



Läng
Gass
Tee®

ÉDITION CLASSIQUE
ÉDITION SUPÉRIEURE

LÄNGGASS-TEE

ÉDITION CLASSIQUE ÉDITION SUPÉRIEURE

Hochwertige Auswahl an losen Tees –
Klassiker der Teekultur für Vielfalt und
Genuss

Sélection de thés en vrac de grande
qualité - des classiques de la culture
du thé pour la diversité et le plaisir



FAMILIENTRADITION

Länggass-Tee steht für authentische und originale Tees. Seit 1983 pflegt das Berner Fachgeschäft die Liebe zum Tee und zur Teekultur. Mit feinem Gespür für Handel und Qualität führt das Unternehmen ein repräsentatives Sortiment vom hochwertigen Alltagstee bis zur weltweit einzigartigen Rarität.

UNE TRADITION FAMILIALE

Länggass-Tee est synonyme de thé authentique et original. La boutique bernoise spécialisée apporte tout son amour au thé et à la culture du thé depuis 1983. C'est avec une certaine intuition pour le commerce et la qualité que l'entreprise a pu élaborer un assortiment représentatif, proposant des thés de qualité pour le quotidien, mais également des thés d'une rareté exceptionnelle.



UNSERE AUSWAHL FÜR IHR FACHGESCHÄFT

Aus Tausenden von Tees werden bei Länggass-Tee charaktertypische, hochwertige Tees aus allen klassischen Teeanbaugebieten verkostet und ausgewählt. In jedem Teesegment gilt es die Qualitätskriterien zu prüfen, um einen stimmigen, genussvollen Tee zu erhalten.

Mit der Édition Classique und der Édition Supérieure ist es Ihnen möglich die breite Palette an schönen Teesorten in einer Linie zu vereinen. Einfach für Sie, bereichernd für Ihre Kundschaft.

NOTRE SÉLECTION POUR VOTRE MAGASIN SPÉCIALISÉ

Lors de nombreuses dégustations, Länggass-Tee sélectionne parmi des milliers de thés ceux issus des régions de culture classiques qui se démarquent par leur qualité exceptionnelle et leur caractère typique. Pour chaque variété de thé, il s'agit de vérifier les critères de qualité pour obtenir un thé savoureux et équilibré.

Grâce à l'Édition Classique et l'Édition Supérieure il vous est possible de réunir en une gamme le large éventail de variétés de thés de choix. Simple pour vous, un véritable plus pour votre clientèle.





ÉDITION CLASSIQUE

Die Auswahl der 28 Sorten bietet einen Überblick über die geschätzten Tees aus den klassischen Anbaugebieten. Jeder einzelne Tee zeigt die typischen Charaktereigenschaften seiner Art und bietet damit Einblick in die unendliche Aromenvielfalt der Teewelt. Für Freude, Genuss und sinnliche Entdeckungsreisen.

La sélection de 28 variétés vous offre un aperçu des thés réputés issus des zones de culture classiques. Chaque thé se démarque par son caractère unique et invite ainsi à la découverte de toute la richesse des arômes de l'univers du thé. Plaisir du goût et découverte sensorielle garantis.



ÉDITION SUPÉRIEURE

Hochwertige Teesorten werden in aufwendigen Verfahren angebaut und sorgfältig veredelt. Die Qualität zeigt sich in den weissen Knospen eines Silver Tips aus China, im strahlenden Grün eines Gyokuro aus Japan oder im intensiven Duft eines würzigen Oolong aus Taiwan. Lassen Sie sich inspirieren und begeistern Sie Ihre Kundschaft mit den überraschenden Aromen des veredelten Teeblattes.

Les variétés de thé de haute qualité sont le résultat de procédés de culture complexes et d'un traitement délicat. La qualité ressort notamment dans les bourgeons blancs d'un Silver Tips de Chine, dans le vert éclatant d'un Gyokuro du Japon ou dans le parfum intense d'un Oolong de Taïwan. Laissez-vous inspirer et faites plaisir à votre clientèle avec des arômes surprenants issus de feuilles de thé d'une grande noblesse.



