUGES.
 Ingrédients - Thé vert, arômes (rhubarbe, fraise des bois, fraise), pétales de fleur.
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - RED FRUITS.
Ingredients - Green tea, flavors (rhubarb, wild strawberry, strawberry), flower petals.



325992000 **967 0** **JASMIN IMPÉRIAL** ⌚ 3¼ mn 🌡 80°C - 176°F Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.
Notes dominantes - FLEURS BLANCHES, GOURMANDE.
 Ingrédients - Thé vert parfumé au jasmin, fèves de cacao, cannelle.
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant notes - WHITE FLOWERS, GOURMET.
Ingredients - Jasmine scented green tea, cocoa nibs, cinnamon.



325992000 **344 9** **JAUNE LEMON** ⌚ 3-4 mn 🌡 80-90°C - 176°F-194°F Cond. 1 kg ❤️ 🍵

THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - AGRUMES.
 Ingrédients - Thé vert, citronnelle, huiles essentielles (citron vert, citron, gingembre).
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Green tea, lemongrass, essential oils (lime, lemon, ginger).



32599200 **2407 9** **JOLI CŒUR** ⌚ 3 mn 🌡 80°C - 176°F Cond. 1 kg 🍵 🍵

THÉ VERT AROMATISÉ.
Notes dominantes - FRUITS DU VERGER, GOURMANDE.
 Ingrédients - Thé vert, écorces de bergamote, arômes (abricot, vanille), huile essentielle de bergamote, pétales de fleur.
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant notes - ORCHARD FRUITS, GOURMET.
Ingredients - Green tea, bergamote peel, flavors (apricot, vanilla), bergamot essential oil, flower petals.



32599200 **5034 4** **L'ORIENTAL** ⌚ 3-4 mn 🌡 80-90°C - 176°F-194°F Cond. 1 kg ❤️ 🍵 🍵

THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.
 Ingrédients - Thé vert, arômes (fruit de la passion, pêche de vigne, fraise des bois), pétales de fleur.
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - EXOTIC FRUITS.
Ingredients - Green tea, flavors (passion fruit, bush peach, wild strawberry), flowers petals.



32599200 **8220 8** **MACARON CASSIS-VIOLETTE** ⌚ 3-4 mn 🌡 80-90°C - 176°F-194°F Cond. 1 kg 🍵

THÉ VERT AROMATISÉ FAÇON MACARON CASSIS-VIOLETTE.
Note dominante - GOURMANDE.
 Ingrédients - Thé vert, pétales de fleur, arômes (cassis, biscuit, amande amère, violette).
FLAVORED GREEN TEA, MACARON VIOLET-BLACKCURRANT WAY.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Green tea, flower petals, flavors (blackcurrant, biscuit, bitter almond, violet).



32599200 3695 9 MINTY TEA ☹ 3-4 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🍵 🍵

THÉ VERT AROMATISÉ SAVEUR MENTHE.
Note dominante - MENTHÉE.
 Ingrédients - Thé vert, feuilles de menthe poivrée, arôme naturel de menthe.
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - MINTY.
Ingredients - Green tea, peppermint leaves, natural mint flavor.



3259920000 71 4 MISS DAMMANN ☹ 3-4 mn 🌡 80-90°C - 176°F-194°F Cond. 1 kg ❤ 🍵 🍵 🍵

THÉ VERT AROMATISÉ.
Notes dominantes - FRUITÉE, ÉPICÉE.
 Ingrédients - Thé vert, morceaux de gingembre, huile essentielle de citron vert et arôme fruit de la passion, pétales de fleur.
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant notes - FRUITY, SPICY.
Ingredients - Green tea, ginger bits, lime essential oil and passion fruit flavor, flower petals.



325992000 346 3 NUIT À VERSAILLES ☹ 3-4 mn 🌡 80-90°C - 176°F-194°F Cond. 1 kg ❤ 🍵 🍵

THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS DU VERGER.
 Ingrédients - Thé vert, pétales de fleur, arômes (bergamote, kiwi, fleur d’oranger, violette, pêche).
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - ORCHARD FRUITS.
Ingredients - Green tea, flower petals, flavors (bergamot, kiwi, orange blossom, violet, peach).



325992000 576 0 PALM BEACH ☹ 3-4 mn 🌡 80-90°C - 176°F-194°F Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS DU VERGER.
 Ingrédients - Thé vert, écorces d'orange, arômes (banane, pomme verte, ananas) et huile essentielle de citron vert, morceaux de cranberry.
FLAVORED GREEN TEA, WILD STRAWBERRY AND PISTACHIO FLAVORS.
Dominant note - ORCHARD FRUITS.
Ingredients - Green tea, orange peel, flavors (banana, green apple, pineapple) and lime essential oil, cranberry bits.



3259920000 11 0 PAUL & VIRGINIE VERT ☹ 3-4 mn 🌡 80-90°C - 176°F-194°F Cond. 1 kg ❤

THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS ROUGES.
 Ingrédients - Thé vert, morceaux de fraise et groseilles, arômes (vanille, caramel, framboise, groseille, fraise des bois, cerise).
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - RED FRUITS.
Ingredients - Green tea, strawberry bits and redcurrants, flavors (vanilla, caramel, raspberry, redcurrant, wild strawberry, cherry).



3259920000 72 1 PÊCHE ☹ 3-4 mn 🌡 80-90°C - 176°F-194°F Cond. 1 kg 🍵

THÉ VERT AROMATISÉ SAVEUR PÊCHE.
Notes dominantes - FRUITS DU VERGER.
 Ingrédients - Thé vert, pétales de fleur, arômes (fleurs de pêcher, pêche).
FLAVORED GREEN TEA, PEACH FLAVOR.
Dominant notes - ORCHARD FRUITS.
Ingredients - Green tea, flower petals, flavors (peach tree flower, peach).



325992000 387 6 PÊCHE VERVEINE ☹ 3-4 mn 🌡 80°C - 176°F Cond. 250 g

THÉ VERT ET VERVEINE AROMATISÉS SAVEUR PÊCHE.
Note dominante - FRUITS DU VERGER.
 Ingrédients - Thé vert, verveine 30%, pétales de fleur, arôme pêche.
FLAVORED GREEN TEA AND VERBENA, PEACH FLAVOR.
Dominant note - ORCHARD FRUITS.
Ingredients - Green tea, verbena 30%, flower petals, peach flavor.



325992000 274 9 PRINTEMPS ÉTERNEL ☹ 3-4 mn 🌡 80-90°C - 176°F-194°F Cond. 1 kg 🍵

THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - GOURMANDE.
 Ingrédients - Thé vert, pétales de fleur, arômes (amande, fleur de cerisier, héliotrope) et huiles essentielles (bergamote, poivre, rose).
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Green tea, flower petals, flavors (almond, cherry tree flower, heliotrope) and essential oils (bergamot, pepper, rose).



325992000 438 5 SOLEIL VERT ☹ 3-4 mn 🌡 80°C - 176°F Cond. 1 kg ❤ 🍵

THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - AGRUMES.
 Ingrédients - Thé vert, huile essentielle d’orange sanguine, écorces d’orange.
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Green tea, blood orange essential oil, orange peel.



325992000 968 7 SOUPIR D'ORIENT ☹ 3-4 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - MENTHÉE.
 Ingrédients - Thé vert, feuilles de menthe douce, feuilles de menthe poivrée, pétales de fleur, arôme naturel de menthe, huile essentielle de rose.
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - MINTY.
Ingredients - Green tea, spearmint leaves, peppermint leaves, flower petals, mint natural flavor, rose essential oil.



325992000 586 3 SPICY COCO ☹ 3-4 mn 🌡 85°C - 185°F Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.
 Ingrédients - Thé vert, épices (cannelle, cardamome, baies roses, clou de girofle), arômes (noix de coco, fruit de la passion), pétales de fleur.
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - SPICY/WOODY.
Ingredients - Green tea, spices(cinnamon, cardamom, pink peppers, clove), flavors (coconut, passion fruit), flower petals.



32599200 3371 2 THÉ DE L'ABBAYE ☹ 3-4 mn 🌡 80°C - 176°F Cond. 1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS DU VERGER.
 Ingrédients - Thé vert, arômes (mirabelle, caramel), pétales de fleur.
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - ORCHARD FRUITS.
Ingredients - Green tea, flavors (mirabelle plum, caramel), flower petals.



32599200 5037 5 THÉ DES DEUX CHINOIS ⌚ 3-4 mn 🌡 80-90°C -176°F-194°F Cond.1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.
Ingredients - Thé vert, pétales de fleur, arômes (noix de coco, mangue) et huiles essentielles (citron vert, poivre, gingembre).
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - EXOTIC FRUITS.
Ingredients - Green tea, flower petals, flavors (coconut, mango), and essential oils (lime, pepper, ginger).



3259920000 73 8 THÉ DES DIVAS ⌚ 3-4 mn 🌡 80-90°C -176°F-194°F Cond.1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.
Ingredients - Thé vert, écorces de citron, arômes (ananas, menthe) et huile essentielle de citron vert.
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - EXOTIC FRUITS.
Ingredients - Green tea, lemon peel, flavors (pineapple, mint) and lime essential oil.



32599200 4226 4 THÉ DES RIADS ⌚ 3-4 mn 🌡 80°C -176°F Cond.1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.
Ingredients - Thé vert, écorces d'orange, pétales de fleur, arôme pain d'épices.
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - SPICY/WOODY.
Ingredients - Green tea, orange peel, flower petals, gingerbread flavor.



32599200 3629 4 THÉ VERT À LA MENTHE ⌚ 3 mn 🌡 90°C -194°F Cond.1 kg ❤️🍵🍷

THÉ VERT À LA MENTHE AROMATISÉ.
Note dominante - MENTHÉE.
Ingredients - Thé vert, feuilles de menthe douce (9,5%), menthe poivrée (7%), arôme natrel de menthe.
FLAVORED MINT GREEN TEA.
Dominant note - MINTY.
Ingredients - Green tea, spearmint (9,5%), peppermint (7%), natural mint flavor.



325992000 375 3 THÉ VERT CHAÏ ⌚ 3-4 mn 🌡 90°C -194°F Cond.1 kg

THÉ VERT AUX ÉPICES.
Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.
Ingredients - Thé vert, épices (gingembre, cannelle, baies roses, cardamome, clou de girofle).
GREEN TEA WITH SPICES.
Dominant note - SPICY/WOODY.
Ingredients - Green tea, spices (ginger, cinnamon, pink peppers, cardamom, clove).



325992000 461 3 VANILLE AMANDE ⌚ 3-4 mn 🌡 80-90°C -176°F-194°F Cond.1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ SAVEURS VANILLE ET AMANDE.
Note dominante - GOURMANDE.
Ingredients - Thé vert, pétales de fleur, arômes (vanille, amande, amande amère).
FLAVORED GREEN TEA, VANILLA AND ALMOND FLAVORS.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Green tea, flower petals, flavors (vanilla, almond, bitter almond).



325992000 273 2 VERT EXOTIC ⌚ 3-4 mn 🌡 80°C -176°F Cond.1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.
Ingredients - Thé vert, écorces de citron, arômes (rhubarbe, kiwi, fruit de la passion) et huile essentielle de citron vert, pétales de fleur.
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - EXOTIC FRUITS.
Ingredients - Green tea, lemon peel, flavors (rhubarb, kiwi, passion fruit) and lime essential oil, flower petals.



32599200 5030 6 VOLUPTHÉ ⌚ 3-4 mn 🌡 80-90°C -176°F-194°F Cond.1 kg

THÉ VERT AROMATISÉ.
Note dominante - AGRUMES.
Ingredients - Thé vert, écorces d'orange, pétales de fleur, huiles essentielles (orange, bergamote, citron).
FLAVORED GREEN TEA.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Green tea, orange peel, flower petals, essential oils (orange, bergamot, lemon).

THÉS OOLONG AROMATISÉS - FLAVORED OOLONG TEAS

La riche palette aromatique des thés oolong est un merveilleux prétexte à la création. Notes fleuries et fruitées volontiers associées à la fraîcheur d'un oolong vert Teguanyin ou notes plus gourmandes, combinées avec un thé plus fortement oxydé tel le Oolong Fancy.

The rich aromatic palette of oolong teas is a wonderful pretext for creativity. Floral and fruity notes mix happily with the freshness of a Teguanyin green oolong, or more gourmet notes, combined with a more highly oxidised tea such as Oolong Fancy.



32599200 3076 6 JARDIN DU LUXEMBOURG ⌚ 4 mn 🌡 90°C -194°F Cond.500 g ❤️🍵🍷

THÉ OOLONG AROMATISÉ.
Note dominante - FLEURIE.
Ingredients - Thé oolong, pétales de fleur, arômes (aubépine, aloé vera-rose-jasmin, fleur de prunier, melon, acacia).
FLAVORED OOLONG TEA.
Dominant note - FLOWERY.
Ingredients - Oolong tea, flower petals, flavors (hawthorn flower, aloe vera-rose-jasmine, plum flower, melon, acacia).



325992000 390 6 MAISON DE FAMILLE ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C -194°F Cond.500 g

THÉ OOLONG AROMATISÉ.
Note dominante - GOURMANDE.
Ingredients - Thé oolong, écorces d'orange, arômes (caramel au beurre salé, vanille, sarrasin) et huile essentielle de clémentine.
FLAVORED OOLONG TEA.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Oolong tea, orange peel, flavors (salted butter caramel, vanilla, buckwheat) and clementine essential oil.



