

LUPICIA

綠碧茶園

juillet-août 2021

VOL.49

L'art du thé sous toutes ses formes

Ce mois-ci

Recettes pour l'été

Recette

Préparation d'un thé glacé

Nouveaux

Thés primeurs de Darjeeling 2021

À découvrir

Thés verts primeurs du Japon



Ce mois-ci Recettes pour l'été



Smoothie au thé

Ingrédients (pour 2 personnes)

- Feuilles de thé 3g
- Eau 150ml
- Mirabelle ou Mandarine 150g
- Fruits au choix

1. Congeler des morceaux de mirabelles ou de mandarines.
2. Dans un récipient, ajouter 3g de feuilles de thé et 150ml d'eau froide pour une préparation à l'eau froide (Cf. p5 pour la préparation).
3. Ajouter les morceaux de mandarines congelés et le thé dans un mixeur, mixer et verser dans un verre.
4. Ajouter quelques fruits dessus, votre smoothie est prêt !

Thé recommandé

MIRABELLE Thé oolong Taiwan

Thé oolong de Taiwan marié au parfum des mirabelles.

Vrac 50g 6,50€ TTC

Boîte métal 50g 9,50€ TTC



Gelée de thé aux fruits

Ingrédients (pour 2 personnes)

- Feuilles de thé 4g
- Eau 200ml
- Eau gazeuse 100ml
- Gelée d'orange 80g
- Fruits (fraise, kiwi, myrtilles...) • Glaçons

1. Ajouter 4g de feuilles de thé et 200ml d'eau froide et faire infuser à l'eau froide (détails en p5).
2. Etaler de la gelée au fond d'un verre à l'aide d'une cuillère.
3. Ajouter des glaçons, puis verser le thé et l'eau gazeuse. Mélanger doucement.
4. Ajouter les fruits coupés en petits morceaux, votre préparation est prête !

Thé recommandé

PARADIS TROPICAL Thé noir Ceylan

Mangues, papayes et canneberges viennent égayer ce thé noir du Sri Lanka à la saveur des fruits tropicaux.

Vrac 50g 5,90€ TTC

Boîte métal 50g 8,90€ TTC



Oubliez la chaleur de l'été et profitez d'une pause rafraichissante avec nos thés.



Mojito au thé vert

Ingrédients (pour 2 personnes)

- Feuilles de thé 3g
- Eau pétillante 100ml
- Citron vert ½ citron
- Feuilles de menthe fraîches
- Sirop de gomme
- Eau 200ml

1. Ajouter 3g de feuilles de thé et 200ml d'eau froide et faire infuser à l'eau froide (détails en p5).
2. Ecraser les feuilles de menthe et les rondelles de citron vert au fond du verre.
3. Ajouter des glaçons, le thé glacé et l'eau pétillante. Verser le sirop de gomme pour un parfum à votre goût.

Thé recommandé

PAMPLEMOUSSE VERT Thé vert Japon

Ce thé vert japonais est associé au parfum acidulé du pamplemousse et libère un parfum frais et une liqueur mature.

Vrac 50g 5,90€ TTC

Infusette x10 6,50€ TTC

Boîte métal 50g 8,90€ TTC



Baton de thé ambré

Ingrédients (Pour 1 baton 21 x17cm)

- Feuilles de thé 10g
- Sucre Granulé 300g
- Eau bouillante 95°C 200ml
- Agar-agar en poudre 4g

1. Ajouter 10g de feuilles de thé et 200ml d'eau bouillante 95°C dans un récipient.
2. Ajouter la poudre d'Agar-agar et porter à ébullition.
3. Ajouter ensuite le sucre granulé et bien mélanger.
4. Verser dans un moule, laisser refroidir et réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.
5. Couper en petits morceaux et c'est prêt ! Vous pouvez l'apprécier tel quel, ou le laisser sécher dans un endroit bien ventilé pendant quelques jours, la surface aura une texture croustillante.

Thé recommandé

ROSÉ ROYAL Thé noir Inde

Thé noir à la fraise et au parfum s'inspirant d'un vin pétillant, festif et original.

