



*Votre thé en vrac avec un filtre  
en papier !*



# Faire un thé en vrac avec des filtres en papier :



1



Mettre l'équivalent de 2 grammes pour 25 cl d'eau chaude dans le filtre en papier.



2



Fermer le filtre. Vous pouvez utiliser une pince à filtre (visuel de gauche) ou non.

POUR UN MUG  
OU UNE TASSE



3



POUR UNE  
THÉIÈRE

Verser l'eau chaude et mettre le filtre dans la tasse, le mug ou la théière.

## 4 RAISONS DE PRÉFÉRER LE THÉ EN VRAC

### UN GOÛT OPTIMAL :

Les feuilles de thé en vrac sont préservées et délivrent tous leurs arômes contrairement aux infusettes !

### FACILE D'UTILISATION :

Adapter la quantité de thé au volume d'eau.

### ÉCONOMIQUE :

Plusieurs infusions possible selon le type de thé et la quantité.

### ÉCOLOGIQUE :

À base de chanvre et de bois recyclés, sans chlore ni colle, nos filtres sont compostables.

UTILISEZ DE L'EAU FILTRÉE ET LAISSEZ SUFFISAMMENT DE PLACE AUX FEUILLES POUR QU'ELLES SE DÉPLOIENT. BONNE DÉGUSTATION !

TYPE D'INFUSION	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE	TEMPS
Thé blanc		75° / 80 °C	5 à 7 min
Thé vert		70° / 80 °C	2 à 3 min
Thé wu long		90° / 95 °C	4 à 5 min
Thé noir	2 g	85°/95 °C	3 à 4 min
Rooibos / Plantes		95 °C	5 à 10 min
Tisane de fruits		95 °C	15 min
Maté / Lapacho		95 °C	5 min