32599200 3436 8 MILK OOLONG ⌚ 4 mn 🌡 90°C -194°F Cond.500 g

THÉ OOLONG AROMATISÉ SAVEUR CRÈME.
Note dominante - GOURMANDE.
Ingredients - Thé oolong, arôme crème.
FLAVORED OOLONG TEA, CREAM FLAVOR.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Oolong tea, cream flavor.



32599200 1164 2 **OO LONG CAMEL AU BEURRE SALÉ** ☹ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g

THÉ OO LONG AROMATISÉ SAVEUR CAMEL AU BEURRE SALÉ.
Note dominante - GOURMANDE.
 Ingrédients - Thé oolong, arôme caramel au beurre salé, pétales de fleur.
FLAVORED OO LONG TEA, SALTED BUTTER CAMEL FLAVOR.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Oolong tea, salted butter caramel flavor, flower petals.



32599200 3642 3 **OO LONG CHÂTAIGNE** ☹ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g

THÉ OO LONG AROMATISÉ SAVEUR CHÂTAIGNE.
Note dominante - GOURMANDE.
 Ingrédients - Thé oolong, arômes (vanille, châtaigne, amande amère, chocolat), pétales de fleur.
FLAVORED OO LONG TEA, CHESTNUT FLAVOR.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Oolong tea, flavors (vanilla, chestnut, bitter almond, chocolate), flower petals.



325992000 363 0 **OO LONG CITRONS** ☹ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g

THÉ OO LONG AROMATISÉ SAVEURS CITRON ET CITRON VERT.
Note dominante - AGRUMES.
 Ingrédients - Thé oolong, écorces de citron, huiles essentielles (citron, citron vert), pétales de fleur.
FLAVORED OO LONG TEA, LEMON AND LIME FLAVORS..
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Oolong tea, lemon peel, essential oils (lemon, lime), flower petals.



325992000 466 8 **OO LONG EXOTIC** ☹ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g

THÉ OO LONG AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.
 Ingrédients - Thé oolong, écorces d’orange, pétales de fleur, arômes (fruit de la passion, mangue, litchi).
FLAVORED OO LONG TEA.
Dominant note - EXOTIC FRUITS.
Ingredients - Oolong tea, orange peel, flower petals, flavors (passion fruit, mango, lychee).



325992000 584 9 **OO LONG PASSION DE FLEURS** ☹ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g

THÉ OO LONG AROMATISÉ.
Note dominante - FLEURIE.
 Ingrédients - Thé Oolong, arômes (abricot, fruit de la passion) et huile essentielle de rose, pétales de fleur.
FLAVORED OO LONG TEA.
Dominant note - FLOWERY.
Ingredients - Oolong tea, flavors (apricot, passion fruit) and rose essential oil, flower petals..



325992000 963 2 **SOUFFLE D'ÉTÉ** ☹ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g

THÉ OO LONG AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS DU VERGER.
 Ingrédients - Thé oolong, arômes (abricot, fleur de sureau, rhubarbe), pétales de fleurs.
FLAVORED OO LONG TEA.
Dominant note - ORCHARD FRUITS.
Ingredients - Oolong tea, flavors (apricot, elderflower, rhubarb), flower petals.



325992000 355 5 **WEEK-END À PARIS** ☹ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g ❤️ 📄

THÉ OO LONG AROMATISÉ.
Note dominante - FLEURIE.
 Ingrédients - Thé oolong, arôme (fleurs de cerisier et de pêcher, amande) et huile essentielle de rose, pétales de fleur.
FLAVORED OO LONG TEA.
Dominant note - FLOWERY.
Ingredients - Oolong tea, flavors (cherry tree and peach tree blossoms, almond) and rose essential oil, flower petals.

THÉS NOIRS AROMATISÉS - FLAVORED BLACK TEAS

Dans les années 1950, Jean Jumeau-Lafond, propriétaire de DAMMANN Frères, crée pour le plaisir de son épouse russe un thé noir parfumé à l’orange. Devenu au fil des années un succès immense, le mélange Goût Russe Douchka (Douchka voulant dire Chérie en russe) il marque le début du renouveau des thés aromatisés modernes.

In the 1950’s Jean Jumeau-Lafond, owner of DAMMANN Frères, created an orange-flavored black tea for his Russian wife’s enjoyment. This Goût Russe Douchka - Douchka meaning Dear in russian - blend has grown in popularity over the years to become a huge favorite with consumers, and marked the start of the renaissance of modern flavored teas.



325992000 341 8 **4,5,6, CUEILLIR DES CERISES** ☹ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS ROUGES.
 Ingrédients - Thé noir, arômes (framboise, baie noire, fleur de sakura, fraise des bois, cerise, cassis), morceaux de cranberry.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - RED FRUITS.
Ingredients - Black tea, flavors (raspberry, berry, sakura flower, wild strawberry, cherry, blackcurrant), cranberry bits.



325992000 501 6 **ABRICOT TOSCANE** ☹ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR ABRICOT.
Note dominante - FRUITS DU VERGER.
 Ingrédients - Thé noir, arôme abricot, pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA, APRICOT FLAVOR.
Dominant note - ORCHARD FRUITS.
Ingredients - Black tea, apricot flavor, flower petals.



325992000 315 9 **AGRUMES** ☹ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEURS AGRUMES.
Note dominante - AGRUMES.
 Ingrédients - Thé noir, huiles essentielles (citron, citron vert, orange douce, orange sanguine, bergamote, mandarine, clémentine), arôme pamplemousse, écorces d’orange.
FLAVORED BLACK TEA, CITRUS FRUITS FLAVORS.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Black tea, essential oils (lemon, lime, sweet orange, blood orange, bergamot, tangerine and clementine), grapefruit flavor, orange peel.



325992000 502 3 **AMANDE AMARETTI** ☹ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR AMANDE.
Note dominante - GOURMANDE.
 Ingrédients - Thé noir, pétales de fleur, arôme amande amère.
FLAVORED BLACK TEA, ALMOND FLAVOR.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Black tea, flower petals, bitter almond flavor.



32599200 3665 2 ANICHAÏ ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.
 Ingrédients - Thé noir, épices (cardamome, baies roses, clou de girofle, gingembre), arôme épices.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - SPICY/WOODY.
Ingredients - Black tea, spices (cardamom, pink pepper, clove, ginger), spices flavor.



32599200 2408 6 BANANA PANCAKE ⌚ 4 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ FAÇON PANCAKE À LA BANANE.
Notes dominantes - GOURMANDE, FRUITS EXOTIQUES.
 Ingrédients - Thé noir, arômes (sirop d'érable, banane, vanille, sarrasin), riz soufflé, pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA, BANANA PANCAKE WAY.
Dominant notes - GOURMET, EXOTIC FRUITS.
Ingredients - Black tea, flavors (maple syrup, banana, vanilla, buckwheat), puffed rice, flower petals.



3259920000 52 3 BOURBON ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - GOURMANDE.
 Ingrédients - Thé noir, arômes (vanille, caramel).
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Black tea, flavors (vanilla, caramel).



32599200 3631 7 BULGARE ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS ROUGES.
 Ingrédients - Thé noir, arôme framboise et huiles essentielles (orange sanguine, rose), écorces d'orange, pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - RED FRUITS.
Ingredients - Black tea, raspberry flavor and essential oils (blood orange, rose), orange peel, flower petals.



325992000 508 5 Caramel ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🍵

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR CARAMEL.
Note dominante - GOURMANDE.
 Ingrédients - Thé noir, écorces de cynorrhodon, arômes (caramel, chocolat).
FLAVORED BLACK TEA, CARAMEL FLAVOR.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Black tea, rosehip peel, flavors (caramel, chocolate).



32599200 1038 6 CHAÏ ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🍵 🍷 🍷

THÉ NOIR AUX ÉPICES.
Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.
 Ingrédients - Thé noir, épices (gingembre, cannelle, baies roses, cardamome, clou de girofle).
FLAVORED BLACK TEA WITH SPICES.
Dominant note - SPICY/WOODY.
Ingredients - Black tea, spices (ginger, cinnamon, pink peppercorns, cardamom, clove).



325992000 901 4 CHRISTMAS TEA ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg ❤️ 🍵 🍷 🍷

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - GOURMANDE.
 Ingrédients - Thé noir, écorces d'orange, arômes (marasquin, caramel, ananas) et huile essentielle d'orange douce.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Black tea, orange peel, flavors (maraschino, caramel, pineapple) and sweet orange essential oil.



325992000 232 9 CITRON-CAVIAR ROSE ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEURS CITRON-CAVIAR ET ROSE.
Note dominante - AGRUMES.
 Ingrédients - Thé noir, écorces de citron, arôme citron caviar et huile essentielle de rose, pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA, FINGER LIME AND ROSE FLAVORS.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Black tea, lemon peel, finger lime flavor and rose essential oil, flower petals.



325992000 513 9 CITRONS ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🍷

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEURS CITRON ET CITRON VERT.
Note dominante - AGRUMES.
 Ingrédients - Thé noir, écorces d'orange, huiles essentielles (citron, citron vert), pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA, LEMON AND LIME FLAVORS.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Black tea, orange peel, essential oils (lemon, lime), flower petals.



325992000 345 6 COQUELICOT GOURMAND ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg ❤️ 🍵 🍷 🍷 🍷

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - GOURMANDE.
 Ingrédients - Thé noir, pétales de fleur, arômes (coquelicot (framboise, cerise et violette), vanille, amande amère, biscuit).
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Black tea, flower petals, flavors (poppy (raspberry, cherry, violet flower), vanilla, bitter almond and biscuit).



325992000 372 2 DIVINE ROSE ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.
 Ingrédients - Thé noir, arômes (litchi, framboise, rose), morceaux de framboise, pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - EXOTIC FRUITS.
Ingredients - Black tea, flavors (lychee, raspberry, rose), raspberry bits, flower petals.



325992000 516 0 EARL GREY ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - AGRUMES.
 Ingrédients - Thé noir, huile essentielle de bergamote.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Black tea, bergamot essential oil.



325992000 229 9 **EARL GREY DES SEIGNEURS** ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg ❤️🍵📖

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - AGRUMES.
 Ingrédients - Thés noirs (Assam, Yunnan), huile essentielle de bergamote.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Black teas (Assam, Yunnan), bergamot essential oil.



325992000 863 5 **EARL GREY DÉTHÉINÉ** ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🌙🍵

THÉ NOIR DÉTHÉINÉ AROMATISÉ.
Note dominante - AGRUMES.
 Ingrédients - Thé noir déthéiné, huile essentielle de bergamote.
FLAVORED BLACK DECAFFEINATED TEA.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Decaffeinated black tea, bergamot essential oil.



32599200 1992 1 **EARL GREY FLEURS** ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg ❤️

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - AGRUMES.
 Ingrédients - Thé noir, pétales de fleur, huile essentielle de bergamote.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Black tea, flower petals, bergamot essential oil.



32599200 3450 4 **EARL GREY GOÛT RUSSE** ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - AGRUMES.
 Ingrédients - Thé noir, écorces d’orange, huiles essentielles (citron, bergamote, orange douce et citron vert), pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Black tea, orange peel, essential oils (lemon, bergamot, sweet orange and lime), flower petals.



325992000 197 1 **EARL GREY KÉRALA** ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - AGRUMES.
 Ingrédients - Thé noir d’Inde, pétales de fleur, huile essentielle de bergamote.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Black tea from India, flower petals, bergamot essential oil.



325992000 230 5 **EARL GREY MANDARIN** ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ VERT ET THÉ NOIR AROMATISÉS.
Note dominante - AGRUMES.
 Ingrédients - Thé vert au jasmin, thé noir, huile essentielle de bergamote, pétales de fleur.
FLAVORED GREEN AND BLACK TEAS.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Jasmine green tea, black tea, bergamot essential oil, flower petals.



32599200 1317 2 **EARL GREY POINTES BLANCHES** ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - AGRUMES.
 Ingrédients - Thé noir et thé blanc pointes blanches, huile essentielle de bergamote.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Black tea and white tea tips, bergamot essential oil.



325992000 517 7 **EARL GREY YIN ZHEN** ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg ❤️🍵📖

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - AGRUMES.
 Ingrédients - Thé noir et thé blanc pointes blanches, huile essentielle de bergamote, pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Black tea and white tea tips, bergamot essential oil, flower petals.



325992000 364 7 **ÉTOILE DU DÉSERT** ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - FLEURIE.
 Ingrédients - Thé noir, morceaux de gingembre, pétales de fleur, arômes (rose, fleur d’oranger).
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - FLORAL.
Ingredients - Black tea, ginger bits, flower petals, flavors (rose, orange blossom).



32599200 4463 3 **FLOCONS D'ÉPICES** ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg ❤️

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.
 Ingrédients - Thé noir, écorces d’orange, arôme pain d’épices, pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - SPICY/WOODY.
Ingredients - Black tea, orange peel, gingerbread flavor, flower petals.



325992000 522 1 **FRUIT DE LA PASSION** ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR FRUIT DE LA PASSION.
Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.
 Ingrédients - Thé noir, arôme fruit de la passion, pétales de fleurs.
FLAVORED BLACK TEA, PASSION FRUIT FLAVOR.
Dominant note - EXOTIC FRUITS.
Ingredients - Black tea, passion fruit flavor, flower petals.