WEISSER TEE

Die Blätter für hochwertige weisse Tees werden im Frühling geerntet, sorgfältig gewelkt und getrocknet. Weisse Tees zeichnen sich durch zarte, leichte und dennoch würzige Aromen aus.

THÉ BLANC

Les feuilles pour un thé blanc de haute qualité sont cueillies au printemps, flétries, puis séchées avec soin. Le thé blanc se caractérise par des arômes doux, légers, toutefois épicés.

ÉDITION CLASSIQUE Bai Mu Dan

Ein weisser Tee aus China, der fein herbe Noten einbettet in einen aromatischen, runden und süß-würzigen Aufguss. Ein zarter Tee von klarer Frische.

Un thé blanc de Chine qui intègre des notes délicatement amères dans une infusion aromatique, ronde, douce et épicée. Un thé doux d'une fraîcheur limpide.

ÉDITION SUPÉRIEURE Silver Tips

Silberne Knospen werden sorgfältig geerntet und veredelt. Ein eleganter, feingliedriger und köstlicher weisser Tee aus China.

Les bourgeons au duvet argenté sont récoltés et préparés avec soin. Un thé blanc de Chine à la saveur délicate tout en élégance.



GELBER TEE

Nach der Ernte werden die Blätter für gelbe Tees erhitzt und anschliessend im warm-feuchten Klima zum sogenannten Gelben eingepackt. Dabei kommt es zu einer leichten Fermentation, welche anschliessend durch sorgfältiges Rösten abgerundet wird. Gelbe Tees sind gleichsam zart, elegant von warmer Süsse und herbarer Würze.

THÉ JAUNE

Après la récolte, les feuilles sont chauffées, puis emballées dans un climat chaud et humide pour jaunir. Cela produit alors une légère fermentation, complétée ensuite par une torréfaction minutieuse. Les thés jaunes sont doux et tirent leur élégance d'une saveur moelleuse et d'herbes épicées.

ÉDITION CLASSIQUE

Sunon

Ein chinesischer Gelbtee, der butterig und weich dem Gaumen schmeichelt und mit zarten Röstnoten wohlige Wärme vermittelt.

Un thé jaune de Chine qui flatte le palais avec une douceur beurrée. Il apporte une chaleur réconfortante grâce à ses douces notes de torréfaction.

ÉDITION SUPÉRIEURE

Huang Da Cha

Ein raffinierter chinesischer Gelbtee, der schöne süsslich-warme Noten mit mineralischer Würze verbindet.

Un thé jaune chinois raffiné qui mêle des notes chaleureuses et douces avec des saveurs minérales.



GRÜNER TEE

Grüne Tees haben eine jahrhundertealte Tradition und sind sowohl in China als auch in Japan hoch geschätzt. Nach der Ernte werden die Blätter in China im Wok, in Japan hingegen über Wasserdampf erhitzt. Durch das anschließende Formen und Trocknen erhält jeder Tee seinen ganz eigenen Charakter.

THÉ VERT

Les thés verts sont le fruit d'une tradition centenaire. Ils sont particulièrement appréciés en Chine et au Japon. En Chine, après la récolte, les feuilles sont chauffées dans un wok. Au Japon, en revanche, à la vapeur d'eau. Ensuite, chaque thé développe sa singularité selon le conditionnement et le séchage qui lui sont appliqués.

ÉDITION CLASSIQUE Mao Feng

Ein chinesischer Grüntee-Klassiker für den Alltag. Voll, rund und saftig ist dieser Tee ein wunderbarer Begleiter durch den Tag.

Un classique du thé vert chinois pour tous les jours. Ce thé chargé, rond et savoureux vous accompagnera avec élégance tout au long de la journée.

Sencha

Ein japanischer Grüntee, der mit saftig-schmackhaftem Duft einlädt, einzutauchen in den vollmundigen Aufguss von grüner Intensität.

Un thé vert japonais à l'arôme moelleux et savoureux, invitant à se plonger dans une infusion d'une intensité verte qui a du corps.

