

# BANCHA HOJICHA

## en infusettes



### UNE ORIGINE PRESTIGIEUSE

Des thés de grande qualité récoltés dans les jardins prestigieux de la région de Uji au Japon, reconnue pour fournir les meilleurs crus de Gyokuro, Matcha et Sencha.

### FABRICATION

Fabriqué à partir des feuilles de thé vert issues des récoltes d'été. Des billes de porcelaine chauffées à 300°C en permettent la torréfaction qui développe ses saveurs boisées-noisette et ambrées



### ECOCONCEPTION

- ✓ Un emballage entièrement recyclable.
- ✓ Des infusettes double-paroi compostables, fabriquées en fibre d'Abaca et en cellulose non blanchie. Arômes protégés par un sachet protecteur étanche sans surcouche plastique.



### EN BREF

Un thé vert torréfié récolté dans les prestigieux jardins de Uji, Japon. Une infusion au délicieux goût ambré-boisé, l'un des thés les plus consommés au Japon. **Un taux très bas de théine**, qui en fait un thé idéal à déguster tout au long de la journée et par toute la famille !



**LE PLUS**  
Un rendu organoleptique haut de gamme pour des thés en infusettes !



Boîte de 18 sachets  
PPC : 4,90 €

A retrouver en  
magasins bio et sur  
[www.aromandise.com](http://www.aromandise.com)



### DELICIEUX EN ETE

Un thé qui se boit glacé pendant les repas au Japon !



### Qui sommes nous ?

Véritable maître d'oeuvre, AROMANDISE imagine, crée, développe et distribue ses produits de senteurs naturelles et d'épicerie bio. Depuis 1993, AROMANDISE est une entreprise alternative au sein de la filière bio comme moyen d'action et d'influence positive pour le bien du Monde et de ses habitants.