325992000 525 2 **GOÛT RUSSE DOUCHKA** ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg ❤️🍵📖

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - AGRUMES.
 Ingrédients - Thé noir, huiles essentielles (bergamote, orange douce et citron).
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Black tea, essential oils (bergamot, sweet orange and lemon).



325992000 **336 4** **GRAND GOÛT RUSSE** ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🍵 🍷

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - AGRUMES.
 Ingrédients - Thé noir, arôme citron-caviar et huile essentielle de bergamote, écorces de bergamote, pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Black tea, finger lime flavor and bergamot essential oil, bergamot peel, flower petals.



325992000 **386 9** **GRANOLA D'HIVER** ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g

THÉ NOIR AROMATISÉ FAÇON GRANOLA.
Note dominante - GOURMANDE.
 Ingrédients - Thé noir, baies de Goji, riz soufflé, arômes (raisin, noix de pécan, sarrasin, sirop d’érable).
FLAVORED BLACK TEA GRANOLA WAY.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Black tea, Goji berries, puffed rice, flavors (grape, pecan nut, buckwheat, maple syrup).



32599200 **1993 8** **JARDIN BLEU** ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg ❤️ 🍷 🍵

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS DU VERGER.
 Ingrédients - Thé noir, arômes (rhubarbe, fraise des bois et fraise), pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - ORCHARD FRUITS.
Ingredients - Black tea, flavors (rhubarb, wild strawberry, strawberry), flower petals.



325992000 **932 8** **LASSI MANGO** ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🍷

THÉ NOIR AROMATISÉ FAÇON LASSI MANGO.
Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.
 Ingrédients - Thé noir d'Inde, arômes (amande, mangue, biscuit, céréales), pétales de fleurs.
FLAVORED BLACK TEA, MANGO LASSI WAY.
Dominant note - EXOTIC FRUITS.
Ingredients - Black tea from India, flavors (almond, mango, biscuit, cereals), flower petals.



325992000 **458 3** **L'ÔRIENTAL NOIR** ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.
 Ingrédients - Thé noir, arômes (fruit de la passion, pêche de vigne, fraise des bois), pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - EXOTIC FRUITS.
Ingredients - Black tea, flavors (passion fruit, bush peach, wild strawberry), flower petals.



325992000 **638 9** **MÉLANGE MYSTÉRIEUX** ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - AGRUMES.
 Ingrédients - Thé noir, pétales de fleur, huile essentielle d’orange sanguine et arômes (fraise, pêche de vigne, cerise).
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Black tea, flower petals, blood orange essential oil and flavors (strawberry, bush peach, cherry).



32599200 **3636 2** **MÉLANGE VÉNITIEN** ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - GOURMANDE.
 Ingrédients - Thé noir, arômes (vanille, fraise, pomme, rhubarbe, framboise), pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Black tea, flavors (vanilla, strawberry, apple, rhubarb, raspberry), flower petals.



325992000 **361 6** **MON PETIT CHOCOLAT** ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR CACAO.
Note dominante - GOURMANDE.
 Ingrédients - Thé noir, arômes (cacao, biscuit, amande), pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA, COCOA FLAVOR.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Black tea, flavors (cocoa, biscuit, almond), flower petals.



325992000 **936 6** **MON PETIT PRALINÉ** ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR PRALINÉ.
Note dominante - GOURMANDE.
 Ingrédients - Thé noir, pétales de fleur, arômes (chocolat, noisette, caramel, miel).
FLAVORED BLACK TEA, 'PRALINÉ' WAY.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Black tea, flower petals, flavors (chocolate, hazelnut, caramel, honey).



325992000 **535 1** **MÛRE SAUVAGE** ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR MÛRE.
Note dominante - FRUITS ROUGES.
 Ingrédients - Thé noir, arôme mûre.
FLAVORED BLACK TEA, BLACKBERRY FLAVOR.
Dominant note - RED FRUITS.
Ingredients - Black tea, blackberry flavor.



325992000 **935 9** **MY GINGERBREAD** ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ FAÇON BISCUIT AU GINGEMBRE.
Note dominante - GOURMANDE, ÉPICÉE/BOISÉE.
 Ingrédients - Thé noir, morceaux de gingembre, arômes (amande, raisin) et huile essentielle d'orange douce.
FLAVORED BLACK TEA, GINGERBREAD WAY.
Dominant note - GOURMET, SPICY/WOODY.
Ingredients - Black tea, ginger bits, flavors (almond, grape) and sweet orange essential oil.



325992000 **934 2** **MY PANETTONE** ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ FAÇON PANETTONE.
Note dominante - GOURMANDE.
 Ingrédients - Thé noir, arôme (amande, biscuit) et huile essentielle d'orange douce, pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA, PANETTONE WAY..
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Black tea, flavors (almond, biscuit) and sweet orange essential oil, flower petals.



32599200 2409 3 MY TIRAMISU ⌚ 4 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🍵

THÉ NOIR AROMATISÉ FAÇON TIRAMISU.
Note dominante - GOURMANDE, ÉPICÉE/BOISÉE.
Ingédients - Thé noir, fèves de cacao, cannelle, arômes (café (cafféine), chocolat, crème, marasquin, biscuit).
FLAVORED BLACK TEA, TIRAMISU WAY.
Dominant notes - GOURMET, SPICY/WOODY.
Ingredients - Black tea, cocoa nibs, cinnamon, flavors (coffee (caffeine), chocolate, cream, maraschino, biscuit).



325992000 937 3 MYRTILLE CHÂTAIGNE ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEURS MYRTILLE ET CHÂTAIGNE.
Note dominante - GOURMANDE.
Ingédients - Thé noir, arômes (myrtille, châtaigne, sirop d'érable), morceaux de cranberry, pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TE, BLUEBERRY AND CHESTNUT FLAVORS.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Black tea, flavors (blueberry, chestnut, maple syrup), cranberry bits, flower petals.



325992000 370 8 NOIR EXOTIC ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.
Ingédients - Thé noir, écorces de citron, arômes (fruit de la passion, noix de coco, ananas, mangue) et huile essentielle de citron vert.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - EXOTIC FRUITS.
Ingredients - Black tea, lemon peel, flavors (passion fruit, coconut, pineapple, mango) and lime essential oil.



32599200 3630 0 NOSY BEY ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - GOURMANDE.
Ingédients - Thé noir, arômes (vanille et pêche de vigne), pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Black tea, flavors (vanilla and bush peach), flower petals.



325992000 436 1 ORANGE SANGUINE ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 500 g

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR ORANGE SANGUINE.
Note dominante - AGRUMES.
Ingédients - Thé noir, écorces d'orange, huile essentielle d'orange sanguine.
FLAVORED BLACK TEA, BLOOD ORANGE FLAVOR.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Black tea, orange peel, blood orange essential oil.



325992000 210 7 PAUL & VIRGINIE ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg ❤️ 🍵 📖

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS ROUGES.
Ingédients - Thé noir, arômes (vanille, caramel, framboise, groseille, fraise, cerise).
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - RED FRUITS.
Ingredients - Black tea, flavors (vanilla, caramel, raspberry, redcurrant, strawberry, cherry)



3259920000 65 3 PECAN PIE ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ FAÇON PECAN PIE.
Note dominante - GOURMANDE.
Ingédients - Thé noir, arômes (noisette, noix de pécan, amande, pistache et miel), pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA, PECAN PIE WAY.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Black tea, flavors (hazelnut, pecan nut, almond, pistachio and honey), flower petals.



32599200 3690 4 PÊCHE ABRICOTÉE ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEURS PÊCHE ET ABRICOT.
Note dominante - FRUITS DU VERGER.
Ingédients - Thé noir, arômes (pêche, abricot), pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA, PEACH AND APRICOT FLAVORS..
Dominant note - ORCHARD FRUITS.
Ingredients - Black tea, flavors (peach, apricot), flower petals.



325992000 542 7 PÊCHE DE VIGNE ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR PÊCHE DE VIGNE.
Note dominante - FRUITS DU VERGER.
Ingédients - Thé noir, arôme pêche de vigne, pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA, BUSH PEACH FLAVOR..
Dominant note - ORCHARD FRUITS.
Ingredients - Black tea, bush peach flavor, flower petals.



325992000 3635 5 POMME D'AMOUR ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🍵 📖

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR POMME CARAMÉLISÉE.
Note dominante - GOURMANDE.
Ingédients - Thé noir, arômes (pomme caramélisée, marasquin), pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA, CARAMELIZED APPLE FLAVOR.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Black tea, flavors (caramelized apple, maraschino), flower petals



325992000 888 8 QUATRE FRUITS ROUGES ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg ❤️ 🍵 📖

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR FRUITS ROUGES.
Note dominante - FRUITS ROUGES.
Ingédients - Thé noir, morceaux de fraise et groseilles, arômes (groseille, framboise, fraise et cerise).
FLAVORED BLACK TEA, RED FRUITS FLAVOR.
Dominant note - RED FRUITS.
Ingredients - Black tea, strawberry bits and redcurrants, flavors (redcurrant, raspberry, strawberry and cherry).



325992000 209 1 RÉGLISSE ⌚ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR RÉGLISSE.
Note dominante - GOURMANDE.
Ingédients - Thé noir, arôme réglisse.
FLAVORED BLACK TEA, LIQUORICE FLAVOR.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Black tea, licorice flavor.



325992000 550 4 ROSE ☹️ 4-5 mn 🌡️ 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR ROSE.
Note dominante - FLEURIE.
 Ingrédients - Thé noir, pétales de rose, huile essentielle de rose.
FLAVORED BLACK TEA, ROSE FLAVOR.
Dominant note - FLOWERY.
Ingredients - Black tea, rose petals, rose essential oil.



325992000 402 6 SMOKEY CROCODILE ☹️ 4-5 mn 🌡️ 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ AU GOÛT FUMÉ ++.
Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.
 Ingrédients - Thé noir, arôme.
FLAVORED BLACK TEA WITH A SMOKY TASTE ++.
Dominant note - SPICY/WOODY.
Ingredients - Black tea, flavor.



325992000 403 3 SMOKEY LAPSANG ☹️ 4-5 mn 🌡️ 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ AU GOÛT FUMÉ +.
Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.
 Ingrédients - Thé noir, arôme.
FLAVORED BLACK TEA WITH A SMOKY TASTE +.
Dominant note - SPICY/WOODY.
Ingredients - Black tea, flavor.



325992000 401 9 SMOKEY TARRY ☹️ 4-5 mn 🌡️ 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ AU GOÛT FUMÉ +++.
Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.
 Ingrédients - Thé noir, arôme.
FLAVORED BLACK TEA WITH A SMOKY TASTE +++.
Dominant note - SPICY/WOODY.
Ingredients - Black tea, flavor.



32599200 2076 7 THÉ AUX SEPT PARFUMS ☹️ 4-5 mn 🌡️ 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - AGRUMES.
 Ingrédients - Thé noir, arômes (abricot, figue, pitanga, bergamote, lotus) et huile essentielle de citron, écorces d’orange, pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Black tea, flavors (apricot, fig, pitanga, bergamot, lotus) and lemon essential oil, orange peel, flower petals.



325992000 972 4 THÉ DES POÈTES ☹️ 4-5 mn 🌡️ 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - GOURMANDE.
 Ingrédients - Thé noir, arômes (pomme et caramel), huiles essentielles (citron et cannelle), écorces d’orange.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Black tea, flavors (apple and caramel) and essential oils (lemon and cinnamon), orange peel.



325992000 3452 8 THÉ DES SAGES ☹️ 4-5 mn 🌡️ 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR ET THÉ VERT AROMATISÉS.
Note dominante - GOURMANDE.
 Ingrédients - Thé noir et thé vert parfumé au jasmin, pétales de fleur, arômes (bergamote, vanille).
FLAVORED BLEND OF BLACK AND GREEN TEA.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Black tea and jasmine scented green tea, flower petals, flavors (bergamot, vanilla).



32599200 1927 3 THÉ DES TROIS FLEURS ☹️ 4-5 mn 🌡️ 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS DU VERGER.
 Ingrédients - Thé noir, arômes (mirabelle et fleur d’oranger), pétales de fleur.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - ORCHARD FRUITS.
Ingredients - Black tea, flavors (mirabelle plum and orange blossom), flower petals.



325992000 962 5 TOUR EIFFEL ☹️ 4-5 mn 🌡️ 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - GOURMANDE.
 Ingrédients - Thé noir, pétales de fleur, arômes (vanille, amande), huile essentielle de rose.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Black tea, flower petals, flavors (vanilla, almond), rose essential oil.



32599200 8245 1 TOURBILLON ☹️ 4-5 mn 🌡️ 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ.
Note dominante - GOURMANDE.
 Ingrédients - Thé noir, morceaux de pomme, arômes (sirop d’érable, abricot confit, fleur d’oranger, caramel toffee, marron glacé).
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Black tea, apple bits, flavors (maple syrup, candied apricot, orange blossom, toffee, candied chestnut).



3259920000 29 5 TROIS FRUITS NOIRS ☹️ 4-5 mn 🌡️ 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR FRUITS NOIRS.
Note dominante - FRUITS ROUGES.
 Ingrédients - Thé noir, arômes (cassis, mûre et myrtille), groseilles.
FLAVORED BLACK TEA.
Dominant note - RED FRUITS.
Ingredients - Black tea, flavors (blackcurrant, blackberry and blueberry), redcurrants.



325992000 553 5 VANILLE ☹️ 4-5 mn 🌡️ 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR VANILLE.
Note dominante - GOURMANDE.
 Ingrédients - Thé noir, arôme vanille.
FLAVORED BLACK TEA, VANILLA FLAVOR.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Black tea, vanilla flavor.