Jasmine

Dieser chinesische Grüntee wurde mit Jasminblüten beduftet. Der Blüten-duft taucht ein in das Grünteeblatt und zeigt sich in einer kräftigen und verführerisch duftenden Tasse Tee.

Ce thé vert chinois est parfumé à la fleur de jasmin. Le parfum des fleurs se mêle à celui de la feuille de thé vert pour mieux révéler un arôme puissant et séduisant.

ÉDITION SUPÉRIEURE Long Jing

Ein chinesischer Grüntee bekannt unter dem Namen «Drachenbrunnen». Dieser Tee von schöner Klarheit verbindet fein herbe Noten mit nussigen und blumigen Aromen.

Un thé vert chinois connu sous le nom de «puits du dragon». Ce thé à la jolie clarté relie la gorgée légèrement amère avec des arômes floraux et un goût de noisette.

Gyokuro

Vor der Ernte beschattete Teebüsche verdichten ihre Essenz. Eleganz und Intensität vereinen sich in jedem Tropfen. Edler japanischer Grüntee.

Les théiers protégés du soleil avant la récolte condensent leur essence. Élégance et intensité se marient donc à chaque goutte. Un thé vert japonais raffiné.

Maccha

Zu Pulver gemahlener japanischer Grüntee. Sämig, intensiv und voller grüner, saftiger Kraft.

Un thé vert japonais moulu pour en obtenir une poudre. Savoureux, intense, onctueux et d'un vert prononcé.

Shincha

Ein japanischer Grüntee aus der ersten Ernte des Jahres. Frisch, saftig und dicht.

Un thé vert japonais produit de la première récolte de l'année. Frais, savoureux et dense.

Bi Luo Chun

Ein chinesischer Grüntee, der dicht und voll fruchtig-süsse Aromen mit würziger Kraft verbindet.

Un thé vert chinois dense qui relie une douceur fruitée aux arômes puissants et herbacés.





OOLONG TEE

Die Aromenwelt der Oolong ist weit und reich. Die Blätter werden in vielen Einzelschritten veredelt, damit der Charakter jeder Varietät, jedes Terroirs und jeder Herstellungstradition zum Vorschein kommen kann. Von blumig leicht bis geröstet und erdig findet sich die ganze Welt in den Aromen der Oolong Tees wieder.

THÉ OOLONG

Le monde des arômes de l'Oolong est à la fois vaste et riche. Les feuilles sont traitées selon plusieurs procédés afin de faire émerger le caractère de chaque variété, chaque terroir et chaque tradition de fabrication. L'univers tout entier se décline dans les arômes du thé Oolong, entre saveurs florales, torréfiées et ter-reuses.

ÉDITION CLASSIQUE

Feng Xue

Ein chinesischer Oolong nach taiwanesischem Vorbild. Warm geröstet, zart, elegant und fein mineralisch im Ausdruck.

Un Oolong chinois d'inspiration taïwanaise. Chaudement torréfié, doux, élégant et finement minéral: voici l'impression qu'il vous laissera.

Anxi

Ein chinesischer Oolong aus dem Süden Fujians. Ein Tee, der mit seinem betörenden Duft an eine üppige Blumenwiese erinnert.

Un Oolong chinois du sud du Fujian. Un thé dont le parfum envoûtant rappelle celui d'une prairie fleurie.

ÉDITION SUPÉRIEURE

Tie Guan Yin

Ein chinesischer Oolong, übersetzt «Eiserner Buddha der Barmherzigkeit», der blumig, saftig und frisch an eine satte Blumenwiese erinnert.

Un Oolong chinois que l'on traduirait par «le Bouddha de fer de la charité», qui rappelle par son arôme savoureux, floral et frais une prairie en fleurs.

Phoenix

Ein chinesischer Oolong, der leichte Röstnoten, zarte Herbe und fruchtige Nuancen in die Tasse bringt.

Un Oolong chinois aux notes de torréfaction légères, à une âpreté douce et aux nuances fruitées.

