LES JARDINS DE GAÏA

GRANDS THÉS BIO

DEPUIS 1994

LE ROOIBOS D'AFRIQUE DU SUD

6, RUE DE L'ÉCLUSE
FR-67820 WITTISHEIM
www.jardinsdegaia.com

Le rooibos d'Afrique du Sud

WUPPERTHAL ORIGINAL CO-OP : VERS UNE CERTIFICATION DEMETER

La coopérative de Wupperthal dispose d'un environnement sauvage, d'une biodiversité riche et surtout d'une vraie volonté des 23 paysans (sur les 90 membres de la coopérative) : idéal pour une conversion en agriculture biodynamique. Bientôt, Les Jardins de Gaïa vous proposeront en exclusivité des rooibos Demeter !

EXPERTS ET CRÉATEURS DE ROOIBOS :

C'est en 1996 que nous avons mis sur le marché français les 1ers rooibos bio. Boisson nationale en Afrique du Sud, le rooibos fait aujourd'hui beaucoup d'adeptes. Et pour cause…

Partenaires historiques des Jardins de Gaïa, les coop. d'Heiveld et de Wupperthal proposent des qualités de rooibos exceptionnelles. Excellents nature, ils sont aussi savoureux en recettes aromatisées ou parfumées, que nous avons à cœur de créer dans nos locaux en Alsace.

UNE PLANTE QUI VOUS VEUT DU BIEN :

Toujours pour vous proposer le meilleur, nous avons fait des analyses sur trois de nos rooibos – Wupperthal, Heiveld et rooibos sauvage : le pouvoir antioxydant et la contenance en acide férulique (utilisé pour le soin de la peau) sont indéniables pour ces 3 références. Consommer 150 ml de nos rooibos équivaut au même pouvoir antioxydant que 150 g de chou rouge ou de cerises !

+ d'infos sur nos rooibos et nos partenaires, rendez-vous sur notre site : www.jardinsdegaia.com

LES GRANDS CLASSIQUES	
TR2102	Parfum de Soleil
TR2062	Délice du verger
TR2112	Pomsi
TR2142	Zoulou digest
TR2182	Fraîcheur africaine
TR2232	Ginger Lemon
TR2322	Asimbonanga
LES PRÉMIUMS	
TR2122	Sunset in Africa
TR2352	Cherry time

+ de 40 références de rooibos à découvrir

ROOIBOS CHAUD OU GLAÇÉ :

Délicieux en version classique, le rooibos se révèle particulièrement désaltérant en mode glacé. Nos créations vous permettent de varier les plaisirs pour en profiter aussi l'été !

Exemple de recette avec Sunset in Africa : Infuser 3 c. à s. de rooibos dans ½ litre d'eau bouillante. Laissez reposer 10 min. et filtrez. Versez dans une cruche remplie de glaçons. Ajoutez quelques morceaux de fraises et c'est prêt !

Astuce : 3 c. à s. de rooibos dans 1 L d'eau froide, infusez environ 5 h au réfrigérateur pour une infusion plus facile et intense !

PLV072