325992000 554 2 VIOLETTE ☰ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ NOIR AROMATISÉ SAVEUR VIOLETTE.
Note dominante - FLEURIE.
Ingédients - Thé noir, pétales de fleur, arôme violette.
FLAVORED BLACK TEA, VIOLET FLAVOR.
Dominant note - FLOWERY.
Ingredients - Black tea, flower petals, violet flavor.



325992000 961 8 WOODY TONKA ☰ 4 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

MÉLANGE DE THÉ NOIR ET PLANTES À INFUSION.
Notes dominantes - GOURMANDE, ÉPICÉE.
Ingédients - Thé noir, gingembre, fèves de cacao, fève tonka (9,5%).
BLEND OF BLACK TEA & HERBAL PLANTS.
Dominant notes - GOURMET, SPICY.
Ingredients - Black tea, ginger, cocoa nibs, tonka beans (9,5%).

THÉS SOMBRES AROMATISÉS - FLAVORED DARK TEAS

Le parfum surprenant de terre humide des Pu-Erh connaît un succès grandissant auprès des consommateurs. Cependant, certains ont plus de mal à s'accommoder des notes minérales affirmées de ces thés. Pour en atténuer les notes aromatiques sans pour autant les masquer, notre savoir-faire d'aromatisation s'exprime ici tout en délicatesse et subtilité.

Pu-Erh teas' surprisingly damp earthy aroma is becoming increasingly popular with consumers. However, some find it hard to accept its proclaimed mineral notes of these teas. To soften the aromatic notes without masking them, our flavoring expertise is expressed with delicacy and subtlety.



325992000 106 3 PU-ERH AGRUMES ☰ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ SOMBRE AROMATISÉ SAVEUR AGRUMES.
Note dominante - AGRUMES.
Ingédients - Thé sombre, arômes (orange amère, vanille, héliotrope), huiles essentielles (bergamote, citron vert, mandarine), écorces de bergamote et d'orange.
FLAVORED DARK TEA, CITRUS FRUITS FLAVOR.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Dark tea, flavors (bitter orange, vanilla, heliotrope), essential oils (bergamot, lime, tangerine), bergamot and orange peel.



325992000 275 6 PU-ERH FRUITS ROUGES ☰ 4 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ SOMBRE AROMATISÉ SAVEUR FRUITS ROUGES.
Note dominante - FRUITS ROUGES.
Ingédients - Thé sombre, arômes (groseille, fraise des bois, framboise, vanille, cerise, héliotrope), morceaux de cranberry.
FLAVORED DARK TEA, RED FRUITS FLAVOR.
Dominant note - RED FRUITS.
Ingredients - Dark tea, flavors (redcurrant, wild strawberry, raspberry, vanilla, cherry, heliotrope), cranberry bits.



325992000 105 6 PU-ERH GOURMAND ☰ 4 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg

THÉ SOMBRE AROMATISÉ.
Note dominante - GOURMANDE.
Ingédients - Thé sombre, pétales de fleur, arômes (biscuit, caramel, vanille, amande, héliotrope).
FLAVORED DARK TEA.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Dark tea, flower petals, flavors (biscuit, caramel, vanilla, almond, heliotrope).

STICKS LATTE DU JAPON - LATTE JAPANESE STICKS

Pour une conservation optimale et préserver intacte la fraîcheur des préparations pour latte, des sticks pré-dosés de produits élaborés en collaboration avec le producteur et nos experts, récoltés et préparés directement au Japon.

For optimal preservation and keep intact the freshness of latte preparations, pre-measured sticks of products developed in collaboration with the producer and our experts, harvested and prepared in Japan.



325992000 791 1 MATCHA LATTE STICKS 🌡 80°C Cond. 6 boîtes 12 x 10 g - 6 boîtes 12 x 0.35 oz

Note dominante - VÉGÉTALE. Une préparation complète et prête à l'emploi qui réunit dans un même sachet, poudre de thé matcha, poudre de lait écrémé et sucre. Partout où vous le souhaitez préparez un onctueux et gourmand thé latte aux belles notes végétales et subtilement iodées. Les amateurs de Matcha Latte seront ravis, les autres seront conquis ! Une boisson à la préparation instantanée à apprécier chaude comme glacée.
Dominant note - VEGETAL. A complete, ready-to-use preparation that combines matcha tea powder, skimmed milk powder and sugar in a same bag. Wherever you want, prepare a creamy and delicious tea latte, and enjoy with nice vegetal and subtly iodized notes. Matcha Latte lovers will be delighted, others will be won over! An unctuous instant drink to be enjoyed hot or iced.



325992000 792 8 HOIJICHA LATTE STICKS 🌡 80°C Cond. 6 boîtes 12 x 10 g - 6 boîtes 15 x 0.35 oz

Notes dominantes - TORRÉFIÉE, GOURMANDE. Cette nouveauté saura ravir les amateurs de Latte. Originaire du Japon, le Houjicha est un thé vert dont les feuilles ont été torréfiées. Réduit en poudre et associé à une poudre de lait écrémé et du sucre, il devient un thé gourmand aux notes boisées et subtilement torréfiées. Une délicieuse boisson gourmande à réaliser en quelques secondes seulement.
Dominant notes - ROASTED, GOURMET. A new product which will delight Latte lovers. Originally from Japan, Houjicha is a green tea whose leaves have been roasted. Reduced to powder and combined with skimmed milk powder and sugar, it becomes a gourmet tea with woody and subtly roasted-woody notes. A delicious gourmet drink that can be made in no time!



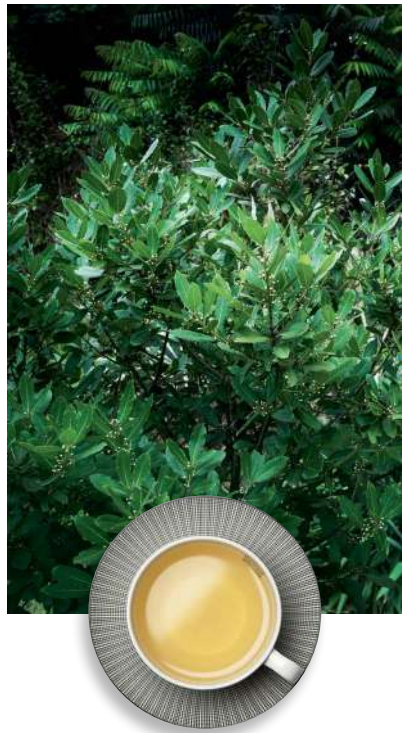


PLANTES À INFUSER

PLANTS FOR INFUSION

À l'égal de nos thés, les tisanes et plantes à infusion sont, chez DAMMANN FRÈRES, sélectionnées avec beaucoup de soins et d'attention. Une personne est tout spécialement dédiée à cette tâche exigeante et complexe. Alors qu'un thé d'origine provient toujours d'une même zone de production, il n'en va pas de même avec les tisanes. Chaque année, selon la récolte et l'origine, la qualité de la plante varie ; est alors sélectionné le lot qui répond à nos attentes. Pour cette raison, les origines sont susceptibles de changer chaque saison. Lors de la sélection des lots, notre première exigence se porte sur les qualités gustatives des plantes. Une attention tout aussi grande est accordée à l'aspect des feuilles et plantes afin d'offrir également au regard un visuel séduisant et appétissant. En feuilles entières ou travaillées par nos soins en mélanges (mélanges naturels ou aromatisés), nous nous efforçons de vous garantir une constance en goût quelle que soit l'origine. Les plantes à infuser que nous sélectionnons répondent à des normes auxquelles nous ne dérogeons jamais afin de garantir une qualité irréprochable.

At DAMMANN FRÈRES the herbal teas and plants to be infused are selected with great care, just in the same way as for our teas. We have one person who is specifically dedicated to this demanding, difficult task. While single origin teas always come from the same production area, this is not the case when it comes to herbal teas. Each year, depending on the harvest and origin, the quality of the plants varies, so we select the origin that meets our expectations. For this reason, origins may change each season. When we select the batches, our first requirement is the quality of the taste of the plants. We also pay great attention to the aspect of the leaves and plants which should look appealing and tasty. Whether as whole leaves or prepared by us as blends (natural or perfumed blends), we strive to ensure consistency as regards to taste whatever the origin. Our selection of plants to be infused meets standards that we always uphold in order to ensure irreproachable quality.



MATÉ / YERBA MATÉ

MANUFACTURE

Infusion d'une espèce botanique amazonienne proche du houx, contenant de la caféine.

1. RÉCOLTE, manuelle ou mécanisée, feuilles et tiges sont séparées des arbustes.
2. CUISSON pour stopper le processus de fermentation après la cueillette. Les feuilles sont exposées à la chaleur vive des flammes pendant un court moment (20 à 30 secondes).
3. SÉCHAGE, dans les 24h suivant l'opération de cuisson, les feuilles subissent un séchage afin d'en réduire l'humidité à un taux de 5 ou 6%. Ce procédé est effectué au moyen d'un *Barbacuá*, une grille sur laquelle on étend la yerba maté en couche de 30 à 40 cm exposée à un courant d'air chaud de 80°C à 100°C.
4. DÉCOUPAGE/TRI. Les feuilles et les tiges sont coupées en morceaux pour être ensuite triées. Selon l'origine, les tiges sont plus ou moins retirées selon la saveur recherchée, saveur qui s'affine et gagne en douceur avec le temps. Infusion of an Amazonian botanical species close to holly, containing caffeine.
1. HARVEST by hand or using machines, the leaves and stems are separated from the tree.
2. COOKING to stop the fermentation process after harvest, the leaves are very quickly exposed to the extreme heat of a naked flame (20-30 seconds).
3. DRYING, in the 24 hours following cooking, the leaves are dried to reduce the water content to 5-6%. This process is completed using a "Barbacuá". The standard Barbacuá is a grill on which the yerba mate is spread in layers 30-40 cm thick, where it is exposed to currents of hot air at around 176-212°F.
4. GRINDING/SORTING. The leaves and stems are then cut into pieces for sorting. Depending on the origin, more or less stems will be removed to achieve the desired flavor, a flavour which becomes more refined and gentle with time.



TISANES / HERBAL INFUSIONS

Littéralement, boisson obtenue en laissant infuser des plantes aromatiques, sans théine. À l'égal de nos thés, nos tisanes sont sélectionnées avec beaucoup de soins et d'attention. Alors qu'un thé d'origine provient toujours d'une même zone de production, il n'en va pas de même avec les tisanes. Chaque année, selon la récolte, la qualité de la plante varie ; c'est pour cette raison que les origines sont susceptibles de changer. Nos exigences se portent sur leurs goûts, leur aspect, et leur qualité irréprochable qui répondent à des normes. Literally, a drink without theine obtained by letting aromatic plants brew. Herbal plants are selected with great care, just in the same way as for our teas. While single origin teas always come from the same production area, it is not true with herbal infusions. Each year, depending on the harvest, the quality of the plant varies; it is for this reason origins may change each season. Our requirements relate to their tastes, their appearance, and their irreproachable quality which meet standards.



ROOIBOS

MANUFACTURE

- Le Rooibos provient d'Afrique du Sud et ne contient pas du tout de théine. De la famille des acacias, cet arbuste pouvant atteindre 1.5 m de haut.
1. RÉCOLTE principalement manuelle : les rameaux sont coupés à la faucille à 50 cm du sol.
 2. DÉCOUPAGE en particules de 1 à 10 mm : maximum 72 heures après la récolte.
 3. HUMIDIFICATION & OXYDATION : les feuilles vertes deviennent rouges et sont régulièrement retournées pour éviter de trop hautes températures.
 4. FERMENTATION optionnelle : entre 12 et 16 h, pour permettre aux bactéries naturelles de modifier les caractéristiques organoleptiques.
 5. SÉCHAGE au soleil jusqu'à une humidité relative de 10% des feuilles.
 6. TRIAGE.
 7. CHAUFFAGE rapide pour finir de stabiliser les feuilles.
- Rooibos comes from South Africa and contains no caffeine. From the acacia family, this shrub can reach 1.5 m in height.
1. HARVEST mainly by hand: the branches are cut with a sickle 50 cm from the ground.
 2. CUTTING into particles of 1 to 10 mm: done within a maximum of 72 h after harvesting.
 3. MOISTENING & OXIDATION: the green leaves turn red and are regularly turned over to avoid excessively high temperatures.
 4. FERMENTATION optional: lasting between 12 and 16 h, this prolonged rest period allows natural bacteria to modify the organoleptic characteristics.
 5. SUN DRYING until the leaves reach a relative humidity of 10%.
 6. SORTING
 7. QUICK HEATING to finalize the stabilization of the leaves.