Wuyi

Ein gerösteter Tee mit mineralischen Noten aus den Wuyi-Bergen in Fujian. Klassischer, chinesischer Oolong.

Un thé torréfié aux notes minérales provenant des Monts Wuyi à Fujian. Un classique Oolong chinois.

Dong Ding

Ein würziger, weicher und warm duftender taiwanesischer Oolong.

Un Oolong taïwanais épicé, doux et au parfum chaleureux.



SCHWARZER TEE

In der westlichen Welt war Schwarztee lange Zeit die bekannteste Teeart. In Rollmaschinen werden die Blätter geknetet, um die gewünschte Oxidation auszulösen und dem Schwarztee seinen Charakter zu geben. Tees aus Indien und Sri Lanka sind kräftig, malzig oder würzig und blumig. Die chinesischen Pendants können kräftig sein, holzig und voll oder leicht, weich und süsslich.

THÉ NOIR

Dans le monde occidental, le thé noir est longtemps resté la variété de thé la plus connue. Dans les machines pour le roulage, les feuilles sont pétries afin de déclencher l'oxydation souhaitée qui donnera au thé noir tout son caractère. Les thés provenant d'Inde et du Sri Lanka ont un goût puissant, malté ou floral et épicés. L'équivalent chinois peut être puissant avec des notes rondes ou boisées, ou au goût léger, moelleux et doux.

ÉDITION CLASSIQUE

Assam

Ein malziger, kraftvoller indischer Schwarztee. Der dunkle, intensive Tee ist ein Genuss mit und ohne Milch.

Un thé noir indien malté et puissant. Ce thé à l'arôme corsé et intense est un pur bonheur, avec ou sans lait.

Darjeeling

Ein indischer Schwarztee von den Hängen des Himalaya aus der Sommerernte. Ein süß-würziger Tee von zartem Duft und eleganter Struktur.

Un thé noir indien des flancs de l'Himalaya issu de la récolte estivale. Un thé doux et épicé au parfum délicat et à la structure raffinée.

Indian Chai

Eine Kreation des Hauses inspiriert von Indiens Teekultur. Ein kräftiger Schwarztee mit intensiven Gewürzen. Mit Milch serviert ergibt dies ein wunderbar duftendes, wärmendes Getränk. Indische Mischung: Schwarztee, Kardamom, Koriander, Ingwer und Zimt.

Une création maison, inspirée de la culture indienne du thé. Un thé noir puissant avec des épices intenses. Accompagnée de lait, voilà une savoureuse boisson parfumée et réconfortante. Mélange indien: thé noir, cardamome, coriandre, gingembre et cannelle.

Ceylon

Ein Pekoe Schwarztee aus Sri Lanka. Kräftig, bodenständig und intensiv erzählt dieser Tee von klassisch-europäischer Teekultur.

Un thé noir Pekoe du Sri Lanka. Puissant, terre-à-terre et intense, ce thé raconte la culture classique européenne du thé.

Yunnan

Yunnan liegt im südwestlichen China und ist die Wiege des Tees. Die Schwarztees aus dieser Region sind gleichsam weich und kraftvoll, zart würzig und süß.

Située dans le sud-ouest de la Chine, la province de Yunnan est le berceau des thés. Les thés noirs de cette région sont à la fois doux et puissants, délicatement épicés et sucrés.

Earl Grey

Dieser chinesische Schwarztee wurde von Länggass-Tee mit dem ätherischen Öl der Bergamotte verfeinert. Er ist mild und sanft zitrusfruchtig.

Ce thé noir de Chine a été enrichi avec de l'huile essentielle de bergamote par Länggass-Tee. Il est doux avec de délicates notes citronnées.

Tarry Lapsang

Ein stark geräucherter chinesischer Schwarztee, der mit seinem Duft und seiner Intensität die Kälte aus den Gliedern treibt oder ein schönes Lagerfeuer in Erinnerung ruft.

Un thé noir de Chine intense et fumé qui, avec son parfum corsé, réchauffe le corps à la façon d'un feu de camp.