Vrac 50g 9,00€ TTC

Infusette x10 10,00€ TTC

Boîte métal 50g 12,00€ TTC



Préparation un thé glacé

Une hydratation fréquente est particulièrement importante pendant la saison d'été et ses fortes chaleurs. Le thé glacé, facile à préparer et délicieux, est parfait pour une hydratation quotidienne.

Si vous ne l'avez pas encore essayé, pourquoi ne pas commencer aujourd'hui ?

Thé glacé, préparation à l'eau froide : 4 bénéfices

Bénéfice 1 Délicieux !

Rien de tel qu'un thé glacé fait maison pour profiter pleinement des saveurs de vos feuilles de thé. Grâce à la technique d'infusion à l'eau froide, l'astringence est supprimée et laisse place à une douceur qui se propage lentement en bouche.

Bénéfice 2 Écologique

Si vous faites votre propre thé glacé et que vous l'emportez avec vous dans votre propre bouteille isotherme, vous pouvez réduire les déchets plastiques par rapport aux thés ou boissons pré-conditionnés en bouteille. Vous faites donc un petit geste écologique important au quotidien.

Bénéfice 3 Facile à préparer

De l'eau et des feuilles de thé dans un récipient, au réfrigérateur pendant une nuit, et votre thé sera prêt ! Le thé a ainsi infusé lentement et on obtient une belle couleur limpide, contrairement au thé glacé préparé avec de l'eau chaude qui a parfois une couleur trouble avec un léger dépôt et un goût plus amer.

Bénéfice 4 Désaltérant

Les composants extraits des feuilles changent en fonction de la température à laquelle elles sont infusées*. Le thé infusé avec de l'eau froide est recommandé car la caféine est libérée en bien moindre quantité que lorsque vous faites une infusion avec de l'eau chaude.

* Rendez-vous en pô pour en savoir plus sur les bienfaits du thé vert infusé à froid.

THÉ GLACÉ Préparation à l'eau froide

1 Pour 1L d'eau (filtrée ou faiblement minéralisée), ajouter 10g de feuilles de thé.

2 Mettre au réfrigérateur 8 à 10h. Pour les thés verts 3 à 5h suffisent. Laisser infuser pendant votre sommeil.

3 Retirer les feuilles de thé à votre réveil, votre thé glacé est prêt

* Votre thé peut se conserver toute la journée, buvez-le dans les 24h après préparation.



L'accessoire indispensable pour vos thés glacés

Préparez vos thés chauds ou froids grâce à notre carafe HANDY COOLER.

Ses points forts !

Un filtre profond

Les mailles ultra-fines ne laissent pas passer les feuilles de thé.

Verre thermo-résistant

Convient pour les préparations chaudes ou glacées.

Facile à ranger

Ses dimensions sont étudiées pour rentrer dans le réceptacle de la porte de votre réfrigérateur.

CARAFE À THÉ 1L

24,00€ TTC

Dimensions (lxH) : 12 cm x 28 cm

CARAFE À THÉ 600ML

22,00€ TTC

Dimensions (lxH) : 12 cm x 20 cm

9 couleurs disponibles

Blanc Vert Jaune Orange
Rose Framboise Turquoise Marine Bleu



Pratique ! Bouteille isotherme LUPICIA

Fabriquée en acier inoxydable, elle permet d'emporter vos thés fait maison partout.

Ses points forts !

Excellente étanchéité et une légèreté surprenante

Un couvercle qui se ferme hermétiquement, une forme et une taille idéale pour être transportée.

Ne retient pas les odeurs et se nettoie facilement

Fabriquée en acier inoxydable sans irrégularités de la surface à l'intérieur pour un entretien facile.

Bon maintien de la température

Utilisable toute l'année aussi bien pour les thés chauds que froids.

BOUTEILLE ISOTHERME 480ML

29,00€ TTC

Poids à vide : 177g

Dimensions (Hxd) : 195mm x 66mm



Prendre soin de soi avec un thé vert froid

Le thé contient des ingrédients sains tels que la vitamine C, des minéraux, de la caféine et des polyphénols. Parmi eux, les catéchines, un type de polyphénol contenu dans le thé vert, sont connues comme des composants qui aident à rester en bonne santé.