CARCADET / FRUITS INFUSION

MANUFACTURE

- L'hibiscus Sabdariffa (appelé également Roselle, Oseille de Guinée ou encore Bissap en Afrique de l'Ouest) est un arbuste florifère de la famille des Malvacées. Originaire d'Afrique, cette variété à fleurs rouges est utilisée pour ses calices à partir desquels se prépare le carcadet (de l'arabe karkandji). La plante est cultivée en période d'hivernage sur un cycle de 120 à 165 jours et se récolte de novembre à fin janvier. Les calices de ses fleurs, d'un pourpre rouge éclatant, sont récoltées manuellement comme le sont les traitements post-récoltes : le décorticage qui consiste à séparer la capsule du calice, le séchage du calice, effectué 2 à 3 jours au soleil sur des séchoirs en bois équipés de tamis en maille, et ensuite prolongé 4 à 5 jours à l'abri afin d'amener le taux d'humidité des calices à 14 / 16% enfin, le concassage et le conditionnement en sacs de toile.
- Hibiscus Sabdariffa (also called Roselle, Guinea Sorrel, or Bissap in West Africa) is a flowering shrub of the Malvaceae family. Native to Africa, this red-flower variety is used for its calyxes, from which carcadet (from the Arabic karkandji) is prepared: a delicious, refreshing, caffeine-free drink with a tangy flavor reminiscent of red fruits, citrus fruits, and rhubarb. The plant is cultivated during the wintering period on a cycle of 120 to 165 days and is harvested from November to the end of January. The calyxes of its flowers, a bright reddish purple, are harvested manually as are the post-harvest treatments: hulling which consists of separating the capsule from the calyx, drying the calyx, carried out for 2 to 3 days in the sun on wooden dryers equipped with mesh sieves, and then extended for 4 to 5 days under cover in order to bring the humidity level of the calyxes to 14 / 16% finally, crushing and packaging in canvas bags.



CACAO / COCOA

MANUFACTURE

- C'est à Madagascar, petit producteur (1% de la production mondiale) que nous avons sélectionné notre grué (fèves torréfiées et concassées). Issu des fèves de cacao contenues dans la cabosse, nom du fruit du cacaoyer lorsqu'il est à maturité, ces fèves sont après la récolte fermentées, séchées et ensuite torréfiées pendant 20 à 30 minutes à une température de 140 à 160° C'est en concassant ensuite les fèves que l'on obtient le grué de cacao. En infusion, le grué de cacao délivre une liqueur claire à la texture fluide et développe une saveur fine de chocolat au profil aromatique sophistiqué entre notes boisées et fruitées.
- It is in Madagascar, a small producer (1% of world production), that we selected our cocoa nibs (ground, roast beans). Made from the cocoa beans contained in the pod, the name given to the ripe fruit of the cocoa tree, these beans are fermented, dried, and then roasted for 20 to 30 minutes at a temperature of 140 to 160°C after harvest. The beans are then crushed to produce cocoa nibs. In infusion, cocoa nibs produce a clear, smooth liquor and develop a delicate chocolate flavor with a sophisticated aromatic profile combining woody and fruity notes.



CURCUMA / TURMERIC

MANUFACTURE

- Originaire du sud-est de l'Asie, le curcuma dont le nom provient du sanskrit *kunkuma* qui signifie 'ce qui donne la couleur' est une épice sacrée en Inde depuis l'Antiquité. On récolte chaque année son rhizome. Lavées, blanchies à l'eau quelques minutes, les racines sont ensuite soigneusement séchées au soleil pendant 10 à 15 jours ou mécaniquement dans un séchoir à une température de 65° C. Ensuite concassées ou réduites en poudre, le curcuma est une épice qui délivre à l'infusion une liqueur à la belle couleur safran et à la saveur poivrée très aromatique.
- Native to Southeast Asia, turmeric, whose name comes from the Sanskrit "kunkuma", meaning 'that which gives color', has been a sacred spice in India since ancient times. Its rhizome is harvested every year. Washed and blanched in water for a few minutes, the roots are then carefully dried in the sun for 10 to 15 days or mechanically in a dryer at a temperature of 65°C. Then crushed or ground into powder, turmeric is a spice that delivers a liqueur with a beautiful saffron color and a very aromatic peppery flavor when infused.

MATÉ - YERBA MATE

Infusion d’une espèce botanique amazonienne proche du houx appelée yerba maté, elle est servie depuis des siècles en Amérique du Sud et possède des effets stimulants semblables à ceux du café ou du thé. Elle se prépare traditionnellement dans unealebasse et l’infusion est aspirée à l’aide d’une paille en métal appelée bombilla. Notre maté se prépare aussi bien de cette manière qu’en infusant simplement les feuilles à l’aide d’un filtre pendant 5 minutes. Servie chaude ou glacée, avec du miel pour plus de gourmandise, découvrez une infusion naturellement énergisante aux notes végétales intenses. CONTIENT DE LA CAFÉINE.

Infusion of an Amazonian botanical species close to holly called yerba mate, it has been consumed for centuries in South Americaand has stimulating effects similar to those of coffee or tea. It is traditionally prepared in a calabash and the infusion is sipped through a metal straw called bombilla. Our mate can be prepared in this way as well as by simply infusing the leaves in with a filter for 5 minutes. Served hot or iced, with honey for extra indulgence, discover a naturally energising infusion with intense plant notes. CONTAINS CAFFEINE.



3259920000 25 7 MATÉ VERT 5 mn 100°C - 212°F Cond. 1 kg
PLANTE À INFUSER. MATÉ VERT.
Note dominante - BOISÉE.
Liquor vert-orange à la saveur légèrement amère avec de très subtiles notes fumées. L’amertume peut-être adoucie avec un peu de miel. Infusion contenant de la caféine
PLANT FOR INFUSION. GREEN MATÉ
Dominant note - WOODY.
Green/orange colored liquor with a lightly bitter taste and subtle smoky notes. The bitterness can be softened with some honey. Infusion containing caffeine.



325992000 566 5 MATÉ CACAO AMANDE 5 mn 100°C - 212°F Cond. 1 kg
MÉLANGE DE PLANTES À INFUSER AROMATISÉ, SAVEURS CACAO AMANDE.
Note dominante - GOURMANDE.
Ingredients - Maté vert, fèves de cacao, arômes(cacao, amande, chocolat). Infusion contenant de la caféine.
FLAVORED BLEND OF PLANTS FOR INFUSION, COCOA, ALMOND FLAVORS.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Green Mate, cocoa beans, flavors (cocoa, almond, chocolate). Infusion containing caffeine.



325992000 468 2 MATÉ CLÉMENTINE 5 mn 100°C - 212°F Cond. 1 kg
MÉLANGE DE PLANTES À INFUSER AROMATISÉ, SAVEUR CLÉMENTINE.
Note dominante - AGRUMES.
Ingredients - Maté vert, morceaux de pomme, feuilles d'oranger Bigarade, huile essentielle de clémentine. Infusion contenant de la caféine.
FLAVORED BLEND OF PLANTS FOR INFUSION, CLEMENTINE FLAVOR.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Green Mate, apple bits, Bigarade orange tree leaves, clementine essential oil. Infusion containing caffeine.



32599200 2410 9 MATÉ CITRON CERISE 5 mn 100°C - 212°F Cond. 1 kg
MÉLANGE DE PLANTES À INFUSER AROMATISÉ, SAVEURS CITRON & CERISE.
Note dominante - FRUITÉE.
Ingredients - Maté vert, écorces de citron, huile essentielle de citron, arôme (cerise), morceaux de cranberry. Infusion contenant de la caféine.
FLAVORED BLEND OF PLANTS FOR INFUSION, LEMON & CHERRY FLAVORS.
Dominant note - FRUITY.
Ingredients - Green mate, lemon peel, lemon essential oil, aroma (cherry), cranberry pieces. Infusion containing caffeine.

INFUSIONS - HERBAL INFUSIONS

Certaines plantes aromatiques sont consommées depuis des siècles en infusions. Soigneusement récoltées, séchées puis triées, les plantes aromatiques sont appréciées pour leurs saveurs originelles variées, tantôt fleuries, tantôt fruitées, mentholées ou miellées, offrant des boissons sans caféine agréables à déguster tout au long de la journée. Certaines céréales se dégustent également en infusions. Au Japon, le Sobacha est une boisson traditionnelle et désaltérante consommée servie chaude comme glacée.

Certain aromatic plants have been used for centuries as infusions. Carefully harvested, dried and then sorted, they are appreciated for their varied original flavours, sometimes flowery, sometimes fruity, mentholated or even honeyed, offering caffeine-free drinks that are pleasant to enjoy throughout the day. Buckwheat is a cereal that can also be infused. A traditional drink in Japan, this infusion, new to our catalogue, is known in Japan as Sobacha (soba meaning buckwheat and cha, tea).



325992000 722 5 SOBACHA 6 mn 80°C - 176°F Cond. 500 g
CÉRÉALE À INFUSER. Notes dominantes - CÉRÉALE, GOURMANDE. Ingrédient - Sarrasin torréfié du Japon. Sobacha signifie littéralement thé de sarrasin. Notre Sobacha vient du Japon, d’où est issue cette tradition de boire des infusions de sarrasin. La variété botanique (Fagopyrum esculentum) est différente de celle produite en France. On obtient une infusion très réconfortante aux notes de céréales moelleuse et légèrement sucrée.
CEREAL FOR INFUSION. Dominant notes -CEREAL, GOURMET. Ingredient - Japanese roasted buckwheat . Sobacha literally means buckwheat tea. Our Sobacha comes from Japan, where this tradition of drinking buckwheat infusion comes from the botanical variety (Fagopyrum esculentum) is different from that produced in France. The result is a very comforting infusion with notes of cereals. It is mellow and slightly sweet.



32599200 3350 7 BOUTONS DE ROSE - ROSE BUDS 6 mn 100°C - 212°F Cond. 400 g
Note dominante - FLEURIE.
C’est à partir du mois de mai que les boutons de rose sont récoltés. Séchés naturellement à l’air afin de préserver leur couleur, leur texture et leur parfum, ils restituent en infusion toute la subtilité très parfumée de la fleur.
Dominant note - FLOWERY.
Ingredients - The rose bud harvest begins in May. Naturally air-dried to preserve their colour, texture and fragrance, they produce a subtle and very floral infusion.



325992000 450 7 CAMOMILLE MATRICAIRE - CHAMOMILE 6 mn 100°C - 212°F Cond. 400 g
CAMOMILLE MATRICAIRE.
Note dominante - FRUITÉE.
Plante annuelle cultivée notamment dans les zones d’Europe de l’Est dont les fleurs sont récoltées de mai à juillet. Son infusion d’un jaune vif présente un goût doux et fruité avec des notes d’ananas.CHAMOMILE.
Dominant note - FRUITY.
Ingredients - Cultivated in Eastern Europe where the harvest takes place from May to July. The infusion which has bright yellow color, carries a sweet and fruity taste with pineapple notes.



325992000 483 5 MENTHE POIVRÉE - PEPPERMINT 6 mn 100°C - 212°F Cond. 500 g
Notes dominantes - VÉGÉTALE, MENTHOLÉE.
Plante herbacée vivace, la menthe poivrée est récoltée en été avant la floraison. Connue pour son odeur puissante (menthol), son infusion est largement appréciée ; elle peut s’employer volontiers pour aromatiser un sirop ou une salade de fruits.
Dominant notes - VEGETAL, MINTY.
Ingredients - A hardy, herbaceous plant, peppermint is harvested during Summer before it flowers. Known for its strong aroma (menthol), this infusion is widely appreciated; it lends itself gladly to aromatize syrups or fruit salads.



325992000 488 0 TILLEUL - LIME BLOSSOM 6 mn 100°C - 212°F Cond. 500 g
Notes dominantes - FLEURIE, GOURMANDE.
C’était dans une tasse d’infusion de tilleul que la tante de Marcel Proust trempait La "fameuse Madeleine". Sa saveur douce et miellée offre une tasse à la liqueur raffinée, ronde et moelleuse en bouche.
Dominant notes - FLOWERY, GOURMET.
Ingredients - It was in a cup of lime blossom infusion that the Aunt of Marcel Proust dunked 'the famous Madeleine cake'. Its sweet and honeyed flavour offers in the cup a fine liqueur, mild and mellow.



325992000 489 7 **VERVEINE - VERBENA** ☕ 6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 500 g 🌙☕

Notes dominantes - FRUITÉE, VÉGÉTALE.
Qui ne connaît pas son goût extraordinaire... La verveine, plante vivace récoltée après la floraison, offre une tasse à l'effluve doux et légèrement citronné. Sa saveur est extrêmement fruitée c'est pourquoi une tasse de verveine odorante peut aisément remplacer un bon dessert !
Dominant notes - FRUITY, VEGETAL.
Ingredients - Who doesn't recognize this extraordinary taste... verbena, hardy herbaceous plant harvested after it flowers, gives a softly fragrancd cup with notes of lemon. Its extremely fruity flavor is the reason that a cup of lemon verbena can easily replace a good dessert!

INFUSIONS EN MÉLANGES - HERBAL BLENDS

Associées en mélanges, les plantes aromatiques se répondent dans de savoureux duos ou constituent la base pour des créations qui les associent à des épices comme à des bouquets aromatiques gourmands, fruitées et fleuris.

Combined in blends, aromatic plants come together in tasty duos or form the basis for creations that mix them with spices as well as gourmet, fruity and floral aromatic bouquets.