ÉDITION SUPÉRIEURE

Qimen

Rund, weich, harmonisch und schmeichelnd. Ein chinesischer Schwarztee, der in England zum Klassiker wurde.

Un thé doux, rond et harmonieux qui chatouille les papilles. Un thé noir chinois devenu un classique en Angleterre.

Mi Xiang

Ein süßer und lieblicher Schwarztee aus Taiwan. Der Duft des Honigs – Mi Xiang – zeigt sich zart in jedem Tropfen.

Un thé noir taiwanais de caractère doux et charmant. Le parfum du miel – Mi Xiang – se présente délicatement dans chaque goutte.





POSTFERMENTIERTER TEE

Der Charakter der postfermentierten Tees kann je nach Herstellungsrezept sehr unterschiedlich ausfallen. Die rohen Tees werden gewelkt, befeuert, gerollt und getrocknet. Sie schmecken grün, würzig und warm süß zu Beginn. Mit den Jahren fermentieren sie und werden dunkel, holzig, weich.

Die fermentierten Tees werden schon nach der Ernte zum Fermentieren im warm-feuchten Klima aufgeschichtet. Sie zeigen dunkle, erdige, süsse Noten.

THÉ POST-FERMENTÉ

Le goût d'un thé post-fermenté peut beaucoup varier selon les recettes de fabrication. Les thés crus sont flétris, chauffés, roulés et puis séchés. Au début, ils ont un goût herbacé, épicé, chaleureux et doux. Au fil des ans, ils fermentent et deviennent sombres, boisés et encore plus doux.

Les thés fermentés sont placés sous surveillance juste après la récolte pour fermenter dans un climat chaud et humide. Ils se distinguent alors par leurs notes sombres, terreuses et sucrées.

ÉDITION CLASSIQUE

Pu Er

Dunkel fermentierter Tee aus China, angenehm erdig und weich. Ein runder Tee für gesetzte Momente.

Thé sombre fermenté de Chine, agréablement terreux et doux. Un thé rond pour les moments de détente.

ÉDITION SUPÉRIEURE

Sheng Tai

Ein roher, frischer chinesischer Pu Er. Seine Aromenwelt lädt ein zu einem Spaziergang im Frühlingwald.

Un Pu Er chinois cru et frais. Ses arômes invitent à une balade en forêt au printemps.



KRÄUTER- UND FRUCHTAUFGÜSSE

Hochwertige Kräuter, Früchte und Blüten werden grösstenteils in Schweizer Kleinproduktion sorgfältig hergestellt. Sie bieten die Basis für unsere hauseigenen Kreationen, welche selbst zu Klassikern wurden.

INFUSIONS AUX HERBES ET AUX FRUITS

Les herbes, fruits et fleurs de haute qualité sont traités avec soin en grande partie par des petites productions suisses. Ils représentent une excellente base pour nos créations, qui deviendront elles-mêmes des classiques.

ÉDITION CLASSIQUE

Verveine

Elegante Infusion aus Schweizer Anbau mit zarten Zitrusnoten. Ein feiner Genuss nach einem köstlichen Essen.

Une infusion élégante cultivée en Suisse avec de délicates notes citronnées. Un plaisir des plus raffinés après un délicieux repas..

Menthe du Maroc

Die traditionelle Marokkanische Minze aus Schweizer Anbau ergibt einen hellen und erfrischenden Tee. Ein Genuss, ob gesüsst oder ungesüsst.

La menthe marocaine traditionnelle, cultivée en Suisse, donne un thé clair et rafraichissant. Un vrai délice, sucré ou non.

Berner Rosen

Eine Kreation des Hauses. Unsere Komposition führt die Sinne in den traditionellen Berner Bauerngarten. Ein lieblicher, leichter und süsser Genuss. Schweizer Mischung: Apfelstücke, Karkade, Rosenblüten, Lindenblüten, Brennesseln, mit Zimt verfeinert.

Une création maison. Notre composition fera voyager vos sens jusque dans les jardins traditionnels bernois. Un plaisir léger, sucré et moelleux. Mélange suisse: morceaux de pomme, hibiscus, rose, tilleul, orties, pointe de cannelle.