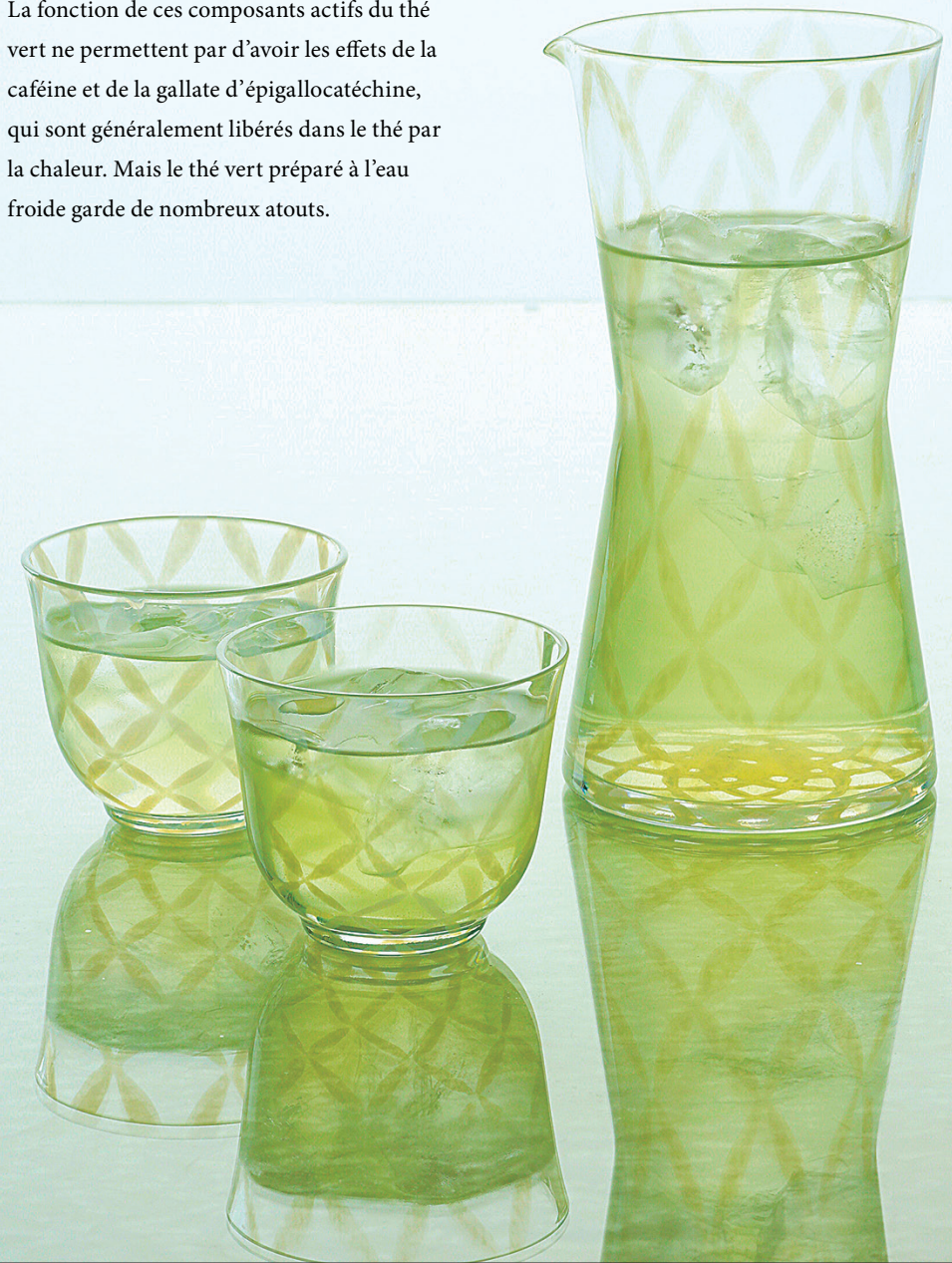
Pour les catéchines, la quantité libérée et son action changent en fonction de la température de l'eau chaude et de l'eau froide dans laquelle le thé vert est ajouté.