325992000 389 0 **MENTHE-RÉGLISSE** ☕ 6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 500 g 🌙☕

MÉLANGE DE PLANTES POUR INFUSION. *Notes dominantes* - MENTHÉE, GOURMANDE. *Ingredients* - Menthe douce (55%), morceaux de réglisse (40%), menthe poivrée (5%).**Contient de la réglisse, les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive.** *La vivacité de la menthe s'associe à la rondeur et à la douceur de la réglisse, dans une infusion à la texture lisse pour offrir une tasse toute végétale, rafraichissante et gourmande.*
HERBAL BLEND FOR INFUSION. *Dominant notes* -MINTY, GOURMET. *Ingredients* - Sweet mint (55%), licorice pieces (60%), peppermint (5%). Contain licorice, people with high blood pressure should avoid excessive consumption. *The liveliness of mint combines well with the roundness and sweetness of liquorice, in a smooth-textured infusion offering a vegetal, refreshing, and gourmet cup.*



325992000 974 8 **LUCKY THYME** ☕ 6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 500 g 🌙☕

MÉLANGE DE PLANTES POUR INFUSION.
Notes dominantes - AROMATIQUE, GOURMANDE.
Ingredients - Rooibos, aubépine, thym (9%).
HERBAL BLEND FOR INFUSION.
Dominant notes - AROMATIC, GOURMET.
Ingredients - Rooibos, hawthorn, thyme (9%).



32599200 2404 8 **CAMOMILLE SAUGE - CHAMOMILLE SAGE** ☕ 6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 500 g 🌙☕

INFUSION.
Notes dominantes - FRUITÉE, ÉPICÉE/BOISÉE.
Ingredients - Camomille 57%, morceaux de pomme, morceaux de gingembre, sauge 8%.
HERBAL INFUSION.
Dominant notes - FRUITY, SPICY/WOODY.
Ingredients - Chamomille 57%, apple bits, ginger bits, sage 8%.



325992000 567 2 **HAPPY DREAMS** ☕ 6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 500 g 🌙❤☕

INFUSION AROMATISÉE.
Note dominante - GOURMANDE.
Ingredients - Citronnelle, badiane, écorces de cynorrhodon, écorces de citron, feuilles d'oranger Bigarade, huile essentielle de clémentine et arôme vanille.
FLAVORED HERBAL INFUSION.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Lemongrass, star anise, rosehip peel, lemon peel, Bigarade orange tree leaves, clementine essential oil and vanilla flavor.



325992000 421 7 **LOVELY CHAÏ** ☕ 6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 1 kg 🌙☕

MÉLANGE D'ÉPICES POUR INFUSION. *Note dominante* - ÉPICÉE/BOISÉE.
Ingredients - Graines de fenouil, morceaux de réglisse, gingembre, cannelle, arôme naturel de badiane, cardamome, poivre noir, carotte. Contient de la réglisse, les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive.
BLEND OF SPICES FOR INFUSION. *Dominant note* - SPICY/WOODY.
Ingredients - Fennel seeds, liquorice bits, ginger, cinnamon, star anise natural flavor, cardamom, black pepper, carrot. Contains liquorice, people suffering from hypertension should avoid excessive consumption.



325992000 571 9 **MAGIC GINGER** ☕ 6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 500 g 🌙☕

INFUSION AROMATISÉE.
Note dominante - ÉPICÉE/BOISÉE.
Ingredients - Aubépine, mélisse, gingembre, huile essentielle de citron vert et arôme miel.
FLAVORED HERBAL INFUSION.
Dominant note - SPICY/WOODY.
Ingredients - Hawthorn, lemon balm, ginger, lime essential oil and honey flavor.



32599200 2405 5 **MENTHE FENOUIL - MINT FENNEL** ☕ 6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 500 g 🌙☕

INFUSION AROMATISÉE SAVEURS MENTHE ET FENOUIL.
Note dominante - MENTHÉE.
Ingredients - Mélisse, feuilles de cassis, graines de fenouil 10%, feuilles de menthe poivrée 10%, arômes naturels (badiane et menthe).
FLAVORED HERBAL INFUSION, MINT AND FENNEL FLAVORS.
Dominant note - MINTY.
Ingredients - Lemon balm, blackcurrant leaves, fennel seeds 10%, peppermint leaves 10%, natural flavors (star anise and spearmint).



32599200 3731 4 **INFUSION BALI** ☕ 6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 500 g 🌙❤☕🍷

INFUSION AROMATISÉE.
Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.
Ingredients - Tilleul, verveine, arômes (litchi, pamplemousse, pêche de vigne et rose), pétales de fleur.
FLAVORED HERBAL INFUSION.
Dominant note - EXOTIC FRUITS.
Ingredients - Lime blossom, verbena, flavors (lychee, grapefruit, bush peach and rose), flower petals.



3259920000 76 9 **INFUSION DE LA REYNE** ☕ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g 🌙☕

TISANE AROMATISÉE.
Note dominante - AGRUMES.
Ingredients - Morceaux de gingembre, verveine, tilleul, écorces de cynorrhodon, pétales de fleur, huile essentielle de citron vert et arôme fruit de la passion.
FLAVORED HERBAL INFUSION.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Ginger bits, verbena, lime blossom, rosehip peel, flower petals, lime essential oil and passion fruit flavor.



325992000 451 4 **INFUSION DE NOËL** ☕ 6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 500 g 🌙❤☕

INFUSION AROMATISÉE.
Notes dominantes - GOURMANDE, ÉPICÉE.
Ingredients - Cannelle, mélisse, fèves de cacao, cardamome, réglisse, gingembre, baies roses, arôme chocolat, clou de girofle, pétales de fleur, poivre noir.
FLAVORED HERBAL INFUSION.
Dominant notes - GOURMET, SPICY.
Ingredients - Cinnamon, lemon balm, cocoa beans, cardamom, liquorice, ginger, pink peppercorns, chocolate flavor, clove, flower petals, black pepper.



3259920000 **74 5** **TISANE DES MERVEILLES** ☾ 6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 250 g ❤️ 🍵 🍷 🍷 🍷 🌙

INFUSION AROMATISÉE.
Note dominante - GOURMANDE.
 Ingrédients - Verveine, tilleul, pétales de fleurs, arômes (rhubarbe, framboise, fraise Gariguettes, datte, fleur d’oranger) et huile essentielle de rose.
FLAVORED HERBAL INFUSION.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Verbena, lime blossom, flower petals, flavors (rhubarb, raspberry, Gariguettes strawberry, date, orange blossom) et rose essential oil.



32599200 **3732 1** **TISANE DU BERGER** ☾ 6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 250 g 🌙 ❤️ 🍵 🍷 🍷 🍷 🌙

MÉLANGE DE PLANTES POUR INFUSION.
Note dominante - MENTHÉE.
 Ingrédients - Verveine, tilleul, feuilles de menthe poivrée, fleur d’oranger, citronnelle.
HERBAL BLEND FOR INFUSION.
Dominant note - MINTY.
Ingredients - Verbena, lime blossom, peppermint leaves, orange blossom, lemongrass.



325992000 **453 8** **TISANE DU ROY** ☾ 6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 500 g 🌙 🍵 🍷 🍷 🍷 🌙

INFUSION AROMATISÉE.
Note dominante - AGRUMES.
 Ingrédients - Écorces d’orange, pétales de fleur, citronnelle, feuilles de cassis, fleur d’oranger, écorces de bergamote, arôme fruits rouges.
FLAVORED HERBAL INFUSION.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Orange peel, flower petals, lemongrass, blackcurrant leaves, orange blossom, bergamot peel, red fruits flavor.



32599200 **3733 8** **INFUSION FIDJI** ☾ 6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 500 g 🌙 ❤️ 🍵 🍷 🍷 🍷 🌙

INFUSION AROMATISÉE.
Note dominante - AGRUMES.
 Ingrédients - Citronnelle, arôme citron vert, morceaux de pomme, morceaux de gingembre, écorces d’orange.
FLAVORED HERBAL INFUSION.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Lemongrass, lime flavor, apple bits, ginger bits, orange peel.



325992000 **426 2** **INFUSION FLEUR D'ORANGER** ☾ 6 mn 🌡 100°C Cond. 500 g 🌙

INFUSION AROMATISÉE, SAVEUR FLEUR D’ORANGER.
Note dominante - FLEURIE.
 Ingrédients - Morceaux de pomme, fleur de sureau, tilleul, camomille, feuilles d’oranger Bigarade, pétales de fleur, arôme fleur d’oranger.
FLAVORED HERBAL INFUSION, ORANGE BLOSSOM FLAVOR.
Dominant note - FLOWERY.
Ingredients - Apples bits, elderberry flower, lime blossom, chamomile, Bigarade orange tree leaves, flower petals, orange blossom flavor.



325992000 **940 3** **INFUSION FRUITS DU VERGER** ☾ 6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 500 g 🌙

INFUSION AROMATISÉE, SAVEUR FRUITS DU VERGER.
Notes dominantes - FRUITS DU VERGER.
 Ingrédients - Écorces de cynorrhodon, feuilles de cassis, tilleul, arômes (rhubarbe, mirabelle, poire, pomme verte).
FLAVORED HERBAL INFUSION, ORCHARD FRUITS FLAVOR.
Dominant notes - ORCHARD FRUITS.
Ingredients - Roschip peel, blackcurrant leaves, lime blossom, flavors (rhubarb, Mirabelle plum, pear, green apple).



325992000 **938 0** **INFUSION FRUITS EXOTIQUES** ☾ 6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 500 g 🌙

INFUSION AROMATISÉE, SAVEUR FRUITS EXOTIQUES (MANGUE, FRUIT DE LA PASSION, ANANAS).
Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.
 Ingrédients - Tilleul, aubépine, feuilles de cassis, camomille, fleur d’hibiscus blanc, pétales de fleur, arômes naturels.
FLAVORED HERBAL INFUSION, EXOTIC FRUITS FLAVOR (MANGO, PASSION FRUIT, PINEAPPLE).
Dominant notes - EXOTIC FRUITS
Ingredients - Lime blossom, hawthorn, blackcurrant leaves, chamomile, white hibiscus flower, natural flavors.



325992000 **939 7** **INFUSION FRUITS ROUGES** ☾ 6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 500 g 🌙 🍵

INFUSION AROMATISÉE, SAVEUR FRUITS ROUGES.
Note dominante - FRUITS ROUGES.
 Ingrédients - Écorces de cynorrhodon, verveine, tilleul, feuilles de cassis, fleur d’hibiscus blanc, morceaux de cranberry, arômes (framboise, groseille, fraise, cerise).
FLAVORED HERBAL INFUSION, RED FRUITS FLAVORS.
Dominant notes - RED FRUITS.
Ingredients - Rosehip peel, verbena, lime blossom, blackcurrant leaves, chamomile, white hibiscus flower, cranberry bits, flavors (raspberry, redcurrant, strawberry, cherry).



325992000 **440 2** **INFUSION NUIT À VERSAILLES** ☾ 6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 500 g 🌙 ❤️ 🍵

INFUSION AROMATISÉE.
Note dominante - FRUITS DU VERGER.
 Ingrédients - Écorces de cynorrhodon, verveine, tilleul, pétales de fleur, arômes (bergamote, kiwi, fleur d’oranger, violette, pêche).
FLAVORED HERBAL INFUSION.
Dominant note - ORCHARD FRUITS.
Ingredients - Rosehip peel, verbena, lime blossom, flower petals, flavors (bergamot, kiwi, orange blossom, violet, peach).

ROOIBOS

Le rooibos est un arbrisseau poussant à l'état sauvage dans la région du Cederberg en Afrique du Sud. Il donne une infusion à faible teneur en tanin, exempte de caféine. Sa saveur ronde et douceâtre et légèrement sucrée en fait une boisson idéale pour les enfants à consommer servi chaud ou glacé.

The rooibos small tree, grows in wild conditions in Cederberg region, western region of South Africa. The rooibos gives an infusion with low tannin level, caffeine free. Its round, slightly sweet taste makes it an ideal drink for children to consume served hot or iced.



32599200 **3490 0** **ROOIBOS CEDERBERG** ☾ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🌙 🍵

Notes dominantes - BOISÉE, MIEL.
 Ingrédients - Le rooibos, arbrisseau, pousse à l’état sauvage dans la région du Cederberg à l’ouest de l’Afrique du Sud. Il procure une infusion à faible taux de tanin, exempte de caféine. Se consomme avec ou sans sucre, également délicieux froid. Une boisson idéale pour les enfants.
Dominant notes - WOODY, HONEY.
Ingredients - The rooibos is a shrub which grows in the wild Cederberg area, western region of South Africa. The rooibos delivers a caffeine free infusion with low tannin. To be drunk with or without sugar, served hot or cold. An ideal drink for children.



32599200 **3749 9** **ROOIBOS BALI** ☾ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🌙 🍵

ROOIBOS AROMATISÉ - MÉLANGE CONTENANT DU THÉ.
Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.
 Ingrédients - Rooibos, thé vert au jasmin, pétales de fleur, arômes (litchi, pamplemousse, pêche de vigne) et huile essentielle de rose.
FLAVORED ROOIBOS - BLEND CONTAINING TEA.
Dominant note - EXOTIC FRUITS.
Ingredients - Rooibos, jasmine green tea, flower petals, flavors (lychee, grapefruit, bush peach) and rose essential oil.



32599200 8430 1 ROOIBOS CANISSOUN ☼ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg ❤️ 🌙

ROOIBOS AROMATISÉ. *Notes dominantes* - GOURMANDE, FRUITÉE.
Ingédients - Rooibos, arômes (melon, amande, amande amère, fleur d'oranger), pétales de fleur, huile essentielle d'orange sanguine.
FLAVORED ROOIBOS. *Dominant notes* - GOURMET, FRUITY.
Ingredients - Rooibos, flavors (melon, almond, bitter almond, orange blossom), flower petals, blood orange essential oil.



32599200 3643 0 ROOIBOS CARAMEL-TOFFEE ☼ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🌙

ROOIBOS AROMATISÉ SAVEUR CARAMEL
Note dominante - GOURMANDE.
Ingédients - Rooibos, arôme caramel, pétales de fleur.
FLAVORED ROOIBOS, CARAMEL FLAVOR.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Rooibos, caramel flavor, flower petals.



