

## Rooibos biologique à l'orange et à la verveine

Mariage harmonieux unissant le goût rond et ensoleillé du rooibos d'Afrique du Sud aux effluves précieux d'épices et d'agrumes, Trésor d'Afrique est une symphonie des sens à savourer chaud ou glacé en famille et avec amour.



### SOUS SA ROBE ROUGE, DES PARFUMS ENVOÛTANTS

Bien qu'il soit parfois surnommé « thé rouge », le **rooibos** n'est pas un thé à proprement parler. En effet, il n'est pas issu du théier mais d'un petit arbuste de la famille des Fabacées, qu'on trouve exclusivement dans les montagnes du Cederberg, au nord de la ville du Cap, en Afrique du Sud.

Dans cette région, depuis plus de 300 ans, les populations indigènes récoltent ses feuilles et les font fermenter pour en tirer une **infusion douce et rougeâtre** aux arômes fruités.

Trésor d'Afrique vous emmène en Afrique du Sud, aux origines de cette boisson unique, à la teinte rouge orangée.

Légère et apaisante, l'infusion de rooibos se pare ici de parfums délicats. A la note fruitée des **écorces d'orange** se mêlent les saveurs complexes et envoûtantes des **épices**, sans oublier le parfum subtil de la **verveine**.

Un mélange tout en nuances à déguster en infusion chaude ou glacée.

### LISTE DES INGRÉDIENTS

Rooibos\*, citronnelle\*, pomme\*, huile d'orange (arôme naturel d'orange)\*, huile de citron (arôme naturel de citron)\*, écorce de cacao\*, feuilles de verveine\*, cardamome\*, feuilles d'ortie\*, poivre rose\*, pétales de rose\*

\* issus de l'agriculture biologique

### COMMENT DÉGUSTER VOTRE ROOIBOS TRÉSOR D'AFRIQUE ?

**Infusion chaude :**

Grammage : 12-15 g/l

Temps d'infusion : 7-10 minutes

Température d'infusion : 100°

**Infusion glacée :**

Dosage : 1 [cuillère doseuse](#) pour 1L d'eau

Temps d'infusion : 2h