L'épigallocatechine, un type de catéchine contenue dans le thé vert infusé à froid, aurait pour fonction de soutenir les cellules et aidez à combattre les virus ou bactéries qui ont envahi le corps.

La théanine, un type d'acide aminé abondant dans les thés de haute qualité tels que les thés primeurs et le gyokuro, est un composant qui favorise la relaxation, soulage du stress et favorise un sommeil paisible.

Le thé vert préparé à froid est non seulement délicieux, mais on peut également s'attendre à ce qu'il ait des vertus bénéfiques dont voici les principales les raisons.

La fonction de ces composants actifs du thé vert ne permettent pas d'avoir les effets de la caféine et de la gallate d'épigallocatechine, qui sont généralement libérés dans le thé par la chaleur. Mais le thé vert préparé à l'eau froide garde de nombreux atouts.



Thés primeurs de Darjeeling 2021

Découvrez 5 thés d'exceptions provenant des premières récoltes de l'année et sélectionnés dans des jardins prestigieux de la région de Darjeeling. Disponibles en quantité très limitées !

FTGFOP1 GRADE DE THÉ SUPÉRIEUR

Ce grade signifie que les thés sont le fruit d'une récolte très fine (Finest), comportant un nombre important (Tippy) de bourgeons dorés (Golden Tips) et des toutes premières feuilles (Flowery Orange Pekoe), présentes sur chaque plant de théier. Le chiffre 1 est réservé aux thés ayant des qualités gustatives particulièrement remarquables.



TUMSONG FTGFOP1 DJ1 2021

1111 | Thé noir primeur de Darjeeling

Un véritable joyau de Darjeeling dont vous pourrez profiter pleinement les arômes riches qui évoquent la douceur des fruits.

■ Vrac 50g 29,00€ TTC ■■ Vrac 100g 52,00€ TTC ● Boite 50g 32,00€ TTC



SEELYOK FTGFOP1 DJ6 2021

1134 | Thé noir primeur de Darjeeling

Son arôme rappelle les fruits juteux. Son parfum est doux et sans amertume, sa liqueur est claire et ses arômes sont particulièrement riches et parfumés.

■ Vrac 50g 28,00€ TTC ■■ Vrac 100g 49,00€ TTC ● Boite 50g 31,00€ TTC



PURE DARJEELING BLEND MAGNOLIA FTGFOP1 2021

1192 | Thé noir primeur de Darjeeling

Mélange original de LUPICIA, les plus belles feuilles ont été sélectionnées. Elles délivrent un parfum qui évoque les plus belles fleurs.

■ Vrac 25g 19,00€ TTC ■■ Vrac 50g 34,00€ TTC ● Boite 25g 22,00€ TTC



SUNGMA FTGFOP1 DJ6 2021

1131 | Thé noir primeur de Darjeeling

Ce thé de printemps typique présente un parfum puissant et fruité délivre en bouche des arômes complexes accompagnés de notes sucrées.

■ Vrac 50g 28,00€ TTC ■■ Vrac 100g 49,00€ TTC ● Boite 50g 31,00€ TTC



AMBOOTIA FTGFOP1 DJ1 2021

1107 | Thé noir primeur de Darjeeling

Thé aux saveurs rafraîchissantes rappelant les fruits fraîchement cueillis. Ses saveurs franches pourront aussi accompagner un dessert sucré.

■ Vrac 40g 27,00€ TTC ■■ Vrac 80g 48,00€ TTC ● Boite 40g 30,00€ TTC



À découvrir

THÉS VERTS PRIMEURS du Japon

Découvrez notre sélection 2021 des meilleurs thés verts japonais. Nous avons choisi 4 thés très différents aromatiquement, le **sencha "UJI"** issu de grands jardins de Kyoto réputés pour la qualité de leur sencha, le **sencha "CHIRAN"** à étuvée longue dit "fukamushi" libérant des arômes profonds, le **kamairi cha "GOKASE"**, torréfié aux chaudrons aux saveurs douces et profondes, et le **sencha "YAKUSHIMA"**, aux saveurs pures et limpides issu de l'île de Yakushima située dans le sud du Japon, classé au patrimoine de l'UNESCO.

Disponibles mi-août*

*Quantité limitée