325992000 419 4 ROOIBOS CARROT CAKE ☼ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🌙❤️🍵📺

ROOIBOS AROMATISÉ FAÇON CARROT CAKE.
Notes dominantes - GOURMANDE, ÉPICÉE / BOISÉE.
Ingédients - Rooibos, cannelle, gingembre, carotte, arômes (amande, noix de pécan, biscuit).
FLAVORED ROOIBOS, CARROT CAKE STYLE
Dominant notes - GOURMET, SPICY/WOODY.
Ingredients - Rooibos, cinnamon, ginger, carrot, flavors (almond, pecan nut, biscuit).



325992000 420 0 ROOIBOS CHAÏ ☼ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🌙

ROOIBOS AUX ÉPICES.
Note dominante - ÉPICÉE / BOISÉE.
Ingédients - Rooibos, gingembre, cannelle, baies roses, cardamome, clou de girofle.
ROOIBOS WITH SPICES.
Dominant note - SPICY/WOODY.
Ingredients - Rooibos, ginger, cinnamon, pink peppercorns, cardamom, clove.



32599200 3454 2 ROOIBOS CITRUS ☼ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🌙❤️🍵📺📺

ROOIBOS AROMATISÉ SAVEUR AGRUMES.
Note dominante - AGRUMES.
Ingédients - Rooibos, écorces d'orange, huiles essentielles (citron vert, clémentine, orange sanguine) et arôme kola, pétales de fleur.
FLAVORED ROOIBOS, CITRUS FRUITS FLAVOR.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Rooibos, orange peel, essential oils (lime, clementine, blood orange) and kola flavor, flower petals.



32599200 3678 2 ROOIBOS DE NOËL ☼ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🌙❤️🍵📺

ROOIBOS AROMATISÉ.
Note dominante - ÉPICÉE / BOISÉE.
Ingédients - Rooibos, épices (baies roses, morceaux de gingembre, clou de girofle), écorces d'orange, arômes (pain d'épices, orange amère, cerise).
FLAVORED ROOIBOS.
Dominant note - SPICY/WOODY.
Ingredients - Rooibos, spices (pink peppercorns, ginger bits, clove), orange peel, flavors (gingerbread, bitter orange, cherry).



3259920000 88 2 ROOIBOS EARL GREY ☼ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🌙

ROOIBOS AROMATISÉ.
Note dominante - AGRUMES.
Ingédients - Rooibos, huile essentielle de bergamote, pétales de fleur.
FLAVORED ROOIBOS.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Rooibos, bergamot essential oil, flower petals.



32599200 3669 0 ROOIBOS FRUITS ROUGES ☼ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🌙🍵

ROOIBOS AROMATISÉ SAVEUR FRUITS ROUGES.
Note dominante - FRUITS ROUGES.
Ingédients - Rooibos, arômes (fraise, biscuit et framboise), morceaux de fraise, pétales de fleur.
FLAVORED ROOIBOS, RED FRUITS FLAVOR.
Dominant note - RED FRUITS.
Ingredients - Rooibos, flavors (strawberry, biscuit and raspberry), strawberry bites, flower petals.



32599200 3728 4 ROOIBOS JARDIN BLEU ☼ 4-5 mn 🌡 90°C Cond. 1 kg 🌙

ROOIBOS AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS DU VERGER.
Ingédients - Rooibos, arômes (rhubarbe, fraise des bois, fraise), pétales de fleur.
FLAVORED ROOIBOS.
Dominant note - ORCHARD FRUITS
Ingredients - Rooibos, flavors (rhubarb, wild strawberry, strawberry), flower petals.



32599200 2412 3 ROOIBOS MY MADELEINE ☼ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🌙

ROOIBOS AROMATISÉ.
Note dominante - GOURMANDE.
Ingédients - Rooibos, écorces de citron, arômes (amnde, vanille), huile essentielle de citron, pétales de fleur.
FLAVORED ROOIBOS.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Rooibos, lemon peel, flavors (almond, vanilla), lemon essential oil, flower petals.



32599200 3676 8 ROOIBOS ORIENTAL ☼ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🌙❤️🍵📺📺

ROOIBOS AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.
Ingédients - Rooibos, écorces de bergamote, arômes (fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois), pétales de fleur.
FLAVORED ROOIBOS.
Dominant note - EXOTIC FRUITS.
Ingredients - Rooibos, bergamot peel, flavors (passion fruit, bush peach and wild strawberry), flower petals.



32599200 3750 5 ROOIBOS PAUL & VIRGINIE ☼ 4-5 mn 🌡 90°C - 194°F Cond. 1 kg 🌙❤️

ROOIBOS AROMATISÉ.
Note dominante - FRUITS ROUGES.
Ingédients - Rooibos, arômes (vanille, framboise, groseille, caramel, fraise des bois et cerise), morceaux de fraise, groseilles.
FLAVORED ROOIBOS.
Dominant note - RED FRUITS.
Ingredients - Rooibos, flavors (vanilla, raspberry, redcurrant, caramel, wild strawberry, cherry), strawberry bits, redcurrants.



325992000 279 4 **ROOIBOS PECAN PIE** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C -194°F Cond. 1 kg 🌙

ROOIBOS AROMATISÉ FAÇON PECAN PIE
Note dominante - GOURMANDE.
 Ingrédients - Rooibos, arômes (noisette, noix de pécan, amande, pistache, miel), pétales de fleur.
FLAVORED ROOIBOS, PECAN PIE STYLE
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Rooibos, flavors (hazelnut, pecan nut, almond, pistachio, honey), flower petals.



32599200 3639 3 **ROOIBOS VANILLE** ☕ 4-5 mn 🌡 90°C -194°F Cond. 1 kg 🌙☕

ROOIBOS AROMATISÉ SAVEUR VANILLE.
Note dominante - GOURMANDE.
 Ingrédients - Rooibos, arôme vanille.
FLAVORED ROOIBOS, VANILLA FLAVOR.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Rooibos, vanilla flavor.

CARCADET - FRUITS INFUSIONS

Cette délicieuse boisson à base de fleurs d’hibiscus a séduit de nombreux voyageurs qui la connaissent sous le nom de *bissap* en Afrique subsaharienne ou de *carcadet* (de l’arabe *karkandji*) en Egypte. Son infusion donne une liqueur à la belle couleur écarlate et à la saveur acidulée. À consommer chaud ou glacé.

This delicious drink is made from hibiscus flowers and is a favourite of many travellers who know it as *bissap* in Sub-Saharan Africa or *carcadet* (from the Arabic *karkandji*) in Egypt. the infusion results in a liquor with a beautiful scarlet color and tangy flavor. To consume served hot or iced.



325992000 311 1 **HIBISCUS** ☕ 6 mn 🌡 100°C -212°F Cond. 500 g 🌙

Note dominante - FRUITÉE.
L’hibiscus, appelé "Oseille de Guinée" mais également connu sous le nom de bissap ou de carcadé sert à préparer la boisson "star" de l’Afrique de l’Ouest. Sa belle liqueur écarlate développe à l’infusion une saveur acidulée et rafraîchissante que l’on peut volontiers associer à de la menthe ou du gingembre frais.
Dominant notes - FRUITY.
Called "Sorrel of Guinea" but also known as bissap or carcadé, the hibiscus flowers are used to prepare the star drink of West Africa. Its beautiful scarlet liquor develops a refreshing tangy infusion, which can be enhanced with mint of fresh ginger.



32599200 2403 1 **BLOODY BERRY** ☕ 5 mn 🌡 100°C -212°F Cond. 1 kg 🌙

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE.
Note dominante - ÉPICÉE, BOISÉE.
 Ingrédients - Morceaux de betterave, morceaux de gingembre, fleurs d'hibiscus, morceaux de carotte, arôme framboise.
FLAVORED BLEND FOR INFUSION.
Dominant note - SPICY, WOODY.
Ingredients - Pieces of beetroot, pieces of ginger, hibiscus flowers, pieces of carrot, raspberry flavor.



32599200 2411 6 **CASSIS MENTHE** ☕ 5-6 mn 🌡 100°C -212°F Cond. 1 kg 📖☕❤️📖🌙

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE SAVEURS CASSIS ET MENTHE.
Notes dominantes - FRUITÉE, MENTHÉE.
 Ingrédients - Écorces de cynorrhodon, morceaux de pomme, fleur d'hibiscus, arômes (cassis, myrtille, menthe poivrée) .
FLAVORED BLEND FOR INFUSION, BLACKCURRENT & MINT FLAVORS.
Dominant notes - FRUITY, MINTY.
Ingredients - Rosehip peel, pieces of apple, hibiscus flower, aromas (blackcurrant, blueberry, peppermint).



32599200 1973 0 **CLAFOUTIS** ☕ 5-6 mn 🌡 100°C -212°F Cond. 1 kg 🌙

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE.
Note dominante - FRUITS ROUGES.
 Ingrédients - Fleurs d’hibiscus, écorces de cynorrhodon, morceaux de pomme, écorces d’orange, arôme cerise.
FLAVORED BLEND FOR INFUSION.
Dominant note - RED FRUITS.
Ingredients - Hibiscus flowers, rosehip peel, apple bits, orange peel, cherry flavor.



32599200 1975 4 **FEU DE CHEMINÉE** ☕ 5-6 mn 🌡 100°C -212°F Cond. 1 kg 🌙

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE.
Note dominante - ÉPICÉE, BOISÉE.
 Ingrédients - Fleurs d’hibiscus, morceaux de pomme, écorces de cynorrhodon, écorces d’orange, arôme cannelle.
FLAVORED BLEND FOR INFUSION.
Dominant note - SPICY/WOODY.
Ingredients - Hibiscus flowers, apple bits, rosehip peel, orange peel, cinnamon flavor.



32599200 1955 6 **FRAGOLA** ☕ 5-6 mn 🌡 100°C -212°F Cond. 1 kg 🌙

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE.
Note dominante - FRUITS ROUGES.
 Ingrédients - Écorces de cynorrhodon, fleurs d’hibiscus, morceaux de pomme, pétales de fleur, arômes (rhubarbe, fraise des bois, fraise).
FLAVORED BLEND FOR INFUSION.
Dominant note - RED FRUITS.
Ingredients - Rosehip peel, hibiscus flowers, apple bits, flower petals, flavor (rhubarb, wild strawberry, strawberry).



325992000 374 6 **LITCHI - CITRON VERT** ☕ 5-6 mn 🌡 100°C -212°F Cond. 1 kg 🌙

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE.
Notes dominantes - FRUITS EXOTIQUES, AGRUMES.
 Ingrédients - Fleurs d’hibiscus, écorces de cynorrhodon, morceaux de pomme, arôme litchi et huile essentielle de citron vert, pétales de fleur.
FLAVORED BLEND FOR INFUSION.
Dominant notes - EXOTIC FRUITS, CITRUS FRUITS.
Ingredients - Hibiscus flowers, rosehip peel, apple bits, lychee flavor and lime essential oil, flower petals.



32599200 1974 7 **NUIT D'ÉTÉ** ☕ 5-6 mn 🌡 100°C -212°F Cond. 1 kg 🌙❤️☕📖

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE.
Note dominante - FRUITS ROUGES.
 Ingrédients - Fleurs d’hibiscus, morceaux de pomme, écorces de cynorrhodon, arômes (framboise, crème et fraise).
FLAVORED BLEND FOR INFUSION.
Dominant note - RED FRUITS.
Ingredients - Hibiscus flowers, apple bits, rosehip peel, flavors (raspberry, cream and strawberry).



325992000 373 9 **PASSION FRAMBOISE** ☕ 5-6 mn 🌡 100°C -212°F Cond. 1 kg 🌙❤️📖☕📖

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE.
Notes dominantes - FRUITS EXOTIQUES, FRUITS ROUGES.
 Ingrédients - Fleurs d’hibiscus, écorces de cynorrhodon, morceaux de pomme, morceaux de framboise, pétales de fleur, arômes (framboise, fruit de la passion).
Dominant notes - EXOTIC FRUITS, RED FRUITS.
Ingredients - Hibiscus flowers, rosehip peel, apple bits, raspberry bits, flower petals, flavors (raspberry, passion fruit).



32599200 1978 5 **PROVENCE** ☹ 5-6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 1 kg 🌙❤☕📖

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE.
Note dominante - FRUITS DU VERGER.
Ingredients - Fleurs d’hibiscus, écorces de cynorrhodon, morceaux de pomme, écorces d’orange, arômes (abricot et pêche), pétales de fleur.
FLAVORED BLEND FOR INFUSION.
Dominant note - ORCHARDS FRUITS.
Ingredients - Hibiscus flowers, rosehip peel, apple bits, orange peel, flavor (apricot and peach), flower petals.



325992000 975 5 **RÊVE DE FLEURS** ☹ 6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 500 g 🌙❤

PRÉPARATION POUR INFUSION. *Notes dominantes* - FLEURIE, FRUITÉE.
Ingredients - Morceaux de pomme, fleurs d'hibiscus rouge, fleurs d'hibiscus blanc, feuille de cassis, fleurs de lavande, réglisse. Contient de la réglisse, les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive.
BLEND FOR INFUSION. *Dominant notes* - FLOWERY, FRUITY.
Ingredients - Apple bits, red hibiscus flowers, white hibiscus flowers, blackcurrant leaves, lavender flowers, liquorice. Contains liquorice, people suffering from hypertension should avoid excessive consumption.