Ginger Lemon

Eine Kreation des Hauses. In jedem Schluck vereinen sich klare Frische und würzige Wärme. Schweizer Mischung: Apfelstücke, Ingwer (25%), Zitronenthymian (15%), Zitronengras (13%), Ringelblume.

Une création maison. Chaque gorgée offre à la fois une fraîcheur marquée et une sensation de réconfort aux notes corsées. Mélange suisse: morceaux de pomme, gingembre (25%), thym, citronné (15%), citronnelle (13%), pétales de souci.

Edelweiss

Eine Kreation des Hauses. Geschöpft aus dem Reichtum des Schweizer Alpenkräutergartens, zeigt dieser Tee Eleganz und würzige Frische. Schweizer Mischung: Zitronenthymian, Zitronenmelisse, Silbermänteli, Majoran und Edelweiss (4%).

Une création maison. Issu de la richesse des jardins suisses d'herbes alpines, ce thé révèle toute son élégance et une fraîcheur épicée. Mélange suisse: thym citronné, mélisse citronnelle, alchémille des Alpes, marjolaine et edelweiss (4%).

Birnentraum

Eine Kreation des Hauses. Eine traumhafte Verbindung zwischen der sat-ten Süsse der Birne und der verspielten Würzigkeit des Kardamom. Lädt ein zu einer Reise der Sinne. Schweizer Mischung: Birne (71%), Karda-mom, Verveine, Malve.

Une création maison. La combinaison rêvée entre la douceur de la poire et la saveur épicée et piquante de la cardamome. Une invitation au voyage des sens. Mélange suisse: poire (71%), cardamome, verveine, mauve.

Pausentee

Eine Kreation des Hauses. Erfrischend, überraschend und lieblich. Jeder Aufguss verbindet den Genuss mit dem zarten Spiel der Farben. Schweizer Mischung: Apfelminze, Malve, Rosenblüten.

Une création maison. Rafraîchissante, surprenante et douce. Chaque in-fusion marie plaisir et délicatesse des couleurs. Mélange suisse: menthe pomme, mauve, rose.

Rooibos Bourbon

Fermentierter Rooibos aus Südafrika, von Länggass-Tee mit dem ätheri-schen Öl der Vanille verfeinert. Die beiden Komponenten ergeben einen sanften Caramel-Geschmack. Ein beliebtes Getränk für den Abend.

Ce Rooibos fermenté d'Afrique du Sud a été enrichi avec de l'huile es-sentielle de vanille par Länggass-Tee. Les ingrédients lui confèrent cet agréable petit goût de caramel. Une boisson appréciée en soirée.

ÉDITION SUPÉRIEURE

Chai Spice

Die klassische indische Gewürzmischung zur Zubereitung von Chai, dem in Indien getrunkenen Gewürztee mit Schwarztee und Milch. Ganze Ko-riander- und Kardamonsamen sowie Stücke von Zimt und Ingwer ergeben eine würzige Mischung, gemischt in Deutschland.

Le mélange d'épices indien classique pour la préparation du chai, le thé aux épices consommé en Inde avec du thé noir et du lait. Des graines en-tières de coriandre et de cardamome ainsi que des morceaux de cannelle et de gingembre donnent un mélange épicé, mélangé en Allemagne.





EISTEE

Unsere hausgemachten Eistee-Kreationen begleiten Sie erfrischend durch warme Tage. Frisch aus dem Kühlschrank oder heiss über Eis. Eistee lädt ein zum Spiel der Sinne und kreativem Genuss.

THÉ GLACÉ

Nos créations de thés glacés vous accompagnent tout au long des chaudes journées d'été. Directement sorties du réfrigérateur ou chaudes sur des glaçons. Le thé glacé vous invite à une découverte des sens et à un plaisir créatif.



Eistee mit Schwarztée

Ein klassischer Eistee. Verbindet schwarzen Tee aus China (68%) mit Karkade und Hagebutte sowie Pfefferminze und Kornblumen. Aromatisiert mit den ätherischen Ölen der Zitrone und Orange. Schweizer Mischung.

Thé glacé au thé noir

Un thé glacé classique. Associe le thé noir de chine (68%) à l'hibiscus et au cynorrhodon ainsi qu'à la menthe poivrée et aux bleuets. Aromatisé aux huiles essentielles de citron et d'orange. Mélange suisse.



Eistee mit Grüntee

Eine elegante Mischung aus Jasmin, Grüntee (55%) sowie Zitronengras, Zitronenthymian und Apfelstücken. Fein, frisch und duftend. Schweizer Mischung.

Thé glacé au thé vert

Un mélange élégant de thé au jasmin, de thé vert (55%), de citronnelle, de thym citronné et de morceaux de pomme. Subtil, frais et parfumé. Mélange suisse.



Eistee mit Früchten

Eine frische Mischung auf Fruchtschalenbasis. Verbindet Karkade, Apfelstücke (68%), Ringelblume mit dem ätherischen Öl der Mango. Schweizer Mischung.

Thé glacé aux fruits

Un mélange frais à base d'écorces de fruits. Associe l'hibiscus, les morceaux de pomme (68%), des pétales de souci et de l'huile essentielle de mangue. Mélange suisse.



Eistee mit Kräutern

Feine Schweizer Kräutermischung aus Pfefferminze, Ringelblume und Karkade. Der fein säuerliche Aufguss von intensivem Rot wirkt erfrischend und durstlöschend.

Thé glacé aux herbes

Élégant mélange d'herbes suisses à base de menthe poivrée, de pétales de souci et d'hibiscus. L'infusion délicatement acidulée d'un rouge intense a un effet rafraîchissant et désaltérant.



Eistee mit Rooibos

Ein süsser Eistee aus Rooibos (53%), Karkade, Stevia-Süsskraut und Ringelblumen. Verfeinert mit den ätherischen Ölen der Zitrone, Orange und Vanille. Schweizer Mischung.

Thé glacé au rooibos

Un thé glacé sucré au rooibos (53%), hibiscus, stévia et pétales de souci. Affiné avec des huiles essentielles de citron, d'orange et de vanille. Mélange suisse.

DIE ZUBEREITUNG DES TEES

LA PRÉPARATION DU THÉ

Ein idealer Aufguss bringt die Faktoren Teemenge, Wassertemperatur und Ziehzeit ins Gleichgewicht. Diese sind für jeden Tee individuell. Auf der Verpackung finden Sie unsere Empfehlungen zum jeweiligen Tee.

Une infusion parfaite nécessite un équilibre entre les facteurs suivants: quantité de thé, température de l'eau et temps d'infusion. Ces derniers varient selon les thés. Vous trouverez nos recommandations sur l'emballage de chaque thé.

1



TEEBLÄTTER ABWIEGEN.

PESER LES FEUILLES DE THÉ.

2



LOSE TEEBLÄTTER MIT TEMPERIERTEM WASSER AUFGIESSEN.

INFUSER LES FEUILLES DE THÉS À TEMPÉRATURE INDIQUÉE.

3



TEE NACH ANGEGEBENER ZEIT ZIEHEN LASSEN.

LAISSER LE THÉ INFUSER SELON LA DURÉE INDIQUÉE.

4



TEE DURCH EIN SIEB IN DIE VORGEWÄRMTE TEEKANNE ABGIESSEN.

VERSER LE THÉ DANS LA THÉIÈRE PRÉCHAUFFÉE À TRAVERS UNE PASSOIRE.

5



TEE GENIESSEN.

DÉGUSTER LE THÉ.

Informationen zu der chinesischen Art der Teezubereitung Gong Fu Cha sowie dem japanischen Weg des Tees Sencha-Do finden Sie unter laenggasstee.ch.

Vous trouverez plus d'informations sur la méthode chinoise de préparation du thé Gong Fu Cha et japonaise Sencha-Do sur laenggasstee.ch.

PRODUCT OF SWITZERLAND