32599200 1976 1 **SAMBA** ☹ 5-6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 1 kg 🌙📖

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE.
Note dominante - FRUITS EXOTIQUES.
Ingredients - Fleurs d’hibiscus, écorces de cynorrhodon, morceaux de pomme, écorces d’orange, pétales de fleur, arômes (mangue et fruits tropicaux).
FLAVORED BLEND FOR INFUSION.
Dominant note - EXOTIC FRUITS.
Ingredients - Hibiscus flowers, rosehip peel, apple bits, orange peel, flower petals, flavors (mango and exotic fruits).

CACAO - COCOA

Considéré comme l'un des meilleurs cacaos au monde, notre grué de cacao délivre à l'infusion un goût unique, finement acidulé et délicatement fruité et dégage un puissant parfum de chocolat. Découvrez le plaisir d'une boisson chocolatée sans lait ni sucre, à infuser telle une tisane.

Considered to be one of the best cocoas in the world, our cocoa nibs give the infusion a unique, finely tangy and delicately fruity flavour, with a powerful chocolate aroma. Discover the pleasure of a chocolate drink without milk or sugar, to be infused like an herbal tea.



325992000 870 3 **CACAO** ☹ 6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 1 kg 🌙❤

GRUÉ DE CACAO POUR INFUSION.
Note dominante - GOURMANDE.
Ingredients - Fèves de cacao.
FÈVES DE CACAO.
Dominant note - GOURMET.
Ingredients - Cocoa nibs.



325992000 883 3 **CACAO ÉPICES** ☹ 6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 1 kg 🌙❤

PRÉPARATION POUR INFUSION.
Note dominante - ÉPICÉE / BOISÉE.
Ingredients - Grué de cacao 72,5%, écorces d'orange, écorces de cynorrhodon, épices (cannelle, badiane)7,5%.
BLEND FOR INFUSION.
Dominant note - SPICY / WOODY.
Ingredients - Cocoa nibs 72,5%, orange peel, rosehip peel, spices (cinnamon, star anise) 7,5%.



325992000 899 4 **CACAO MENTHE** ☹ 6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 1 kg 🌙❤

PRÉPARATION POUR INFUSION.
Note dominante - MENTHÉE.
Ingredients - Grué de cacao 95%, feuilles de menthe poivrée 5%.
FLAVORED BLEND FOR INFUSION.
Dominant note - MINTY.
Ingredients - Cocoa nibs 95%, peppermint leaves 5%.



325992000 892 5 **CACAO ORANGE** ☹ 6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 1 kg 🌙❤

PRÉPARATION POUR INFUSION AROMATISÉE, SAVEUR ORANGE.
Note dominante - AGRUMES.
Ingredients - Grué de cacao 80%, écorces d'orange 19,5%, huile essentielle d'orange sanguine.
FLAVORED BLEND FOR INFUSION, ORANGE FLAVOR.
Dominant note - CITRUS FRUITS.
Ingredients - Cocoa nibs 80%, orange peel 19,5%, blood orange essential oil.

CURCUMA - TURMERIC

Originaire d'Inde, le curcuma est une plante vivace de la famille des Zingibéracées dont le nom procède du Sanskrit : kunkuma signifiant : ce qui donne la couleur. Réduit en morceaux, il est à préparer en boisson chaude comme une tisane. Il délivre à l'infusion une liqueur jaune orangé, douce et légère, à la saveur chaude et légèrement poivrée. À essayer en latte en l'infusant directement dans du lait !

Native to India, turmeric is a perennial plant of the Zingiberaceae family whose name comes from Sanskrit: kunkuma, meaning which gives color. Reduced into pieces, it is to be prepared as a hot drink such as herbal infusion. It delivers an orange-yellow liquor to the infusion, sweet and light, wit a warm and slightly peppery flavor. Try it as a latte by infusing directly into milk!



325992000 921 2 **SPICY CURCUMA** ☹ 6 mn 🌡 100°C - 212°F Cond. 1 kg 🌙❤

MÉLANGE D'ÉPICES POUR INFUSION.
Note dominante - ÉPICÉE / BOISÉE.
Ingredients - Morceaux de curcuma, morceaux de gingembre, cannelle.
BLEND OF SPICES FOR INFUSION.
Dominant note - SPICY / WOODY.
Ingredients - Turmeric bits, ginger bits, cinnamon.

MARCHAND DE THÉ

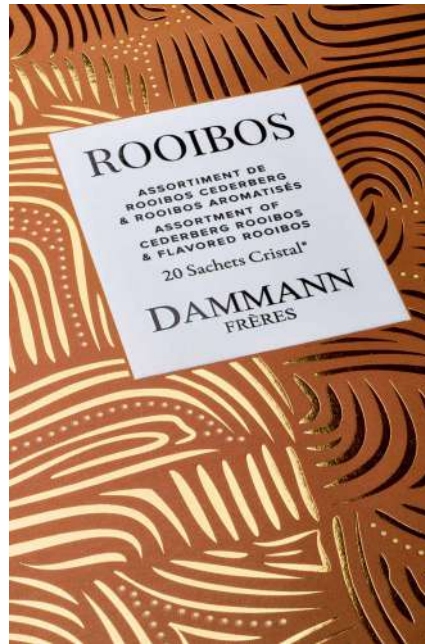
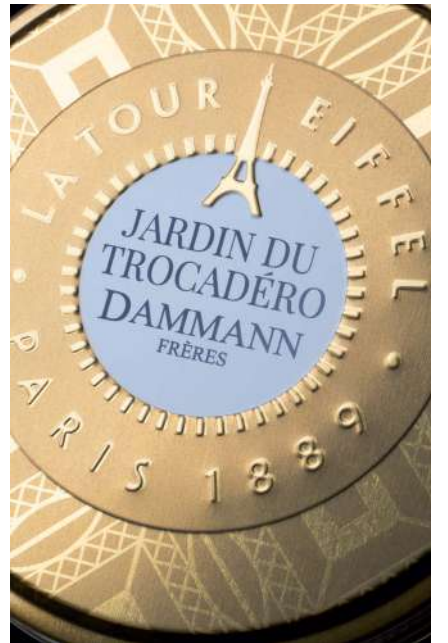
SALE ACCESSORIES

Expertise et invention avec l'un des plus vastes choix de thés et d'infusions disponibles en France. Chaque recette de thé et chaque mélange mis au point par DAMMANN FRÈRES, portent un numéro de création. Derrière le comptoir sont disposés les thés en vrac, rangés dans de grandes boîtes en métal noir. Boîtes, doypacks, pelle à thé... pour la vente et l'animation de vos points de ventes. Les produits marqués d'un astérisque* sont disponibles sous certaines conditions, nous consulter. Les tarifs sur ces articles sont nets non soumis à possibilité de remise.

Expertise and invention with one of the widest choices of teas and infusions available in France. Each tea recipe, each blend developed by DAMMANN FRÈRES bearing a creation number. Loose teas are stored in large black metal canisters and lined up behind the counter. Canisters, doypack, tea scoop... for the sale and sale animation in your stores. Items marked with an asterisk* are available under special requirements, please consult us. Net price no discount no rabate on these items.

CODE	PRODUIT PRODUCT	POIDS NET UNIT. NET WEIGHT/ UNIT	L/H/P CM	COND. IN'	L/H/P COLIS	POIDS BRUT COLIS. GROSS WEIGHT/UNIT
32599200 3057 5	25 ÉTIQUETTES THÉ D'ORIGINE	-	6/11	1	6/1,2/11	0,042 kg
32599200 3078 0	50 ÉTIQUETTES THÉ AROMATISÉ	-	6/11	1	6/1,2/11	0,083 kg
32599200 3079 7	25 ÉTIQUETTES INFUSION	-	6/11	1	6/1,2/11	0,042 kg
*32599200 7547 7	BOÎTE DAMMANN FRÈRES VIDE 250g / empty canister 250g	156g	10,6/12,5/10,6	6	34/13,5/23	1,1 kg
*32599200 6300 9	BOÎTE DAMMANN FRÈRES VIDE 100g / empty canister 100g	65g	7,5/9/7,5	12	32/12/24	1,160g
*32599200 6808 0	BOÎTE DAMMANN 500 g NOIRE / black storage tea canister 500g	260g	14/16,5/14	4	29/17/29	300g
*32599200 6809 7	BOÎTE DAMMANN 1 kg NOIRE / black storage tea canister 1 kg	390g	17/20/17	8	35/42/35	3,120 kg
*32599200 786 7	BOÎTE DAMMANN 2 kg NOIRE / black storage tea canister 2 kg	660g	20/26/20	4	42/27/42	3,420 kg
32599200 1754 5	500 SACS CELLO NEUTRES COMPOSTABLES / neutral cello bag	-	7/20,5/4	1	40/30/9	2,10 kg
32599200 1755 2	500 SACS CELLO NEUTRES COMPOSTABLES / neutral cello bag	-	8/25/5	1	40/30/9	2,90 kg
325992000 110 0	1000 BARRETTES DE FERMETURE / 1000 bag clips	8,5g	13,5/-/0,8	1	11/10/11	0,86 kg
32599200 5935 4	ROULEAU 250 ÉTIQUETTES adhésives ivoire* 250 ivory labels for packets*	160g	8/4/8	1	8,5/4,5/8,5	0,16 kg
32599200 5759 6	CARTE MENU DAMMANN Frères avec cordelette DAMMANN Frères menu	16g	29,7/21/-	20	30/1/21	0,35 kg
32599200 7061 8	PELLE À THÉ / tea scoop	100g	19/4/5,5	1	19/4/6	0,10 kg
32599200 7408 1	BOÎTE OVALE métal argent 1 kg	480g	22/21/12	4	22/21/12	600g
32599200 8760 9	PORTE-ÉTIQUETTE courbé magnétique laiton curved label holder	47g	10/7	1	10/2/7	50g
32599200 6799 1	BOÎTE BOUDDHA DÔME blanche 125 g / white	90g	Ø9/11	12	37/28/13	1,320 kg
32599200 4862 4	BOÎTE BOUDDHA DÔME noire 125 g / black	90g	Ø9/11	12	37/28/13	1,320 kg
32599200 4867 9	BOÎTE BOUDDHA DÔME argent 125 g / silver	90g	Ø9/11	12	37/28/13	1,320 kg
32599200 4291 2	BOÎTE BOUDDHA DÔME or 125 g / gold	90g	Ø9/11	12	37/28/13	1,320 kg
* 32599200 1909 9	DOYPACK 100g Noir / black - Recyclable	8g	12/23/2,8	750	40/16/31	5,33 kg
* 32599200 1911 2	DOYPACK 200g Noir / black - Recyclable	12g	17/28/3,7	750	39/19,5/38,5	9,10 kg
*32599200 1893 1	DOYPACK DAMMANN Frères 100g / Recyclable	8g	12/23/2,8	750	40/16/31	5,33 kg
*32599200 1898 6	DOYPACK DAMMANN Frères 200g / Recyclable	12g	17/28/3,7	750	39/19,5/38,5	9,10 kg





BOUTIQUES

SHOPS

BOUTIQUES À PARIS

75001 - 24, avenue Victoria
75002 - 6, place des Petits Pères
75004 - 15 place des Vosges
75005 - 101 bis, rue Mouffetard
75006 - 145, boulevard Saint-Germain
75008 - 12 Avenue Franklin-Roosevelt
75012 - Bercy Village - 39, cour Saint-Emilion
BOULOGNE-BILLANCOURT - 72, boulevard Jean Jaurès

BOUTIQUES EN PROVINCE

AIX-EN-PROVENCE. 18, rue d'Italie
BREST. 6, rue Etienne Dolet
CLERMONT-FERRAND. 9, rue des Gras
DIJON. 23, rue Piron
DIJON. C.Cial Toison d'Or
DREUX. 1, rue de Réveillon
GRENOBLE. 14, rue de la Poste
LE MANS. 17, rue de Bolton
LILLE. 53, rue Basse
LYON. Ile. 5, rue Confort
LYON. 82, avenue des Frères Lumière
MARSEILLE. 9, rue Paradis.
MONTPELLIER. 30, rue des Etuves.
NÎMES. 2, rue de l'Hôtel de Ville
SAINT-GERMAIN-EN-LAYE. 5, rue de Paris
STRASBOURG. 48, rue du Fossé des Tanneurs
STRASBOURG. 19, rue des Orfèvres
TOURS. 80, rue des Halles
TOULOUSE. 11, Place de la Trinité

BOUTIQUES À L'ÉTRANGER

ITALIE. Piazza Venticinque Aprile 12 - Milan
ITALIE. Piazza San Carlo 177 - Turin
LUXEMBOURG. 8, avenue de la Porte Neuve
TCHÉQUIE. 120 00 Nové Město - Prague
CORÉE DU SUD. Finance Center - Seoul
JAPON. Takashima Department Store - Osaka
JAPON. Hankyu Department Store - Osaka
JAPON. 3-2-2 Umeda Kita-ku - Osaka

1 RUE DE RÉVEILLON
F 28109 DREUX CEDEX FRANCE
TÉL. 33(0)2 37 65 60 00
FAX 33(0)2 37 38 11 05
www.dammann.fr

PHOTOS © FLORENT MAHIETTE - CLAUDIA DEVILLAZ

SUIVEZ
NOS PROCHAINES
OUVERTURES :
FOLLOW
OUR UPCOMING
OPENINGS:

