

LES THÉS
2014-2015



DAMMANN
FRÈRES

SOMMAIRE



La dégustation/Tea tasting 2

Les Grandes Origines 4

Thés noirs/Black tea	4
Thés Sombres (Pu-Erh)/Dark tea	16
Oolong	18
Thés verts/Green tea	20
Thés jaunes/Yellow tea	31
Thés blancs/White tea	32
Le thé et les fleurs/Scented and blooming teas	34

Les Thés Parfumés/Flavored tea 37

Thés noirs/Black tea	38
Thés sombres/Dark tea	50
Oolong	51
Thés verts/Green tea	52
Thés blancs/White tea	57

Les infusions/Infusion 58

Maté/Mate	59
Rooibos	60
Carcadet/Fruit infusion	62
Tisanes/Herbal tea	64
Mélanges BIO/Organic blend	65
Tisanes en mélange/Blend	66

Le Marchand de Thé 68

Boîtes/Tea canisters	68
Les accessoires du marchand de thé/Sale accessories	70

LA DÉGUSTATION TEA TASTING



Véritable set professionnel, il est utilisé par tous les experts pour la dégustation des thés après leur manufacture. Sans prétention, il sera l'ustensile idoine pour la découverte de nouveaux crus et mélanges.

True professional set, it is used by all the experts for tasting teas after their manufacture. Simple and elegant, it will be the suitable instrument for discovering new crops and blends.



1/ Déposer 2 g de thé au fond de la tasse.

1/ Put 2 g of tea in the cup.



2/ Remplir la tasse d'eau à la température souhaitée, couvrir et laisser infuser le temps nécessaire.

2/ Fill up the cup with water at the desired temperature, put the lid on it and steep it the required amount of time.



codes	Désignation	Contenance Capacity	Poids Net unit. Net weight/unit	L/h/p	Cond. / in'
32599200 7276 6	Set «Dégustation de thé» / «Tea tasting» set	15 cl	330 g	Ø 7 / 6,5 cm	1



3/ Maintenir le couvercle en place pour verser la liqueur obtenue dans le bol.

3/ Keep the lid on while pouring the liquor in the bowl.

4/ Retourner complètement la tasse pour récolter les feuilles infusées.

4/ Turn the cup over to collect the brewed leaves.

L/h/p colis

Poids brut colis
Gross weight /unit

15 / 8 11 cm

380 g

L'art de la dégustation

Avant même l'infusion, le thé s'apprécie, se juge avec l'œil puis, au cours de la dégustation, tous les sens sont en éveil ...

Quelques points nous paraissent essentiels : l'aspect des feuilles et de la liqueur, leurs saveurs et leurs arômes.

1/ Les feuilles sèches sont évaluées par la vue : la couleur des feuilles, leur taille, forme, régularité et beauté. Autant de critères qui ont leur importance et exercent une première séduction. Celles-ci sont ensuite humées.

2/ Puis on infuse les feuilles et là encore, l'œil juge la couleur, l'éclat, l'aspect plus ou moins trouble de la liqueur.

3/ Enfin, odorat et goût interviennent pour distinguer rondeur, douceur, force, astringence, arômes ... On hume les feuilles mouillées. Cela vous renseigne sur le bouquet du thé. Puis, on utilise la rétro-olfaction : il s'agit des impressions récoltées lorsque vous aspirez la liqueur, la maintenez en bouche et expirez l'air par le nez ; les arômes sont alors perçus de manière différente. On commence alors à s'exercer à distinguer les 5 saveurs : amer, acide, salé, sucré et unami (terme employé en dégustation qui provient du japonais et pouvant se traduire par savoureux). Ensuite, il faut savoir reconnaître et exprimer les sensations et impressions ressenties à la dégustation d'un thé. L'univers des arômes est infini : végétal, boisé, fleuri, marin, etc, pour vous aider à classer vos impressions et à exprimer votre analyse, nous vous proposons un glossaire.

Pour déguster un thé, nos experts vous recommandent l'utilisation d'un « set à déguster » qui est le matériel par excellence du « tea taster » partout dans le monde.

Famille aromatique : Notes aromatiques présentes dans le thé :

Animale :	Tannerie, cuir, étable...
Sous-bois :	Humus, feuilles mouillées, mousse, cave, terre...
Bois :	Santal, sciure de bois, cèdre, mine de crayon...
Coumarin/Hay notes :	Paille, tabac...
Douce/Vanillée :	Vanille, vanilline, biscuit...
Pyrogénée :	Pain grillé, caramel, aliments fumés ou grillés...
Epicée :	Cardamome, coriandre, curry...
Florale :	Rose, jasmin, muguet, lilas, freesia, jacinthe...
Fruitée :	Frais ou confits : rouges, noirs, exotiques...
Hespéridée :	Citron, bergamote, limette...
Marine :	Algues, iode, huître...
Végétale :	Gazon coupé, cosse de haricot...
Lactée :	Beurre, crème, lait...

The art of tea tasting

Tea may be visually appreciated even before brewed. Then, during the actual tea tasting, all senses are alert ...

Here are some of our key steps in evaluating the quality of tea : the leaves and liquor appearance, their flavours and aromas.

1/ Dry leaves are sight-evaluated through their colour, size, shape, regularity and beauty. These criteria have their own importance and appeal to you first. The fragrances carried by the leaves are then breathed in.

2/ The leaves are brewed. Once again, the eye judges the tea by appraising the liquor's colour and brightness, as well as its cloudiness.

3/ Lastly, the senses of smell and taste help in distinguishing roundness, softness, strength, astringency and aromas. Breathing the wet leaves gives indications on the tea's bouquet. We also use retro-olfaction, which consists in keeping the liquor in the mouth and then perceiving the aromas through the nasal passages, thus enabling to collect different impressions. You will then be trained to distinguish between the five flavors : bitter, sour, tasty, sweet and 'unami' (this Japanese word used when tasting tea is commonly translated as 'tasty'). Learning how to recognise and express the sensations and impressions felt while tasting a tea will be the next step. The universe of aroma has no limits - vegetal, woody, floral, marine ... Here is a glossary to help you categorise your impressions and formulate your analysis.

Our experts advise you to use a 'tea degustation set', which is the equipment *par excellence* of the tea taster throughout the world.

Aromatic family : Aromatic notes present in tea :

Animal notes :	leather, stable, cowshed...
Undergrowth notes :	humus, wet leaves, mushroom, soil, cellar...
Wood notes :	sandal, sawdust, cedar...
Coumarin/Hay notes :	stalk, tobacco...
Sweet/Vanilla notes :	vanilla, vanillin, biscuit...
Roasted notes :	toasted bread, caramel, smoked food...
Spicy notes :	cardamom, coriander, curry...
Floral notes :	rose, jasmine, lily of the valley, lilac...
Fruity notes :	baked fruits, fresh fruits...
Citrus fruit notes :	lemon, bergamot, orange...
Marine notes :	seaweed, iodine, oyster...
Green notes :	cut grass, bean pod...
Milky notes :	butter, cream, milk...

LE THÉ NOIR

BLACK TEAS

Le thé noir représente aujourd'hui la grande majorité de la production mondiale mais il est apparu en Chine bien plus tardivement que le thé vert, à la fin du XVI^e siècle, suite à l'essor économique résultant des premières exportations. Les premiers chargements seraient partis «verts» de Canton et arrivés «noirs» en Grande-Bretagne, oxydés dans les cales au cours des six mois de voyage en mer. L'oxydation atténuant l'amertume du thé, ce nouveau goût convenait parfaitement au palais des Occidentaux, qui l'ont encore adouci en lui incorporant lait et sucre.

LA MANUFACTURE

Nous les appelons « thé noir » alors qu'en Chine, ils sont connus sous le nom de « Hong cha », signifiant « thé rouge », à cause de la teinte fauve que prennent les feuilles à l'infusion. À l'inverse du thé vert, le thé noir est un thé complètement oxydé. L'oxydation est une réaction naturelle de brunissement qui s'initie dès la cueillette et est favorisée par les étapes préalables de flétrissage et de roulage. Les feuilles fraîchement cueillies sont étalées en intérieur sur de grandes claies sous lesquelles on fait circuler un courant d'air tempéré. Cette opération a pour but de rendre les feuilles plus flexibles afin de pouvoir les rouler sans les briser par la suite. Le flétrissage dure en moyenne 12 heures avec un brassage toutes les 2 heures. La teneur finale en eau des feuilles est d'environ 60%. Les feuilles sont ensuite roulées à la main ou plus communément dans un « orthodox-roller » qui va briser la structure cellulaire des feuilles et libérer les enzymes catalysant la réaction d'oxydation. Les feuilles prennent une couleur fauve et les bourgeons une teinte dorée. Le thé est alors placé durant 1 à 3 heures sous atmosphère humide (90 à 95% d'humidité) et à une température de 22°C, ces 2 facteurs favorisant l'oxydation. Enfin, les feuilles sont séchées à une température de 100°C environ, ainsi stabilisées.

LA PRÉPARATION

Moins sensibles aux hautes températures que les thé verts, les thé noirs se préparent avec une eau frémissante et infusent pendant 4 minutes environ. Les Darjeeling de printemps infuseront plutôt 3 minutes avec une eau à température plus modérée.

Today, the vast majority of the tea produced in the world is black tea. However, black tea appeared in China long after green tea, developing only in the late 16th century as a result of the economic growth prompted by the first exports. It is said that the first tea cargoes left Canton (now Guangzhou) green. During the six months spent at sea in the holds of the ships they oxidized, and were black by the time they arrived in England. This oxidation toned down the bitterness of the tea. The new taste was a perfect match for palates in the West, where milk and sugar were added to make the drink even sweeter.

MANUFACTURE

We use the word black, but «Hong cha», the name used in China, actually means «red tea», in reference to the tawny colour the leaves develop when they are infused. Unlike green tea, black tea is completely oxidized. Oxidation is a natural browning reaction which begins as soon as the leaves are picked, and is encouraged by the wilting and rolling processes. The freshly picked leaves are spread out indoors on large racks and warm air is circulated under them. This makes the leaves more pliable, so that they can be rolled without breaking. On average, the leaves are wilted for 12 hours, during which they are stirred every 2 hours. At the end of the process, the water content of the leaves is around 60%. They are then rolled, either by hand or more frequently using an «orthodox roller» to break up the cell structure of the leaves and free the enzymes which act as catalysts for the oxidation reaction. The leaves take on a tawny hue and the buds a golden tint. The tea is then placed in a humid atmosphere (90 to 95% humidity) at a temperature of 22°C for 1 to 3 hours to encourage oxidation. The final step of the process is to dry the leaves at 100°C to stabilise the product.

PREPARATION

Black teas are less sensitive to high temperatures than green teas. They are prepared using simmering water and infused for around 4 minutes. Spring Darjeeling is infused for just 3 minutes at a slightly lower temperature.

THÉS D'ASSAM

TEAS FROM ASSAM



Dans cette région vallonnée du nord-est de l'Inde, c'est l'Angleterre qui a donné naissance à la culture du thé. Au début du XXe siècle, les frères Bruce y ont découvert des champs de théiers sauvages qu'ils ont mis en culture, créant ainsi un thé d'origine au goût plus prononcé que le thé chinois, à la liqueur rouge profond, ronde et aux notes de miel. Ce « nouveau thé » reçut à Londres un franc succès. La région d'Assam est depuis devenue la plus grande région productrice du monde.

In this hilly region of North Eastern India, it was England that gave rise to the farming of tea. In the early twentieth century, Bruce brothers discovered fields of wild tea that they cultivated, creating an original tea more flavoured than Chinese Tea, with a deep red liqueur, round and with notes of honey. This "new tea" received a massive success in London. The region of Assam has since become the world biggest producing region.



32599200 **3734 5**
Meleng 2nd fl. T.G.F.O.P. 2014
Cond. 500 g inf 4/5 mn

Ce lot comportant de nombreux tips a été récolté début Juin et non en Juillet (ce qui aurait donné un lot plus corsé). Il satisfait pleinement les amateurs d'Assam cherchant un thé plutôt fleuri que corsé, sans amertume mais aux notes maltées. Si on désire le consommer avec du lait, ne pas hésiter à le laisser infuser plus longtemps.

Lots of golden tips give an aromatic rather than strong cup, partly due to its early crop in June and not in July (stronger and tannic). Will delight Assam's amateur looking for flowery and malty notes, without bitterness. If to enjoy with milk, brew longer.



32599200 **1148 2**
Ramunnager BIO G.F.O.P.
Cond. 500 g inf 4/5 mn

Plantation située dans le district de Karbi Anglong. Donne un thé à feuilles entières, régulières, délicates et très pointées. Très aromatique pour un thé corpulent mais sans amertume, tout en rondeur. Plantation pratiquant l'agriculture biologique depuis 1999.

This plantation located in the Karbi Anglong district provides a full-leaved tea, with a very delicate shape. Very aromatic aromas together with a round full-bodied structure are the classic expression for a tea that communicates no bitterness.



32599200 **212 1**
Assam supérieur G.B.O.P.
Cond. 1 kg. inf 4/5 mn

Parsemé de pointes dorées, son intensité, son goût vous aideront à commencer une belle journée. Lait indispensable.

Sprinkled with golden tips, this tea's intensity and taste will help you to start a beautiful day. Milk is essential.



325992000 **462 0**
Duflating 2nd fl. G.B.O.P. 2014
Cond. 500 g inf 3/5 mn

Ce lot de thé d'Assam est un des meilleurs exemples de ce que doit être un Grand Jardin. Liqueur ronde, onctueuse avec des notes maltées et riches. Infusion de 3 minutes si consommé nature et 5 minutes avec du lait.

This tea is one of the finest examples of a traditional Assam orthodox tea. Round and smooth liquor with malty and richness notes. 3 minutes if consumed black and 5 minutes if enjoyed with milk.



325992000 **213 8**
Assam supérieur G.F.O.P.
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Belle feuille entière, très riche en pointes dorées. À déguster à toute heure de la journée, additionné d'un nuage de lait.

A beautiful large leaf with lots of golden tips. Can be enjoyed at any time of the day; perfect with a drop of milk.



325992000 **211 4**
Assam B.O.P.
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

En provenance de la vallée de Brahmapoutre, cet Assam est un thé corsé et riche en tanins, mais cependant sans âcreté. À consommer volontiers avec du lait.

This full-bodied Assam from the Brahmaputra valley is strong and rich in tannins without being over-bearing. Gives a robust infusion which is best enjoyed with milk.



THÉS DU DARJEELING TEAS FROM DARJEELING



Les plantations de cette région du nord de l'Inde, situées sur les contreforts de l'Himalaya, entre Bhoutan, Népal et Sikkim, réunissent toutes les conditions propices à la production de très grands jardins : haute altitude, ensoleillement et brumes accrochées aux montagnes. Les thés de cette région offrent des liqueurs avec un arôme et une finesse inégalés et des notes telles que amande, muscat et fruits mûrs.

These Northern Indian plantations, situated on the Himalayan foothills between Bhutan, Nepal and Sikkim, bring together all the ideal conditions for the creation of a great tea garden : high altitude, sunshine and mist enshrouding the mountains. The teas of this region give liquor with unequalled aroma and fineness, furnishing flavours of almond, Muscat and ripe fruits.



3259920000 **13 4** ★
Goomtee 1st flush F.T.G.F.O.P. 2014
Cond. 500 g inf 4/5 mn

Plantation très réputée pour ces thés finement roulés et proposant des lots très délicats et aromatiques. Lot récolté le 25 mars il est certainement un des meilleurs 1^{er} flush produit cette année. Notes fraîches de fruit primeur, moelleux en bouche, laissant place à un final doux, délicat et floral.

This plantation located south of the province of Darjeeling is well known to produce teas finely rolled and offering very delicate and aromatic lots. Harvested on March 25 it is certainly one of the best 1st flush product this year. Fresh fruit notes for a smooth cup, leaving a final soft, delicate and floral.



32599200 **3737 6**
Castleton 2nd flush F.T.G.F.O.P. 2014
Cond. 500 g inf 4/5 mn

Ce jardin est un des plus renommés et prestigieux de la région. Se trouvant aux portes de la ville de Kurseong, ses théiers, à flanc de coteaux, profitent d'un ensoleillement remarquable. Récolte d'une extrême finesse possédant une liqueur corsée aux notes prononcées de fruits mûrs et de muscat. Grand arôme de Darjeeling.

This tea garden is considered as one of the top estate and most prestigious in Darjeeling. Close to Kurseong town, the tea bushes, hillside, benefit from remarkable sunshine. Subtle lot with tasty cup of ripe fruit and muscatel flavor.



325992000 **206 0**
Darjeeling de Printemps G.F.O.P.
Cond. 1 kg inf 3/3½ mn

Issu de la première récolte de l'année, il produit un thé léger et délicat, aux notes fraîches intenses.

À consommer nature.

A first flush tea, the liquor is light and delicate with fresh yet intense aromas. Best consumed without milk.



325992000 **464 4**
Sungma 2nd flush F.T.G.F.O.P. 2014
Cond. 500 g inf 4/5 mn

Plantation située dans la vallée de Rungbong. Feuilles noires parsemées de pointes dorées donne une infusion rouge orangée. Lot récolté fin mai offrant des notes caractéristiques de ce jardin, telles que : muscat, notes pyrogénées, miel et fruits composés. Un excellent rapport qualité/prix pour une dégustation envoûtante.

Sungma Tea Estate is located in the Rungbong Valley. Black leaves with golden tips gives a reddish infusion. This particular tea, produced end of May gives typical character from this garden, as : muscatel, toasty flavor, hints of honey and ripe fruits. One of the finest quality and great values for money. Harmonic taste.



325992000 **222 0**
Bannockburn 2nd flush G.F.O.P.
Cond. 1 kg. inf 4/5 mn

Un jardin prestigieux à la couleur exceptionnelle. Plein de vigueur. Le Darjeeling du matin..

A prestigious garden with an exceptional liquor colour.

Full of spirit, Bannockburn is the morning Darjeeling...





325992000 **205 3**

Jungpana 2nd flush G.F.O.P.

Cond. 1 kg. inf 4/5 mn

Plantation située à environ 2.200 mètres. Une introduction idéale à votre quête des grands crus.

The plantation is located at around 2,200 m above sea-level. An ideal first step in the search for great teas.



32599200 **1147 5**

Steinthal 2nd flush BIO G.F.O.P.

Cond. 500 g inf 4/5 mn

Créé en 1874, le jardin de Steinthal est la plus ancienne plantation se trouvant aux portes de la célèbre ville de Darjeeling. Donne une infusion fruitée avec une bonne longueur en bouche. À déguster toute la journée. Plantation pratiquant l'agriculture biologique depuis 1999.

Created in 1874, Steinthal is the oldest plantation near the famous city of Darjeeling. Gives a fruity brew with a good long finish. To enjoy all day. Plantation practising the organic farming since 1999.



32599200 **1146 8**

Singtom 2nd flush BIO G.F.O.P.

Cond. 500 g inf 4/5 mn

Liqueur douce et claire pour ce très beau 2nd flush, possédant plus de corps que de nombreux Darjeeling. Légère astringence et une saveur sucrée en fin de bouche.

Plantation pratiquant l'agriculture biologique depuis 1999.

Sweet and clear liqueur for this very fine 2nd flush, being more full-bodied than many Darjeeling's. Slightly astringent with a sweet flavour in the mouth.

Plantation practising the organic farming since 1999.



325992000 **208 4**

Namring 2nd flush F.O.P.

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Ses bourgeons tendres donnent une liqueur ambrée au parfum de fruit mûr.

The tender tips give an amber liquor with flavours of ripe fruit.



325992000 **204 6**

Darjeeling Sup. 2nd flush G.F.O.P.

Cond. 1 kg. inf 4/5 mn

Le mélange de thés provenant de différents jardins confère à ce thé un bel équilibre et une saveur délicate d'amande et de pêche mûre.

A well balanced blend of produce from selected gardens, this combination gives a delicate flavour of almond and ripe peach.



325992000 **203 9**

Darjeeling 2nd flush F.O.P.

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Provenant des contreforts de l'Himalaya, ce Darjeeling léger peut être consommé à toute heure de la journée.

This light tea from the Himalayan foothills lends itself to be enjoyed at any time of the day.



325992000 **202 2**

Darjeeling Supérieur 2nd flush B.O.P.

Cond. 1 kg. inf 4/5 mn

Distingué, rond et aromatique. Très agréable, additionné de lait froid.

Distinguished, round and aromatic. Highly amenable to a dash of cold milk..



325992000 **201 5**

Darjeeling 2nd flush B.O.P.

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Ses feuilles brisées donnent un thé corsé qui supporte agréablement un nuage de lait froid.

Its broken leaves give a strong cup to which milk can be added.



32599200 **1085 0**

Singtom vert F.T.G.F.O.P.

Cond. 500 g inf 3 mn

La région de Darjeeling produit aussi de rares thés verts de qualité. Issu d'une plantation réputée, ce thé vous permettra d'apprécier la délicatesse de son arôme et la finesse de sa liqueur aux nuances fruitées. Caractéristiques gustatives similaires au thé vert Sencha du Japon.

The region of Darjeeling produces also some rare high-quality green teas. From one of the most renowned plantations, this tea will allow you to appreciate the delicacy of its aroma and the sharpness of its liquor with fruity notes. Bears a gustative resemblance with Sencha green tea from Japan.

THÉS DU NÉPAL & SIKKIM

TEAS FROM NEPAL & SIKKIM



Ce pays frontalier de l'Inde s'est inspiré des plantations de la région de Darjeeling, qu'il jouxte, pour installer quelque 16.000 hectares de plantations depuis les années 1920. Le Népal compte aujourd'hui 85 plantations et produit majoritairement des CTC, mais également une petite production orthodoxe de très belle qualité, réalisée de manière artisanale par de petits fermiers respectueux de l'environnement, et qui a fait la renommée de cette origine.

Adjacent to India, Nepal was inspired by the plantations of Darjeeling (which it borders) to create its 16,000 ha of plantations since the 1920s. Today, Nepal has 85 plantations which produce mostly CTC teas but a small quantity of high quality orthodox manufacture remains. This sought-after tea, still created in the artisan fashion, is produced by farmers who respect the environment, and through their work have established this region's reputation for great tea.



32599200 **7356 5**

Guranse Handrolled de printemps

Cond. 500 g

4/5 mn

Récolte exceptionnelle de la plantation de Guranse située à 1.800 mètres d'altitude. Lot produit à la main, à partir des meilleurs théiers de la plantation. Les feuilles sont légèrement roulées sur des nattes de bambou afin de permettre une faible oxydation (oxydation à 30%), d'où son arôme fleuri, léger, à la liqueur douce et aux notes de fleurs.

Exceptional crop from Guranse tea plantation. This tea is specially plucked from selected high altitude areas (1800 m) and then lightly rolled on bamboo mats to bruise the leaf and start the oxidization process. This hand rolled tea, oxidization process is very slow and last only between 25 to 30% hence the light flowery aroma and sweet mellow liquor.



32599200 **7355 8**

Guranse F.T.G.F.O.P. de printemps

Cond. 500 g

4/5 mn

Connu sous le nom de thé du voyageur, cultivé en altitude (2.000 mètres), ce thé pousse dans les montagnes brumeuses et profite de conditions climatiques parfaites pour un thé de grande qualité. Récolte de printemps avec de nombreuses pointes blanches offrant une infusion légèrement astringente. Notes fleuries et de muscat avec une réminiscence de pêche en fin de dégustation.

Known as the traveler's tea and grown at an altitude of 2.000 m, this tea flourishes in the misty mountains in a region known as Guranse. These conditions come together to create a high quality tea. This is a spring harvest with many white tips, which enhance the quality of this high grown tea, providing a light brew and slightly astringent finish. Floral and muscatel notes with long lasting notes of peach.



 32599200 **3727 7**
Shangri-La Gold
Cond. 500 g inf 4/5 mn

Provenant de la plantation Shangri-La située dans les collines du Népal, ce thé exceptionnel est composé de longues feuilles travaillées manuellement. Seuls, le bourgeon terminal et une feuille ont été prélevés. La liqueur, aromatique aux notes chocolatées et légèrement épicées, se consomme nature.

Premium lot from Shangri-La tea estate nestled in the foothills of the Himalaya. This lot consists of long golden tips, processed and hand sorted. Only the final bud and one leaf have been plucked to produce this unique tea. Aromatic liquor with chocolate taste and gentle spiciness. Perfect for the afternoon.



32599200 **1126 0**
Sikkim Temi in Between G.F.O.P.
Cond. 500 g inf 3/3½ mn

Petit Royaume situé dans l'Himalaya produisant un seul «Grand Jardin» : TEMI. Une récolte de printemps remarquable, thé « between » oscillant entre la primeur des 1st Flush et la longueur en bouche des 2nd Flush, selon le temps d'infusion choisi. Nature l'après midi ou le soir.

Small Kingdom situated between Nepal and Bhutan. A single high-quality tea garden : TEMI. Which produces a remarkable spring harvest. Wavering between early 1st flush and the long finish of 2nd flush, according to the chosen time of brewing. To be drunk without milk or sugar after noon or in the evening.



32599200 **1140 6**
Mist Valley T.G.F.O.P.
Cond. 500 g inf 4/5 mn

Superbe lot pour cette plantation située sur les contreforts de l'Himalaya. Feuilles superbes et régulières possédant de nombreuses pointes argentées et dorées ! Tasse à la liqueur douce, mûre, possédant des notes similaires aux Darjeeling. Un pur moment de bonheur et d'évasion.

Estate located on the foothills of the Himalayas, producing this superb lot : this tea shows beautiful leaves with many golden and silvered hints. The brew offers a smooth yet ripped liqueur, expressing similar notes to the Darjeeling. A pure moment of enjoyment and evasion.



32599200 **3531 0**
Antu Valley G.F.O.P.
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Jardin situé dans la région de Panchkanya, et planté exclusivement de théiers provenant de Darjeeling. Cultivé à une altitude élevée (3000 m), cette variété procure à ce thé un goût et une apparence comparable au Darjeeling avec des notes aromatiques fleuries plus présentes.

This garden is found in the Panchkanya region, and is planted exclusively with tea bushes from Darjeeling. Cultivated at 3,000 m, this variety imparts a Darjeeling-style flavour and aroma to the tea with clearly discernable floral notes.

THÉS NOIRS DE CEYLAN TEAS FROM CEYLON



Rien ne prédestinait Ceylan à devenir « l'île de thé » qu'elle est aujourd'hui. C'est l'Écossais James Taylor qui a permis cette grande révolution en y plantant vers 1860 les premiers théiers provenant de Chine et d'Assam. Aujourd'hui les plantations couvrent une grande partie de l'île et s'étendent jusqu'à 2500 m. Les liqueurs produites sont ambrées, onctueuses, boisées et charpentées.

Nothing in the history of Ceylon (Sri Lanka) preordained this territory to become 'The tea island'. It was a Scottish man, James Taylor, who introduced the first tea bushes around 1860, bringing plants from the famous tea regions of China and Assam (North India). Nowadays, the plantations cover a large part of the island and rise to an altitude of 2500 m. The liquors produced are amber-coloured, smooth, and lightly astringent in character.



32599200 **7268 1**
Ceylan O.P. Cecilyan
Cond. 500 g inf 3/5 mn

Une des plantations les plus prestigieuses de Ceylan. Cette récolte offre un thé de très grande tenue, long en bouche, aux notes boisées avec une rémanence légèrement amère ; comparable aux meilleures récoltes du jardin de Kenilworth.

Sourced from one of the most prestigious plantations in Ceylon, this harvest delivers a tea with sensorial longevity, building from woody notes which recede to reveal an enduring mouthfeel. Comparable to a Kenilworth during the best years.



3259920000 **42 4**
Ceylan O.P. Pettiagala
Cond. 500 g inf 3-5 mn

Ce jardin de Ceylan est apprécié pour le caractère rond et moelleux de sa liqueur, une valeur sûre pour les amateurs.

This garden is renowned for its well-rounded and balanced liquors. An excellent example for tea connoisseurs and enthusiasts alike.



3259920000 **39 4**
Ceylan O.P. Kenilworth
Cond. 500 g inf 3/5 mn

Plus corsé que le Pettiagalla, il accompagnera volontiers les petits déjeuners. À consommer avec ou sans lait.

Fuller in body than the Pettiagalla, this tea is well-suited to accompany breakfast and can be taken with or without milk.



32599200000 **1 1**
Ceylan O.P. finest
Cond. 500 g inf 3-5 mn

Une feuille entière donnant une infusion légère, parfait pour le thé de cinq heures.

A whole leaf tea, which delivers a light liquor. Perfect as an afternoon tea.



32599200000 **2 8**
Ceylan O.P. supérieur
Cond. 500 g inf 3/5 mn

Une belle feuille régulière donnant une infusion subtilement parfumée. Un thé idéal pour une dégustation l'après-midi.

A beautifully regular leaf which delivers a delicate infusion. Excellent as an afternoon tea.



325992000 **860 4**
Ceylan O.P. Kumana
Cond. 1 kg. inf 3/5 mn

Très faible en théine (teneur inférieure à 1%), ce thé convient à une consommation tout au long de la journée.

This naturally low-caffeine tea (less than 1%) lends itself to be enjoyed throughout the day.



Un thé à feuilles entières et à pointes dorées. Il offre une liqueur aux notes plus fleuries que celle des Orange Pekoe. Se consomme volontiers accompagné de lait.

A whole leaf grade with golden tips, this tea offers a fragrant liquor with stronger floral notes than those of the Orange Pekoe. Can be taken with or without milk.

3259920000 **35 6**

Ceylan F.O.P. supérieur

Cond. 1 kg inf 3/5 mn



Ce thé de Ceylan donne une tasse colorée au goût onctueux et parfumé. Accompagné d'un nuage de lait, il révélera merveilleusement sa palette aromatique.

This Ceylon gives a full-bodied, colourful infusion with a smooth and aromatic character. Ideal with a drop of milk to reveal the full richness and flavour.

32599200000 **7 3**

Ceylan F.P. supérieur

Cond. 1 kg. inf 3/5 mn



Comme disent les Anglais : « a good cup of tea... ». C'est un thé vigoureux, au corps structuré, que vous adoucirez selon votre goût avec un nuage de lait.

As the English say : "A good cup of tea". A full-bodied, vigorous tea that one can "tame" with a little milk if desired.

32599200000 **5 9**

Ceylan B.O.P. supérieur

Cond. 1 kg inf 3/5 mn



Thé à feuilles très finement brisées qui procure une infusion très corsée. Idéal pour une consommation au petit déjeuner. Sa force plait particulièrement aux hommes.

This broken leaf grade was selected for those who appreciate a strong tea at breakfast time. The compact leaf style delivers an intense liquor, elevated in both flavour and mouthfeel.

32599200000 **8 0**

Ceylan Fannings

Cond. 1 kg. inf 3/5 mn



Thé à consommer du matin au soir avec une rondelle d'orange ou une goutte de lait froid.

A tea to be enjoyed from morning to night ; great with a slice of orange or a drop of milk.

325992000 **862 8**

Ceylan déthéiné

Cond. 1 kg. inf 4/5 mn



THÉS D'AFRIQUE TEAS FROM AFRICA



Si le Kenya est connu depuis de longues années pour ses plantations de thé, on s'étonnera peut-être d'apprendre que le Rwanda est également un pays où la production du thé, entamée dans les années 1950, s'oriente année après année vers une culture de grande qualité. Le terroir, l'altitude des jardins et le climat équatorial sont autant de facteurs propices à la manufacture de thés étonnants. Thé noir ou thé vert, découvrez vite ces nouveautés que nos experts ont eu plaisir à vous sélectionner.

Kenya has long been known for its tea plantations, but you may be surprised to learn that Rwanda has also been a tea-producing country since the 1950's, and each year the quality of its crops improves. The land, the altitude of the gardens and the equatorial climate are all factors conducive to make surprising teas. Discover rapidly these new black tea or green tea products selected by our experts.



325992000 **591 7**
Kenya G.B.O.P. Milima
Cond. 1 kg inf 4/5 mn



La seule plantation du Kenya produisant encore du thé selon la méthode orthodoxe. Thé pointé donnant une tasse corsée et aromatique, mais sans amertume. Parfait pour le matin, avec ou sans lait.

Manufactured in the last bastion of Kenyan orthodox production, this tea gives a rich and aromatic liquor without bitterness. Ideal for the morning, and can be taken with or without milk.



325992000 **183 4**
Rwanda Kinyihira vert
Cond. 500 g inf 3 mn

Des feuilles entières au parfum fruité et qui offrent une infusion végétale, à la rémanence chaleureuse. Son parfum est proche de l'univers des thés verts chinois mais sa vivacité est bien celle des thés africains

This whole leaf grade with a fruity scent, gives a liquor with elements of green vegetable which give way to a warm finish. Its fragrance is similar to that of Chinese green teas but its strength is typical of African teas.



325992000 **180 3**
Rwanda Rukeri O.P.
Cond. 1 kg inf 3/5 mn



Cultivé à une altitude entre 1.500 et 2.000 m, sur un terroir riche idéalement irrigué, ce thé noir à la saveur originale aromatique et corsée développe des notes boisées et végétales typiques. Parfait pour le petit déjeuner avec du lait mais également tout au long de la journée nature.

Cultivated at an altitude ranging between 1,500 and 2,000 m, on a rich soil ideally irrigated, this black tea with original, aromatic and strong savor delivers typical woody and vegetable notes. Perfect for the breakfast with milk; can also be enjoyed natural throughout the day.



325992000 **184 1**
Rwanda Kinyihira d'Argent
Cond. 250 g inf 5/10 mn



Exclusivement composé de bourgeons cueillis à la main, ce thé blanc n'est pas sans rappeler le Yin Zhen de Chine. On retrouve la même délicatesse et le même floral mais se distinguent un fond chaleureux commun à tous les thés du Rwanda et une douce note de pêche blanche.

Made exclusively of hand-picked buds, this white tea reminds us of the renowned Chinese Yin Zhen. It combines the finesse and the floral fragrance of the latter, the warm notes found in all Rwandan teas and a unique sweet scent of white peach.



325992000 **181 0**
Rwanda Rukeri CTC
Cond. 1 kg inf 3/5 mn

Produit dans la région de Rukeri, ce B.P.1 est le thé favori des amateurs de petit déjeuner corsé. Sa tasse colorée s'inscrit dans les palettes aromatiques des thés du Kenya ou d'Assam. Saveurs maltées à faible astringence à infuser de 3 à 5 mn ou, dans la pure tradition Africaine, 7 mn avec du lait et beaucoup de sucre !

Produced in the Rukeri region, this B.P.1 is the favorite tea of the amateurs of strong breakfast. Its coloured cup offers the aromatic pallets of the teas from Kenya and Assam. Malted savors with a light astringency, to infuse from 3 to 5 min or, in the pure African tradition, 7 min with milk and much of sugar!



THÉS DE CHINE

FUMÉS

SMOKED TEAS

FROM CHINA



Ces thés ont la particularité d'évoquer aux occidentaux « le thé de Chine » alors que pour les Chinois, ils représentent « le thé des étrangers ». L'arrivée de ce thé en Occident remonte à la fin de la dynastie Qing, époque où les ports chinois se sont ouverts à l'export. Originaires de la province du Fujian, ces thés sont cultivés sur les flancs des montagnes Wuyi. Leur goût fumé puissant provient d'un séchage des feuilles, après oxydation, dans un enfumoir rempli de braises d'acacia, d'épicéa ou de cyprès.

To Westerners these teas have the peculiarity to be "the Chinese tea" whilst to the Chinese this is a foreigner's tea. Its presence in the West was rekindled at the end of the Qing dynasty, an era where the Chinese ports opened themselves to export. Originating from the Fujian province, these teas are cultivated on the flanks of the Wuyi mountains; their intense smoked flavour stems from the drying process used, where (after fermentation) the tea is placed in a smoker filled with branches of acacia, spruce or cyprus.



32599200 **7169 1**

Original Lapsang

Cond. 1 kg inf 3/5 mn

L'origine du thé fumé, tel qu'il a été produit la première fois sous la dynastie Qing. Récolte fine et sélection des conifères locaux les plus aromatiques pour un thé subtilement fumé, à la fois frais, moelleux, avec des notes musquées et de bois vert.

This is the origin of smoked tea as it was first produced during the Qing dynasty. A fine tea harvest and locally sourced conifers (to provide the smoke) produce a delicately smoked tea, both fresh and mellow, with musky notes and hints of green wood.



325992000 **319 7**

Lapsang Souchong

Cond. 1 kg inf 3/5 mn

Il évoque « le thé de Chine » aux occidentaux alors que pour les Chinois, il représente « le thé des étrangers ». Son goût fumé puissant est devenu un grand classique. Accompagnera parfaitement les plats salés et les brunches du week-end.

To Westerners, this is the Chinese tea, whilst to the Chinese this is a foreigner's tea. From either perspective its pungent smoky flavour has become a classic, one which makes a great accompaniment to savoury dishes.



325992000 **317 3**

Impérial Or

Cond. 1 kg inf 3/5 mn

Mélange des meilleurs Orange Pekoe et Souchong de Chine légèrement fumés, agrémenté de pointes blanches et de fleurs de jasmin. Le juste équilibre.

A blend of the best Orange Pekoes and Souchongs of China, delicately smoked, and enhanced with silver tips and jasmine flowers.



325992000 **320 3**

Tarry Souchong

Cond. 1 kg inf 3/5 mn

Le plus fumé des thés fumés. Un caractère bien trempé, très apprécié par les inconditionnels.

The smokiest of all Chinese teas, its intense flavour is appreciated by enthusiasts.



325882000 **318 0**

Chine Pointes Blanches

Cond. 1 kg inf 3/5 mn

Mélange des meilleurs F.O.P. et Souchong de Chine légèrement fumés, agrémenté de pointes blanches, précieux bourgeons de thé blanc, pour une touche de délicatesse.

A fusion of the best Flowery Orange Pekoes (F.O.P.) and lightly smoked Souchongs from China. The addition of silver tips, precious buds of white tea, adds a touch of elegance.



325992000 **821 5**

Lapsang Souchong Crocodile

Cond. 1 kg inf 3/5 mn

Thé noir au goût plus fumé que le Lapsang Souchong en provenance de Chine. Un très grand thé fumé de l'île de Formose.

À découvrir.

A black tea with a more smoky flavour than that of its Chinese counterparts. A great smoked tea from the Island of Formosa; merits discovering.

THÉS NOIRS DE CHINE BLACK TEAS FROM CHINA



Nous les appelons «thés noirs». Pourtant, en Chine, ils sont connus sous le nom de «Hong cha», signifiant «thés rouges», à cause de la teinte fauve que prennent les feuilles à l'infusion. Ils sont apparus en Chine bien plus tardivement que le thé vert, à la fin du XVI^e siècle, suite à l'essor économique résultant des premières exportations. Provenant essentiellement des provinces d'Anhui, Yunnan et Fujian, les thés noirs de Chine offrent une belle et vaste palette aromatique, à explorer absolument.

We call them "black teas", but in China they are known by the name "Hong Cha", meaning "red teas", because of the tawny colour taken by the leaves during infusion. They first appeared in China later than their green counterparts (at the end of the 16th century) following the economic boom which resulted from the start of exportation. Emerging mostly from the Anhui, Yunnan and Fujian provinces, these Chinese black teas offer an incredible and diverse palette of flavours which are not to be missed.



325992000 **846 8**
Grand Keemun F.O.P.
Cond. 500 g inf 4/5 mn

Une récolte de Keemun fine de qualité supérieure, aux feuilles très régulières et finement roulées, donnant une infusion subtile, veloutée, aux notes de cuir, boisées et au fini délicieusement chocolaté.

Carefully harvested, this is one of the best quality Keemun teas available. Regular, finely rolled leaves give a light, smooth infusion with notes of leather, wood, and a finish of dark chocolate.



325992000 **301 2**
Keemun
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Thé provenant de la province d'Anhui, cultivé sur les flancs des célèbres montagnes Huang Shan et Jiuhua Shan dans le triangle d'or, région où sont cultivés les plus grands jardins chinois. Une liqueur légère au parfum subtil. Se boit sans lait.

This light and subtle tea comes from the Anhui province, and is grown on the flanks of the famous Huang Shan and Jiu Hua Shan mountains where some of the most celebrated Chinese tea gardens can be found. Best enjoyed without milk.



325992000 **988 5**
Yunnan Céleste T.G.F.O.P.
Cond. 500 g inf 4/5 mn

Ces pousses fauves, torsadées et duveteuses donnent une liqueur corsée mais sans amertume, ronde. Son arôme évoque les sous-bois, les épices, le tabac et le miel. Ce cru s'accordera à merveille avec un tajine aux fruits secs ou des desserts chocolatés.

These shoots, tawny, twisted, and downy, give a rich liquor without bitterness. With lingering aromas of wood, spices, tobacco and honey, this tea would be a perfect accompaniment to fruity or chocolatey desserts.



325992000 **302 9**
Keemun F.O.P.
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Ses feuilles courtes et sombres donnent une liqueur rouge-orangée, aux notes chocolatées et à l'arôme évoquant l'orchidée.

These leaves, dark and compact, give a copper-coloured liquor with an aroma reminiscent of Orchids. A great tea to drink at the end of the day.



325992000 **165 0**
Shenhulin
Cond. 500 g inf 4/5 mn

Un thé d'une très grande finesse, produit selon la tradition des thés rouges Gongfu du Fujian par une même famille depuis 1949. Il combine rondeur, velouté et des arômes chocolatés à la fraîcheur acidulée de la framboise. L'élégance et la gourmandise dans une tasse...

A very fine tea, which has been produced by the same family since 1949 following the tradition of Fujian Gongfu red teas. It combines roundness, silky texture and cocoa aroma together with the fresh acidic taste of raspberry. An elegant cup, which should be indulged.



325002000 **305 0**
Grand Yunnan G.F.O.P. supérieur
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Ce thé, aux feuilles très régulières et comportant de nombreux tips, donne une tasse à la saveur très développée, au caractère affirmé et aux notes boisées, d'humus, légèrement épicées. Le grand thé de Chine des connaisseurs.

A sublime leaf, rich in golden tips and a highly developed flavour make this the great Chinese tea for connoisseurs. Aromas of wood, humus, and aromatic spices can all be found within this captivating example.



325992000 **304 3**

Grand Yunnan G.F.O.P.

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

C'est un des seuls thés qui réunit force et parfum sans aucune amertume. Il supporte un nuage de lait et possède les vertus du thé du matin.

One of the few teas that unite strength and flavour without bitterness. Can be enjoyed with or without milk, and has all the qualities of a great morning tea.



325992000 **2296 9**

Ming Orchidée

Cond. 500 g inf 4/5 mn

Un thé Yunnan à l'apparence grandiose, qui ne laissera aucun amateur de marbre. Constitué exclusivement de « golden tips » délicatement bouclés, il possède le caractère des Yunnan, sublimé par une note évoquant l'orchidée, particularité dont il tire son nom.

A tea from the Yunnan province, this striking example will not fail to please the tea enthusiast. Made exclusively of delicately curled golden tips, the liquor carries the character of a great Yunnan tea, underlined by a note reminiscent of flowering orchids.



325992000 **309 8**

Mélange Caravane supérieur

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Bel équilibre entre les crus de Yunnan et Keemun, ce thé au parfum rare nous emmène dans la ville de Kachgar, lieu emblématique de la route du thé, où se retrouvaient pour commercer caravaniers et marchands venus de toute part.

Fine balance between "crus" of Yunnan and Keemun, this tea gives a delicate infusion which transports us to Kachgar, symbolic place on the tea route. It is here we find merchants from the world over, ready to distribute their precious wares.



325992000 **8063 1**

Yunnan Heling BIO

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Un thé comportant de fines pointes dorées, en provenance de la superbe ferme biologique Heling, et qui offre une liqueur riche, ronde et onctueuse, aux notes boisées, chocolatées et aux accents fruités.

A tea with fine golden tips, originating from an organically managed farm in Heling, and that offers a rich liqueur, round and unctuous, with wooden notes as well as chocolate and fruity accents.



325992000 **398 2**

Grand Szechwan F.O.P.

Cond. 500 g inf 4/5 mn

Issu de la province du Sichuan, ce thé donne une tasse colorée, aromatique, plus corsée que le Keemun mais moins que le Yunnan. Si un thé ne se boit pas mais se déguste, c'est bien celui-ci.

Originating from the Sechuan province, this tea gives a coloured, aromatic liquor, stronger than a Keemun, but less intense than the Yunnan. If a tea wasn't simply drunk but savoured, this would be the one.



325992000 **308 1**

Mélange Caravane

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Ainsi nommé car il était autrefois transporté, avec la soie et les épices, à dos de chameau sur la route menant de la Chine à la Méditerranée, ce thé, autre blend de Yunnan et Keemun, est doux, aromatique et riche en notes chaudes.

Crafted from the same origins as the "Caravan superior", but with different proportions. So called because it was originally transported by camel from China to the West, this tea finds a delivering a well-rounded and aromatic infusion.



325992000 **303 6**

Yunnan G.F.O.P.

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Originnaire de la mystérieuse province de Yunnan située au sud-ouest de la Chine, à la frontière du Laos, du Vietnam et de la Birmanie, il offre une maturité sans astringence et un parfum boisé et de terre humide, long en bouche.

This tea from the mysterious Yunnan province, located in the South-West of China at the juncture with Laos, Vietnam and Burma, offers a well-developed liquor without astringency. Woody and earthy notes make up an enduring flavour.



325992000 **327 2**

Szechwan G.F.O.P.

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Cru de la province du Sichuan, à feuilles courtes, légèrement pointées, donne une tasse à la belle couleur ambrée, long en bouche mais sans amertume ni âcreté. Parfait pour le thé de l'après-midi. À consommer nature.

Short leaves with evident tips; this tea delivers a pleasing amber-coloured liquor with depth but no bitterness. Perfect for the afternoon and best enjoyed without milk.

THÉS SOMBRES DE CHINE

CHINA DARK TEAS



Nommés « théS sombres » en Occident et « théS noirs » en Orient, en raison de leurs feuilles qui tournent à l'infusion au noir profond, ces théS sont avant tout connus grâce aux célèbres Pu-Erh, manufacturés exclusivement dans la province chinoise de Yunnan. L'appellation Pu-Erh provient du nom d'un village du sud du Yunnan, Pu er, situé sur la route de la soie, et qui était autrefois une plate-forme de commerce entre le Gouvernement chinois et les tribus aborigènes du Yunnan. Ces théS se distinguent par leur parfum surprenant de terre humide et leurs notes minérales, résultat d'une post-fermentation, et par le fait que ce sont des théS de garde. Affinés en cave, ils se bonifient avec le temps. La liqueur s'arrondit et les arômes se complexifient.



32599200 **2015 6**
Pu-Erh Menghai Printemps 2004
Cond. 500 g inf 3/5 mn

Ce superbe Pu-Erh a été manufacturé sous la direction du hautement respecté maître de thé, Zou Bing Liang. Depuis plus de 60 ans, basé dans le comté de Menghai, Zou Bing Liang veille scrupuleusement au bon déroulement de la fermentation et du blend de ce Pu-Erh au caractère doux et unique.

This excellent Pu-Erh has been manufactured under the supervision of the highly respected tea master, Zou Bing Liang. For more than 60 years, based in Menghai County, Zou Bing Liang makes sure scrupulously of the good fermentation and blending process of this Pu-Erh which possess a mild character, unique.



32599200 **5068 9**
Pu-Erh Menghai County 2010
Cond. 1 kg inf 3/5 mn

Ce Pu-Erh a été cultivé dans le comté de Menghai au sein de la préfecture de Xishuangbanna, proche de la frontière birmane. Une liqueur très douce, des notes de bois humide. Avec un degré de fermentation moyen ce thé verra ses arômes évoluer au fil du temps pour donner à la liqueur une texture plus complexe.

This Pu-erh has been cultivated in Menghai County within Xishuangbanna prefecture, close to the Burmese border. A very smooth liquor, notes of damp wood. With a medium fermentation degree which will allow this tea to develop its aroma through time to give a more complex structure.

Ordained "dark teas" in the West and "black teas" in the East since their leaves render a sombre liquor, these teas have become widely known thanks to the celebrated Pu-Erh which is manufactured exclusively in the Yunnan province, China. The designation Pu-Erh originally comes from the name of a village in the South of Yunnan, Pu er, located on the ancient silk routes which were the foundation of trade between the Chinese government and the indigenous tribes people of Yunnan. These teas distinguish themselves by their surprising earthy aroma, the result of prolonged fermentation and storage. Aged in cellars, they improve with time and mature to give a refined, rounded liquor with complex aromas.





325992000 **167 4**

Pu-Erh blanc sauvage

Cond. 500 g inf 5 mn

La base de ce thé, des bourgeons récoltés à la main sur des théiers sauvages dans les montagnes du Yunnan, est traditionnellement réservée à la manufacture des pu-erh. Il en porte encore l'empreinte aromatique mais le façonnage à la manière d'un thé blanc lui confère douceur et floral.

These hand-picked buds from the wild tea bushes of the Yunnan mountains are traditionally reserved for the production of Pu-Erh tea. The characteristic aromatic fingerprint of these buds is combined with a hand-made white tea style manufacture, which adds its own sweet, floral notes.



32599200 **7306 0**

Galette de Pu-Erh cru

Cond. 7 inf 3/5 mn

Une galette de thé vert, réalisée comme le Pu-Erh mûr, à partir des feuilles des théiers Da Ye, spécifiques à la région de Yunnan. Ces feuilles n'ont cependant pas subi d'affinage et ont conservé leur couleur verte, un aspect bouclé élégant et un joli bouquet fleuri.

Fabricated in the same way as the aged Pu-Erh, this tablet is made with green tea from Da Ye bushes, which are specific to the Yunnan region. The fresh shoots are not subjected to an ageing process, allowing them to conserve their green colour and a captivating floral aroma.



32599200 **4153 3**

Pu-Erh Cang Yuan

Cond. 1 kg inf 3/5 mn

Originnaire de la région de Cang Yuan au sud-ouest de la province de Yunnan, ce thé donne une infusion sombre et dense aux notes montantes, chaleureuses. La liqueur possède une grande rondeur et révèle un bouquet sous-bois, légèrement marin.

Native of the Cang Yuan region, in the South-West of the Yunnan province, this sombre tea with compact leaves gives a dark, intense liquor with punctuating high-notes. The infusion is well-rounded, revealing woody, earthy nuances and a hint of marine aroma.



32599200 **8065 5**

Yunnan Pu-Erh BIO

Cond. 1 kg inf 3/5 mn

La post-fermentation qu'a subie ce thé lui a conféré une grande rondeur, une saveur de terre humide et une surprenante note de blé cru. Sa rémanence est agréable, douce et légèrement sucrée.

The process undergone by this tea after fermentation has provided it with an ample roundness, an earthy flavour and an amazing hint of fresh corn.

Its after-taste is pleasant, delicate and slightly sweet.



32599200 **4154 0**

Yunnan Pu-Erh supérieur

Cond. 1 kg inf 3/5 mn

Un Pu-Erh de l'année aux larges feuilles torsadées, offrant une infusion au bouquet sous-bois humide et des notes évoquant le feu de cheminée avec une belle rémanence de réglisse. Accompagnera la dégustation de viandes fortes et de desserts chocolatés ou caramélisés.

One of this year's Pu-Erh teas with large twisted leaves and a relatively clear infusion. The liquor suggest note of undergrowth chimney smoke and liquorice. This tea makes a great accompaniment to reach meats and chocolate or caramel desserts.



OOLONGS DE FORMOSE TAÏWAN OOLONG TEAS



Ces grands thés tirent leur nom du chinois 'Wu Long' qui signifie 'Dragon Noir' et qui symbolise l'autorité et la noblesse. Les plus connus à travers le monde sont ceux produits sur l'île de Formose (Taïwan) mais ils trouvent leur origine dans le Fujian. Appelés « semi-fermentés », « semi-oxydés », ou encore « thés bleu-vert », ils sont à mi-chemin entre thé vert et thé noir. Ils allient la saveur tonifiante du premier et la douceur du second. En résulte une immense palette aromatique. Un voyage qui ne cessera de vous surprendre...

These great teas take their name from the Chinese 'Wu Long', which means black dragon, and embodies authority and nobility. The most widely known examples are those from Formosa Island (Taiwan), but the real origins are located in the Fujian province. Known as "semi-fermented", "partially-oxidised", or even "green-blue teas", they are halfway between green and black tea; combining the spirited flavour of green tea with the softness of black. With a hugely diverse palette of aromas they offer an experience which never fails to surprise.



32599200 **1026 3**
Wen Shan Bao Zhong
Cond. 500 g inf 4/5 mn

Ce thé, manufacturé au nord de l'île, doit son nom au fait qu'il était autrefois emballé pour la vente dans des paquets carrés comme on le fait de façon traditionnelle en Chine. Avec sa liqueur dorée et son nez très floral magnolia, jasmin et orchidée, il propose une approche facile et séduisante des thés bleu-vert.

This tea, manufactured in the northern part of Taiwan was given its name by the fact it traditional package used to be packaged a cubic parcel. Its golden liquor and highly floral aroma (magnolia, jasmine and orchid-like) make of this batch an easy and appealing initiation.



32599200 **8196 6**
High Mountain Jin Xuan
Cond. 500 g inf 4 mn

Issu de plantations encerclées de forêt primitive, situées dans les montagnes Guantou, ce thé est manufacturé à partir d'une variété de théier au parfum naturellement fleuri et lacté, appelée Jin Xuan ou « Lis d'or ».

Made from leaves sourced in Guantou mountains, in plantations surrounded by primeval forest, this tea is produced from a tea plant variety called Jin Xuan or "Golden Lily", whose natural aroma is floral and milky.



325992000 **802 4**
Oolong Fancy
Cond. 500 g inf 5 mn

Un thé semi-fermenté aux grandes feuilles sombres d'aspect froissé. L'infusion ambrée possède un parfum de châtaigne. Comme tous les thés oolongs, sa teneur en théine est faible. Idéal pour une dégustation du soir, au coin du feu.

A semi-fermented tea with large, crumpled leaves. The liquor is amber and clean with a delicious chestnut aroma. As with all oolongs, this tea possesses a low level of caffeine. Ideal as an evening drink, nestled next to an open fire.



32599200 **8194 2**
Oriental Beauty
Cond. 250 g inf 5 mn

Ce thé rare, emblématique de Taïwan, constitue une expérience gastronomique. Sous l'effet de la morsure d'une minuscule sauterelle, le paoli, une oxydation s'initie dans les feuilles et donne lieu à une saveur surprenante, mêlant boisé, fruits murs, miel et champagne...

This rare and renowned Taiwanese tea is a real gastronomic experience. It is made from tea leaves infested by a small leafhopper called Paoli, whose bite triggers oxidation of the leaves and results in a unique aroma of wood, ripe fruits, honey and champagne.



325992000 **609 9**
Jade Oolong
Cond. 500 g inf 5 mn

Thé à l'oxydation faible. Ses feuilles sont roulées manuellement 6 fois de suite, ce qui lui confère son aspect typique de perles, d'un vert intense. Une liqueur extrêmement aromatique, à la fragrance fraîche, évoque les fleurs de pêcher.

A lightly fermented tea whose leaves are hand-rolled 6 times to give a classic pearl shape in intense green. A highly aromatic liquor, packed with fresh fragrances, which evokes glimmers of peach blossom.



32599200 **8195 9**
Dong Ding Oolong
Cond. 500 g inf 5 mn

Le cru que nous avons sélectionné, récolté au printemps dans le district de Nantou, se distingue par le fait qu'il est manufacturé de façon traditionnelle, en poussant l'oxydation, ce qui confère à la tasse un parfum profond et des notes boisées, fruitées et de miel.

The lot we selected was harvested at spring-time in Nantou district and is particularly remarkable for its traditional style. With a more complete oxidation, the leaves deliver an amber-coloured liquor carrying a deep flavor and woody, fruity and honey-like aroma.



OOLONGS DE CHINE CHINA OOLONG TEAS



32599200 1024 9

Grande Robe Rouge

Cond. 500 g inf 4 mn

Originaire du Mont Wuyi dans le Fujian, le plus fin des « thés du rocher » tiendrait son nom du fait que les feuilles étaient autrefois cueillies sur les arbres par des singes portant des robes rouges en l'honneur de l'empereur. Le parfum complexe et étonnant de sa liqueur mêle fruits murs, épices, bois, cuir et notes torréfiées.

Sourced from the Wuyi mountains in Fujian province, the finest of all « teas from the rock » is said to have once been picked by monkeys wearing red cloaks in honor of the emperor. The complex and astonishing aroma of the liquor combines ripe fruits, spices, wood, leather and roasted notes.



32599200 3066 7

Qi Lan «Orchidée rare»

Cond. 500 g inf 4 mn

Grand oolong des montagnes Wuyi, au sud de la province du Fujian, à l'oxydation légère (30%) et subtilement torréfié. Dans la liqueur ambrée se mêlent des notes d'orchidée doucement entêtantes et des notes boisées, d'abricot sec, très persistantes.

A lightly fermented (30%) and delicately roasted oolong from the Wuyi mountains (South of the Fujian province). The dark leaves impart an amber liquor, characterised by an intriguing, long-lasting flavour of orchid, wood, and dried apricot.



32599200 3402 3

Teguan Yin Green Oolong

Cond. 500 g inf 5 mn

Oolong des montagnes du Fujian aux feuilles épaisses, roulées en perles, faiblement fermentées. Le plus équilibré dans ses notes des oolongs de la région d'Anxi de par son compromis entre les pôles boisé, floral et fruité.

The thick leaves of this oolong from the Fujian mountains undergo only the slightest of fermentations. This is the most balanced of the Anxi oolongs, finding a delicate equilibrium between the woody, floral and fruity notes of this genre.



32599200 4518 0

Oolong Phoenix

Cond. 500 g inf 4 mn

Manufacturées dans les montagnes « Phoenix » de la province de Guangdong, ces longues feuilles sombres libèrent à l'infusion des arômes surprenants, évoquant la mangue et le lychee, se mêlant aux notes boisées, torréfiées, typiques des Oolongs sombres.

Manufactured in the Phoenix mountains, Guangdong province, the long dark leaves release a surprising infusion reminiscent of mango and litchi mixed with roasted, woody notes typical of a dark oolong.



32599200 8198 0

Oolong Jujube

Cond. 500 g inf 4/5 mn

L'assemblage résolument exotique d'un thé oolong sombre aux feuilles tout juste froissées et de morceaux de jujube. Le jujube, également appelé « datte de Chine », vient souligner les accords fruités et boisés du oolong en lui mariant sa saveur de pomme séchée, légèrement caramélisée.

A unique blend of large, crumpled dark oolong leaves and slices of dried jujube. Also called "Chinese date", jujube highlights the oolong tea natural hints of fruit by its delicate aroma of dried and lightly caramelized apple.



32599200 3069 8

Osmanthe d'Or

Cond. 500 g inf 5 mn

Oolong à faible oxydation, produit dans la province du Fujian et dont les feuilles provenant de théiers appelés Huang Dan (Aube dorée) sont façonnées en perles. Une infusion dorée, légère, aux notes abricotées évoquant les fleurs d'osmanthe et au fini boisé-amandé.

A lightly fermented oolong from the Fujian province, whose leaves are harvested from the renowned Huang Dan tea bush and crafted into the form of pearls. The taste of the liquor is light, with an osmanthus-like aroma giving way to a lingering woody finish.



THÉS DE CORÉE

TEAS FROM KOREA



Dans l'environnement préservé de l'île de Jeju, nos experts ont sélectionné deux thés d'exception. Également connue sous le nom d'« Île des Dieux », Jeju-do, merveilleuse île subtropicale classée au patrimoine mondial de l'Unesco, est située au sud-ouest de la Corée.

Les thés cultivés à Jeju bénéficient d'une grande vitalité puisée au cœur d'une nature exubérante servie par un climat doux et humide, souvent ensoleillé, mais également pluvieux.

In the preserved environment of the Jeju Island, our experts have selected two exceptional teas. Also known as the « Island of the Gods » Jeju-do, a wonderful subtropical island declared a World Heritage Site by UNESCO, is located in southwest Korea.

The teas grown in Jeju have great vitality coming from the heart of an exuberant nature served by a mild and humid climate, generous with sunny and rainy days.



Uniquement cueilli pendant 10 jours au printemps, ses feuilles vert sombre façon-nées en aiguilles rappellent les Sencha japonais. La liqueur vert clair à la texture veloutée révèle des notes végétales avec une légère astringence, laissant place à des notes fraîches et une belle longueur en bouche.

This tea is only harvested in the spring for 10 days. Its needle-shaped leaves are a dark green colour, reminiscent of Japanese Sencha, delivers a light green smooth-textured liquor with vegetal, slightly astringent notes and with fresh long tasting notes.



Oolong sombre de l'île de Jeju aux grandes feuilles torsadées offrant une attaque de notes torréfiées commune aux oolong sombres, ici plus douces, qui s'atténuent pour laisser place à un parfum de fruits compotés, et une agréable et subtile saveur sucrée en fin de bouche. Ce thé peut infuser 5 minutes, dans une eau à 90-95° C

Broad twisted leaves for this dark oolong from Jeju Island, formerly named Cheju-do Island. The liquor delivers roasted notes typical of dark oolong, but here softer, evolving towards baked fruits notes with a pleasant and subtle sweetness on the finish. This tea can infuse for 5 minutes in water at 90-95 °C

TEA BLENDER : UN MÉTIER, UNE PASSION

A PROFESSION AND A PASSION



Véritable créateur, le Tea Blender est un auteur de thé, c'est-à-dire qu'il compose, à partir de différents thés, une nouvelle « harmonie », un nouveau thé.

Mêler, combiner, assembler des thés entre eux pour créer un mélange unique nécessite la connaissance de règles (par exemple : savoir quels produits sont à disposition à quel moment de l'année et quel est leur goût ; connaître parfaitement les différents pays producteurs, les spécificités des différents terroirs sans oublier, les particularités de manufacture de chaque plantation).

Dans le cadre d'une création, il travaille un peu comme un compositeur qui imagine une œuvre future à partir de couleurs et de tonalités dont il dispose. Moins évident est le travail d'assemblage effectué saison après saison pour garantir aux consommateurs un goût identique au fil des années à tel ou tel mélange. L'entraînement prime alors et c'est au cours d'années d'expérience que le Tea Blender se crée une « bibliothèque gustative », mémorisant saveurs, caractères et caractéristiques de chaque thé et mélange.

Ce travail de mémoire est à renouveler au quotidien, pour éduquer et entretenir inlassablement son palais. Chez Dammann Frères, ce sont ainsi des centaines de lots de thés dégustés chaque semaine permettant des approvisionnements justes pour reproduire en goût et en qualité les mélanges qui font la réputation de la Maison.

A Tea Blender is a genuine craftsman, an author of tea. This expert draws on several different teas to create a new blend and a new tea.

Combining, blending and assembling teas to create a unique blend requires an understanding of the rules (for example: which products are available at which times of the year and what they taste like; and in-depth knowledge of the various producing countries, characteristics of the various regions and of course the characteristics of each plantation's production).

When working on a new creation, the Blender is almost like a composer visualising a future work through the timbres and keys at hand. Less well known is the blending done every season in order to ensure that from year to year consumers enjoy a consistent taste for each blend. Practice makes perfect, therefore the Tea Blender must build up years of experience and create a personal «taste library» in which the flavours, characters and characteristics of each tea and blend are recorded.

Every day, this memorisation exercise needs to be repeated in order to tirelessly educate and maintain the palate. At Dammann Frères, hundreds of tea batches are tasted every week. This enables the right supplies to be selected in order to reproduce the taste and quality of the blends for which we are famous.

LES MÉLANGES CLASSIQUES CLASSICAL BLENDS



Fruits de l'assemblage de thés d'origines différentes, ces mélanges sont de véritables créations et se déclinent en grands classiques et en variations plus audacieuses, mais sont toujours un juste équilibre entre les saveurs et les arômes des différents crus les constituant. Ces créations sont issues de l'imagination de notre blender (de l'anglais to blend «mélanger») qui va également ajuster tout au long de l'année les proportions des mélanges pour assurer la constance du produit final. À travers lui, c'est la tradition des blenders, au savoir-faire rare et capital, qui se perpétue chez Dammann Frères.

The fruits of fusions from diverse teas, these blends are real works of the artisan which range from famous classics to more audacious varieties, but always respecting the just balance between the flavours and aromas of the different constituent teas. These creations stem from the imagination of our blender who adjusts the proportions of the teas throughout the year to assure the consistency of the final product. Through him, the tradition of the tea blenders, this rare and essential know-how, is propagated at Dammann Frères.



32599200 **5062 7**
Golden Jade Cloud 
Cond. 500 g inf 3/4 mn

3 thés, 2 couleurs différentes : un Yunnan noir, un thé vert du Zhejiang et un Pi Luo Shun du Jiangsu. Très belle combinaison tant au niveau gustatif que visuel. On y retrouve des notes communes aux Darjeeling 2nd flush avec des notes de fruits compotés balancées par un côté frais et végétal.

3 different teas of 2 different colors: this blend is composed of a black Yunnan, a Zhejiang green tea and a Pi Luo Chun from Jiangsu. Beautiful combination both visually and in terms of taste. The liquor displays some common notes with Darjeeling 2nd flush with a fragrance that remind stewed fruits balanced with a very fresh, green side.



325992000 **989 2**
Mélange des Seigneurs
Cond. 500 g inf 4/5 mn

Les deux grandes origines du thé, Assam et Yunnan, sont réunies dans ce somptueux mélange en un juste équilibre pour donner un breuvage d'essence divine. À découvrir par curiosité ... afin d'être envoûté. Déguster avec ou sans lait.

The two great origins of tea, Assam and Yunnan, are united in this sumptuous, perfectly proportioned blend to create a heavenly beverage. To be tasted out of curiosity ... so as to be captivated. Can be enjoyed with or without milk.



325992000 **807 9**
Yunnan-Darjeeling G.F.O.P.
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Le mariage de la délicatesse du Darjeeling et de la force du Yunnan. Peut se boire tout au long de la journée, le matin avec du lait, l'après-midi et le soir nature.

A well-chosen encounter of Darjeeling finesse and Yunnan strength, a union which lends itself to be drunk any time of the day ; with milk in the morning, or without for an evening pleasure.



32599200 **7267 4**
Mélange Place des Vosges
Cond. 500 g inf 4/5 mn

Un mélange exclusif mariant deux très Grands Crus. Le doré de l'Assam se mêle au brun-vert du Darjeeling. Alliance parfaite de la puissance et des notes de cuir du premier et de la finesse et des notes fleuries fruitées du second.

A wonderful blend, consisting exclusively of vintage teas from Assam and Darjeeling; the strength and leathery notes endowed by the tippy, golden-coloured Assam work in harmony with the floral and fruity finesse of the Darjeeling.



325992000 **829 1**
Oolong-Lapsang
Cond. 500 g inf 4/5 mn

La subtilité et le fleuri du thé Oolong et l'arôme du Lapsang se sont associés pour une saveur audacieuse. La rencontre de deux traditions pour un nouveau Grand Classique.

The subtlety of Oolong and the tenacity of Lapsang are combined to give an audacious flavour. The unification of two traditions in order to create a new "Grand Classique".



325992000 **505 4**
Brunch Tea
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Les grandes feuilles de Darjeeling et d'Assam accompagneront le petit déjeuner tardif du week-end entre amis. À déguster avec ou sans lait.

This whole-leaf blend of Darjeeling and Assam teas is the perfect complement for a late family brunch on Sundays.





32599200 **1149 9**

Indian Breakfast BIO

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thé en provenance de plantations biologiques de Darjeeling et d'Assam. Arôme robuste, malté et corsé de l'Assam, allié à l'arôme plus suave et floral du Darjeeling. Un délicieux mélange corsé. Peut convenir l'après midi avec une infusion réduite (3 minutes) ou bien le matin avec du lait.

Blend of teas from organic gardens in Darjeeling and Assam. Strong, malty flavors with body for Assam combined with mild and floral notes from Darjeeling. A delicious full-bodied blend. Can be enjoyed in the afternoon with short infusion (3 minutes) or in the morning with milk.



235992000 **823 9**

Assam-Yunnan G.B.O.P.

Cond. 1 kg. inf 4/5 mn

Mélange à petites feuilles de deux grandes régions du thé. Corsé, long en bouche et sans amertume. Parfait pour un petit déjeuner de choc.

A mixture of small-sized leaves from these two famous tea regions. Strong, long-lasting, and without bitterness; perfect for an early breakfast.



325992000 **803 1**

Mélange Anglais

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Les trois grandes origines du thé, Ceylan, Inde et Chine, se mêlent en une belle harmonie. Le thé de Chine apporte à ce mélange une douceur qui en fait un thé à consommer volontiers à toute heure de la journée

A harmonious blend of teas from Ceylon, India and China. The addition of Chinese tea brings balance and maturity, enabling it to be enjoyed any hour of the day.



325992000 **182 7**

African Breakfast

Cond. 1 kg. inf 4/5 mn

Parfaite combinaison pour ce mélange de thés d'Assam, aux notes riches et maltées, et de thés du Rwanda (de la province du Rukeri) aux arômes chaleureux et long en bouche. Donne une tasse colorée et terreuse. Pour ceux qui apprécient un thé robuste le matin. Exquis avec du lait.

Perfect combination for this blend of rich and malty notes of Assam with hearty flavors and long lasting taste of Rwanda teas. Earthy and rich cup. For those who like a robust morning cup. Exquisite with milk.



325992000 **805 5**

Thé pour Lui

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange très corsé de thés de Ceylan et d'Inde à petite feuille. L'addition d'une pointe de Gunpowder en fait un thé brillant, fort, puissant. À consommer avec ou sans lait.

A strong, compact blend of Ceylon and Indian teas with a hint of Chinese Gunpowder to create a strong and bright tea. Can be drunk with or without milk.



325992000 **806 2**

Thé des Mille-et-une Nuits

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thés de Darjeeling et de Chine, très légèrement parsemé de fleurs de jasmin. Se consomme sans lait

A blend of Darjeeling and Chinese teas, sprinkled with jasmine flowers; its fine infusion is best enjoyed without milk.



32599200000 **9 7**

Strong Breakfast

Cond. 1 kg. inf 4/5 mn



La rencontre des thés de Ceylan, de Darjeeling et d'Assam. Du thé, un nuage de lait : une tasse tonique, parfaite pour bien commencer la journée.

A union of Ceylon, Darjeeling and Assam teas. With a drop of milk, it is the perfect cup for early risers.



325992000 **804 8**

Mélange Anglais supérieur

Cond. 1 kg. inf 4/5 mn

Le thé était parfait malgré les trombes d'eau qui tombaient ce jour-là sur Londres, en un mot : « un thé d'atmosphère ».

"The tea was perfect, even despite the downpour in London that day", in other words, a tea with atmosphere.

LE THÉ VERT

GREEN TEAS

Deux pays principaux constituent « les grandes origines » du thé vert : la Chine et le Japon. Ces deux origines offrent des esthétiques et palettes aromatiques très différentes mais elles ont en commun la production de premières récoltes (Xin Cha en Chine et Shinya au Japon) qui, à la sortie de l'hiver, fascinent par leur douceur et leur fraîcheur herbacée. Souvent associé au bien-être, le thé vert n'en est pas moins une « boisson-plaisir », aux terroirs innombrables et appellations prestigieuses qui lui permettent de s'inscrire pleinement dans l'univers de la gastronomie.

LA MANUFACTURE

Dès les pousses de thé cueillies, une réaction naturelle d'oxydation commence à s'opérer. Alors que pour les thés noirs, cette réaction est favorisée, à l'inverse, pour les thés verts, elle est empêchée. Une étape de fixation, consistant à exposer les feuilles à une haute température (100-200°C), va permettre de détruire les enzymes responsables de l'oxydation. Cette étape pourra être conduite par exposition à la chaleur sèche (en wok : méthode traditionnelle chinoise) ou à la vapeur (méthode traditionnelle japonaise). Les feuilles sont ensuite roulées, pour libérer les composés aromatiques et enfin séchées dans un wok ou dans un four (humidité réduite à 2-3%). Lors de l'étape de roulage, les feuilles sont également façonnées, prenant ainsi des formes variées selon l'esthétique du pays, de la région...

En Chine, la forme la plus courante est la torsade ; les thés japonais, quant à eux, sont presque exclusivement façonnés en « aiguilles de pin » et obéissent à une classification limitée. Ce travail peut être réalisé manuellement ou à la machine.

LA PRÉPARATION

Une grande attention est à porter à la préparation des thés verts. Ceux-ci sont généralement fabriqués à partir de jeunes pousses délicates qu'il s'agit de ne pas brûler lors de l'infusion. La meilleure façon de préparer le thé vert est : soit de verser une eau à température modérée (Thés verts de Chine : 80°C, thés verts du Japon 60-70°C), soit d'ajouter un peu d'eau froide sur les feuilles sèches (environ un tiers du volume total) et de compléter avec l'eau portée à ébullition.

The illustrious origins of green tea can be traced back to two main countries: China and Japan. The range of teas from these two countries differ widely in appearance and aroma, but they share a tradition of producing from the first harvests (Xin Cha in China and Shinya in Japan). Just as winter draws to a close, the sweet flavour and herbal freshness of these teas fascinates connoisseurs.

Although green tea is often associated with well-being, it is also delicious drunk for pleasure. With its innumerable terroirs and prestigious labels of quality, it has more than earned its place in the world of gastronomy.

MANUFACTURE

The natural oxidation reaction begins as soon as the tea shoots are picked. This reaction is encouraged for black teas, but for green teas it is important to prevent it from occurring. The fixing stage, when the leaves are exposed to high temperatures of 100 to 200°C, destroys the enzymes responsible for oxidation.

This stage can be carried out either using dry heat (in a wok - the traditional Chinese method) or steam (the traditional Japanese method).

The leaves are then rolled to free the aromas they contain and dried in a wok or oven (to reduce the water content to 2-3%).

During the rolling stage, the leaves are also shaped to take on a specific form characteristic of the country, region, etc.

In China, green tea is generally twisted. In Japan, most teas are shaped into « pine needles » and must meet a strict classification.

This process can be carried out either manually or by a machine.

PREPARATION

Green teas must be prepared very carefully.

They are generally made from delicate young shoots. They must not be burned when they are infused. The best way to prepare green tea is either to ensure the water poured onto the leaves is not too hot (80°C for Chinese green tea and 60-70°C for Japanese green tea) or to add a little cold water to the dry leaves (around a third of the total volume) and then top up with boiling water.

THÉ MATCHA DU JAPON MATCHA TEA FROM JAPAN



Au centre du Cha-No-Yu, la très codifiée cérémonie du thé japonaise, le thé Matcha n'est pas un simple thé vert réduit en poudre. Il est préparé à partir d'un Tencha : thé d'ombre qui a été étuvé puis séché et dont on a ôté les nervures pour éviter une amertume excessive.

At the heart of Cha-No-Yu, the highly formal Japanese tea ceremony, 'Matcha' tea is not just a simple green tea reduced to a powder. It is prepared from a Tencha : a kind of tea grown in the shade, which has been steamed then dried. The veins have been removed to avoid excessive bitterness.



325992000 **639 6**
Matcha BIO
Cond. 20 g

Ce thé est traditionnellement préparé dans un large bol avec une cuillère à café de poudre, mélangé à 15 cl d'eau frémissante et fouetté au chasen (fouet en bambou) jusqu'à obtention d'une mousse légère. Liqueur amère aux notes végétales puissantes.

This tea is traditionally prepared in a large bowl containing one teaspoon of tea mixed with 150 ml simmering water. The infusion is vigorously mixed by "chasen" (a bamboo whisk) gives a bitter infusion with strong vegetable notes.



Matcha pâtissier
Cond. 500 g : 3259920 **10715 4**
Cond. 100 g : 3259920 **10752 9**

Un format adapté à l'utilisation professionnelle en pâtisserie ou restauration pour un ingrédient savoureux, à inclure dans gâteaux, glaces, sauces et boissons telles que smoothies et latte, pour les enrichir d'une douce saveur de thé vert et d'une belle couleur verte.

A format adapted for professional use in patisseries or in the restaurant trade, as a tasty ingredient to be included in cakes, ice-creams, sauces, smoothies and drinks made from milk. It enriches them with a delicate taste of green tea and gives them a lovely green colour.



codes	Désignation	Contenance Capacity	Poids Net unit. Net weight/unit	L/h/p	Cond. in'	L/h/p colis	Poids brut colis Gross weight /unit
32599200 7066 3	Chasen	-	10 g	Ø 6/11 cm	1	Ø 6/11 cm	50 g
32599200 7757 0	Bol matcha noir Yuteki	25 cl	320 g	Ø 10,5/8 cm	1	12/9/12 cm	375 g
32599200 7756 3	Bol matcha blanc Hakuyu	30 cl	285 g	Ø 10/7 cm	1	11,5/8/11,5 cm	325 g
32599200 7067 0	Chashaku	-	5 g	L. 19 cm	1	19/1/1 cm	10 g

THÉS VERTS DU JAPON JAPAN GREEN TEAS



Sublimer un subtil et délicat thé vert ... Les thés verts sont généralement fabriqués à partir de jeunes pousses délicates qu'il s'agit de ne pas brûler lors de l'infusion. La meilleure façon de préparer le thé vert est : soit de verser une eau à température modérée (Thés verts de Chine : 80°C, thés verts du Japon 60-70°C), soit d'ajouter un peu d'eau froide sur les feuilles sèches et de compléter avec l'eau portée à ébullition.

To reveal the charm of a subtle and delicate green tea... Green teas are generally produced from young tender shoots, and therefore care must be taken not to damage them during infusion. The best way to prepare a green tea is therefore to either : use water at a moderated temperature (Chinese green teas : 80°C, Japanese : 60-70°C), or : to first add a little cold water to the leaves and then top up with boiling water to achieve the same result.



En provenance de Kirishima, au sud de l'île de Kyushu ce Shincha a été récolté début mai. Issu du cépage encore méconnu, «Asanoka», croisement entre cépage du Japon et de Chine. Ces belles aiguilles d'un vert profond révèlent une saveur sucrée avec des notes fraîches et fleuries.

Coming from Kirishima, south of Kyushu Island, this Shincha has been harvested in early May. This tea is descended from the still little known cultivar "Asanoka", cross-breeding between a Japanese cultivar and a Chinese one. These long needles reveal a sweet flavor with fresh and floral notes.



Ce superbe Gyokuro ou «rosée précieuse» a été récolté à la main au cœur de la région de Shizuoka. Vous vous émerveillerez devant ses jeunes feuilles infusées d'un vert émeraude, signe de grande qualité. Vous savourerez ensuite cette liqueur translucide à la texture douce et moelleuse.

This excellent Gyokuro or "precious dew" has been hand-picked at the heart of Shizuoka prefecture. You will be amazed by the emerald green color of the infused leaves, sign of great quality. Then, you will relish the translucent liquor of this tea with its smooth and mellow texture.



Ce magnifique Shincha nous arrive d'Ashikubo, une des plus anciennes régions de culture de thé au Japon. Ses longues aiguilles présentent à l'infusion des notes très fraîches et végétales typiques d'un sencha de printemps. Vous trouverez très peu d'astringence pour ce thé à la rémanence sucrée.

This remarkable Shincha is coming from Ashikubo, one the oldest tea production region in Japan. The long needles show at the infusion some very fresh and green notes typical of a spring sencha. You will find very little astringency for this tea with a sweet after taste.



Ce thé est récolté uniquement au printemps, après une période de trois semaines de mise sous ombrière. Ses aiguilles d'un vert profond offrent une tasse au goût intense, à la texture onctueuse et aux notes végétales, laiteuses et marines douces.

This tea is only harvested in the Springtime after a period of 3 weeks under shade. Its needle-shaped leaves are a deep green colour and give an intensely flavoured, smooth-textured liquor with suggestions of vegetable, dairy, and maritime aroma.





32599200 **8193 5**

Genmaicha Matcha

Cond. 500 g inf 2 mn

Assemblage de Genmaicha et de Matcha. Un bel équilibre entre la saveur de céréale grillée du premier et le corps du second. Le Matcha apporte en outre à la tasse une couleur verte intense et un côté dynamisant.

Blend of Genmaicha and Matcha green teas. A fine balance between the roasted aroma of the former and the body of the latter. Matcha furthermore gives the cup a bright green shade and makes it a stimulating drink.



325992000 **849 9**

Genmaicha BIO

Cond. 1 kg inf 2 mn

Mélange de thé vert Bancha (Sencha aux feuilles cueillies tardivement), de riz torréfié et de riz soufflé donnant une liqueur aux notes vertes, marines et de céréales grillées. Accompagnera à merveille un brunch à base de bacon et d'œufs.

A mixture of Bancha green tea (a late-harvest Sencha), roasted rice and puffed rice give a liquor with hints of green, maritime and roasted cereal aroma. An excellent accompaniment to a cooked breakfast.



32599200 **3035 3**

Houjicha BIO

Cond. 500 g inf 1/2 mn

Thé vert torréfié, fabriqué à partir de Bancha. Les feuilles à l'apparence de copeaux bruns révèlent à l'infusion des notes grillées, boisées et une saveur légèrement sucrée. Accompagnera sushis, brunchs et desserts chocolatés. Teneur faible en théine.

A roasted green tea, crafted from a base of Bancha. The liquor is packed with roasted aromas, accompanied by notes of wood and a slightly sweet flavour. Great to be enjoyed with sushi, brunch or chocolate desserts. Naturally low in caffeine.



32599200 **8067 9**

Tamaryokucha BIO

Cond. 500 g inf 2/3 mn

La manufacture de ce thé présente 2 variations par rapport à la méthode japonaise traditionnelle : les feuilles sont fixées au wok, à la mode chinoise ; puis elles sont roulées en virgules. La liqueur résultante est vive et parfumée ; son bouquet à la fois végétal et floral.

The production of this tea indicates 2 variations in comparison with the traditional Japanese method. The leaves are 'fixed' in the wok, Chinese fashion ; they are then rolled on the form of a comma. The resulting infusion is strongly aromatic, the aroma being both earthy and flowery.



32599200 **3059 9**

Karigané BIO

Cond. 1 kg inf 1/3 mn

Ce thé est un blend de feuilles de Gyokuro, aiguilles d'un vert profond et à l'aspect vernissé, et de tiges de ces pousses précieuses, d'un beau vert tendre. La liqueur est fraîche et végétale et révèle des notes laiteuses, marines et une texture veloutée.

This tea is a blend of Gyokuro needle-shaped leaves and the bright green stems from the precious shoots used in its production. The infusion is fresh, with discernable elements of vegetable, dairy, and maritime influences alongside a smooth texture.



325992000 **852 9**

Sencha Fukuyu BIO

Cond. 1 kg inf 2/3 mn

Les Sencha (thés façonnés en aiguilles aplaties après un étuvage à la vapeur) sont très appréciés au Japon pour leur saveur rafraîchissante. Cette récolte d'été offre une tasse aux notes végétales puissantes et à l'arôme fruité avec une légère amertume.

The Sencha teas (crafted into flattened-needle shapes after a brief steam treatment) are appreciated in Japan for their refreshing flavour. This summer harvest offers a cup with strong vegetable notes, hints of fruit and a light bitterness.



325992000 **528 3**

Sencha Tensû

Cond. 1 kg inf 75°, 2/3 mn

Ce sencha de belle qualité satisfera pleinement les amateurs qui désirent approfondir leurs connaissances de thé vert Japonais. Des notes fraîches et une légère astringence qui confèrent à la tasse un bel équilibre.

This fine quality sencha will fully satisfy tea lovers who wish to go into depth in their knowledge of Japanese green tea. Fresh notes and a slight astringency give to the cup a nice balance.

THÉS VERTS DE CHINE CHINA GREEN TEAS



En Chine, les premières récoltes ont habituellement lieu en mars-avril. Au moment de l'éclosion des bourgeons, tous les composés aromatiques précieux se révèlent. Le parfum conféré au produit par ces jeunes pousses est unique ; on ne le retrouvera pas dans les récoltes suivantes. Ces récoltes sont avant tout destinées à la confection de thés blancs et de thés verts délicats. On trouve aussi, ponctuellement, de très belles premières récoltes de thé noir. Tous ces primeurs ont un caractère très éphémère. Produits exclusifs et précieux, ils sont très prisés par les grands amateurs de thé.

In China, the first-flush usually takes place during the months of March-April. Precious aromatic elements are liberated as the new buds bloom on the tea bushes. The aroma that these burgeoning shoots transfer to a product is unique, and cannot be found in any of the subsequent harvests of the year. These first flushes shoots are primarily destined to produce white and green teas of delicate nature. Occasionally, extremely high-grade first-flush black teas can also be found. All of these early products are of a very ephemeral nature. Exclusive and highly-prized, they are much sought after by tea connoisseurs.



32599200 **8348 9** ★
Lung Ching des dieux
Cond. 500 g inf 3/3 1/2 mn

Produit dans le village Mei Jia Wu, ce lot somptueux s'enorgueillit de l'appellation protégée « Xi Hu Lung ching » (du lac de l'Ouest), tant prisée par les Chinois. Il a été récolté avant le Festival Qing Ming, période à laquelle les feuilles sont les plus tendres et aromatiques.

Crafted in the village of Mei Jia Wu, this sumptuous batch carries proudly the protected appellation "Xi Hu Lung ching" (meaning Lake of the West) and is much sought after in China. This tea has been plucked before the Qing Ming festival, a period during which the leaves are more tender and aromatic.



32599200 **2012 5**
Feng Ming Ling Hye
Cond. 500 g inf 3/4 mn

Ce thé vert est cultivé dans la province de Guizhou à 1100m d'altitude. On retrouve souvent l'expression « Zhu Cha » ou « pearl tea » pour ce thé roulé en perle qui rappelle la forme du Gunpowder. Ce thé astringent en attaque présente des notes très vertes, marines et iodées. La texture est très enveloppante avec une bonne longueur en bouche.

This green tea is cultivated in Guizhou province, at 1100m height. It is very common to find the expression "Zhu Cha" or "pearl tea" for this tea rolled in small pearl, which remind the shape of a Gunpowder tea. The infusion is slightly astringent with a very fresh, green fragrance. This tea offers an ample texture and a long lasting after taste.



325992000 **161 2** ★
Zhu Ye Qing
Cond. 250 g inf 4/5 mn

Cultivé sur les pittoresques pentes embrumées du mont E Mei dans le Sichuan, ce thé fut longtemps uniquement consommé dans les temples bouddhistes locaux. Avec ses accents primeurs de cosse de petit pois et d'amande fraîche, il évoque le renouveau printanier, ce qui lui a valu son nom « feuilles de bambou vertes ».

Cultivated on the misty slopes of the picturesque E Mei mount in Sichuan province, this has long been consumed in local Buddhist temples only. It carries the flavours of green pea pod and fresh almond and evokes the coming spring. Hence its name "green bamboo leaves".



32599200 **2013 2**
Yunnan vert Céleste
Cond. 250 g inf 3/4 mn

Ce thé aux grandes feuilles d'un vert clair est cultivé dans le comté de Menghai à 1200m d'altitude. La liqueur d'un jaune clair présente des notes de fleurs blanches et de légumes cuits avec une légère astringence en fin de bouche commune aux Yunnan vert mais qui est ici beaucoup plus légère pour ce thé de qualité supérieure.

Cultivated in Menghai County at 1200m height, this tea possesses very long and light green leaves. The resulting yellow liquor displays notes of white flowers and of green vegetables with a light astringency common with all green Yunnan but much lighter here for this high quality tea.



325992000 **122 3**

Taiping Houkui

Cond. 250 g inf. 3/4 mn

Probablement le plus cher de Chine, ce thé est cultivé sur les bords du lac Taiping. Ses longues feuilles spectaculaires sont pressées entre des tamis avant d'être séchées. L'infusion, d'un vert transparent, possède un parfum très végétal qui rappelle l'univers des thés japonais.

Probably the most expensive of China, this tea is cultivated on the banks of lake Taiping. Its long, spectacular leaves are pressed before being dried. Their infusion gives a liquor of clear green, carrying a vegetable aroma akin to that of the world of Japanese green teas.



325992000 **162 9**

Jade d'Anji

Cond. 250 g inf. 3/4 mn



Ce thé, cultivé dans les montagnes Tian Mu de la province de Zhejiang est cueilli pendant seulement trente jours par an, au printemps. Serait à l'origine de ces plantations le théier légendaire légué par Lu Yu aux mortels. Ses feuilles se distinguent par leur couleur jade et leur bouquet frais orchidée et amande fraîche.

Cultivated in the Tian Mu mountains in Zhejiang province, this tea is picked for only thirty days a year, at springtime. The legendary single tea bush left by Lu Yu to the mortals would be the origin of these plantations. The leaves are jade-coloured and the aroma refreshing, floral, with a hint of fresh almond.



32599200 **3030 8**

Lung Ching «Puits du dragon»

Cond. 500 g inf. 3/4 mn

Cultivé sur les plaines de la province de Zhejiang, ce cru, à l'apparence typique de fer de lance. Travaillé à plat, il a du caractère mais possède aussi un goût frais et des notes végétales vertes, de châtaigne. Très long en bouche.

Grown on the plains of the Zhejiang province, this famous tea, crafted into the form of flat, spear-like leaves gives a liquor that exhibits clear character, balanced by notes of fresh green vegetables and chestnut to give an enduring sensory experience.



32599200 **3031 5**

Pi Lo Shun

Cond. 500 g inf. 3/4 mn

Ce thé de la province de Jiangsu, à la feuille finement bouclée, vert pâle, revêtu d'un fin duvet blanc jouit en Chine d'une grande renommée. La tasse présente un arôme raffiné, des notes végétales vertes et boisées, soulignées par une légère amertume.

Grown in the Jiangsu province, this tea enjoys a great reputation and is recognised by its finely rolled leaves of pale green with a downy covering. The liquor possesses a refined flavour, with woody elements alongside green vegetables and a gentle bitterness.



325992000 **164 3**

Yun Wu

Cond. 500 g inf. 3/4 mn

Son nom «Nuages et brume» vient des pentes brumeuses entre 500 et 1500 m où il est cultivé. Ce lot a été récolté avant les premières pluies du printemps à Songxi, au nord du Fujian. Ses feuilles finement bouclées produisent une infusion aux arômes très verts, légèrement torréfiés.

Its name "Clouds and mist" comes from the misty slopes between 500 and 1500m altitude on which it is grown. This batch had been harvested before the first Spring rains fall in Songxi, north of Fujian. Its finely curled leaves gives a liquor with green aromas and lightly roasted notes.



32599200 **3012 4**

Mao Feng

Cond. 500 g inf. 3/4 mn

Thé vert de la province d'Anhui aux feuilles longues et minces, d'un vert profond. Son infusion vert jade possède beaucoup de douceur et des notes végétales vertes très présentes. Un cru idéal pour s'initier au thé vert.

This green tea from the Anhui province has long, slender leaves of deep green. The jade-coloured infusion displays softness and discernable notes of green vegetables. An ideal initiation to green tea...



32599200 **3015 5**

Gu Zhang Mao Jian

Cond. 500 g inf. 3/4 mn

Un thé produit dans la région de Guzhang, récolté au printemps, qui fait la fierté des habitants de la province de Hunan. Ses feuilles, fines et couvertes de duvet blanc, produisent une infusion couleur de jade, au goût léger et agréable de châtaigne.

This tea, produced in the Guzhang region and only harvested in the springtime, is the pride of Hunan's inhabitants. Its leaves are slender and covered with a fine white down, giving a jade-coloured liquor with a charming suggestion of roasted chestnut.



32599200 **1028 7**

Jiu Keng Mao Jian

Cond. 500 g inf. 3/4 mn



Les longues feuilles tendres et duveteuses de ce thé, récoltées au bord du lac Qian Dao dans le Zhejiang, expriment une liqueur au bouquet végétal frais et à la grande douceur. Une eau à température modérée renforcera encore ce caractère.

The long and tender leaves of this tea, coated with fine white hair, were harvested on the banks of the Qian Dao lake in Zhejiang province. They give a cup which aroma is pure and green. The use of moderated temperature water for the infusion will reinforce this characteristic.



32599200 **3016 2**

Pousses d'Argent

Cond. 500 g inf. 3/4 mn

Thé vert originaire de la province d'Anhui. Ses feuilles à la couleur vert-clair légèrement argentées sont finement ondulées. L'infusion présente un goût très agréable, à la fois corsé, aromatique et frais.

A green tea from the Anhui province, its finely undulating leaves are bright green with a hint of silver. The infusion offers a very pleasant tasting experience, being all at once robust, aromatic and fresh.



32599200 **3486 3**

Printemps sur le Lac

Cond. 500 g inf. 3/4 mn

Un thé cultivé dans la province de Zhejiang, sur les bords du lac Qian Dao qui est lié à son origine légendaire. Ses longues feuilles torsadées donnent une infusion limpide au caractère velouté, aux notes de légumes cuits et à la douce rémanence sucrée.

Grown in the Zhejiang province, on the edges of lake Qian Dao, this tea has extraordinary origins. Long twisted leaves of a tender green give a clear infusion with a smooth, velvety texture, notes of cooked vegetables and a lingering sweetness.



325992000 **663 1**

Mini Tuocha

Cond. 500 g inf. 3/4 mn

Comme le Tuocha fermenté, ce thé vert compressé en «nid d'oiseau» provient de la province du Yunnan. En Chine comme ailleurs, on lui attribue de multiples vertus. Sa liqueur vert clair possède un goût prononcé mais sans âcreté.

Like the fermented Tuocha, this "compressed" green tea originates from the Yunnan province. In China, and elsewhere, this tea is believed to have many virtues. Its clear green liquor has a pronounced taste but without acidity.



32599200 **3008 7**

Yunnan vert

Cond. 500 g inf. 3/4 mn

La province de Yunnan produit presque exclusivement des thés noirs et sombres. Néanmoins, on y récolte également ce thé vert délicat. Ses feuilles au vert sombre offrent une liqueur jaune clair, corsée et aux notes vertes et fruitées, longues en bouche.

The Yunnan province produces almost exclusively black, sombre teas. However, delicate green teas can also be found there, such as this example which gives a bright, yellow liquor. The infusion exhibits green and fruity notes with an enduring finish.



32599200 **3007 0**

Moon Palace

Cond. 500 g inf. 3/4 mn

Thé Chun Mee («sourcil du vieil homme» en référence à la forme de la feuille manufacturée) de la province de Hunan. Sa feuille est brillante, d'un vert argenté, roulée très régulièrement. Son goût franc est idéal pour la préparation d'un thé à la menthe.

Original Chun Mee ("eyebrow of the old man" in reference to the finished leaf shape) from the Hunan province. Highly regular, rolled leaves of silver-green characterise this tea. Its frank flavour is ideally suited to the preparation of minted tea.



32599200 **8157 7**

Sencha de Chine BIO

Cond. 500 g inf. 3/4 mn

Provenant d'une ferme biologique de la province de Zhejiang, cette référence est similaire à son équivalent conventionnel mais présente plus de douceur. En outre, son pôle végétal est plus développé alors que le pôle fruité se fait discret.

Originating from an organic farm in the Zhejiang province, this reference is similar to its regular equivalent but presents a sweeter profile. Its vegetal character is also further developed whilst the fruity notes are less prominent.



32599200 **4218 9**

Sencha de Chine

Cond. 500 g inf. 3/4 mn

Un thé vert manufacturé en Chine mais d'inspiration japonaise. Ses feuilles sont travaillées en bâtonnets et offrent une infusion bien distincte de celle des Sencha japonais, d'un jaune vif, fraîche et astringente, aux notes très fruitées.

A green tea produced in China, but inspired by the Japanese. Its leaves are crafted into a baton-like form and give an infusion characteristic of Japanese Sencha: vivid yellow, fresh and astringent with clearly fruity highlights.



325992000 **850 5**

Gunpowder

Cond. 1 kg inf. 3/4 mn

Poudre à canon pour les Occidentaux, «perles de thé» pour les chinois, ce thé évoque la préparation du thé à la menthe du Maghreb. 1 cuillerée à soupe de thé pour 50 cl d'eau, un petit bouquet de menthe fraîche et quelques morceaux de sucre. Dépayasant.

Gunpowder, to the Westerners, or more poetically "tea pearls" for the Chinese, is associated with mint tea preparations in Maghreb. One teaspoon of tea is used to make a pint of liquor, with the addition of a small bunch of mint and sugar to taste. Exotic...



325992000 **851 2**

Formose Gunpowder

Cond. 1 kg inf. 3/4 mn

Un thé vert en provenance des montagnes situées à l'ouest de Taipei, à la feuille légèrement moins régulière que le Gunpowder de Chine.

A green tea heralding from the mountains West of Taipei. The gunpowder leaf form is more eclectic than that of a Chinese example.

THÉ DU VIETNAM TEA FROM VIETNAM

THÉS JAUNES DE CHINE CHINA YELLOW TEAS

Cette famille de thés rares, que l'on retrouve uniquement en Chine, tirent son nom de la couleur emblématique de l'empereur, qui se délectait de ces thés. Plus vraisemblablement, cette appellation proviendrait des reflets jaunes que prend le duvet des feuilles à la suite d'un procédé d'oxydation bien particulier : Après une dessiccation rapide, les feuilles sont enroulées dans des « Niu Pi Zhi », vieux papiers jaunes, et laissées à sécher naturellement.

This family of rare teas, which is only found in China, is believed to have taken its name from the emblematic colour of the emperor who adores these special teas. More probably, this name evolved from the yellow traces which adorn the downy leaves after a rather particular oxidation process : After a rapid drying stage the leaves are rolled within "Niu Pi Zhi", ancient yellow papers, and left to dry naturally.

La culture du thé au Vietnam trouve ses racines dans un passé ancien mais connaît ces dernières années un essor spectaculaire, menant le pays parmi les dix premiers producteurs mondiaux. Si dans ce pays, l'art du thé se fait simplicité, l'accueil autour d'une tasse est toujours un moment très chaleureux.

Tea culture in Vietnam originates in ancient times but has been greatly expanding recently, leading the country to be part of the ten largest producing countries in the world. Although Vietnamese tea art is simple, sharing a welcome cup of tea is always a very hearty moment.



325992000 **459 0**
Huoshan Huang Ya
Cond. 500 g inf 3/4 mn

Un thé jaune d'une extrême délicatesse, de la région de Huoshan, dans la province d'Anhui. Il est constitué de minces bourgeons qui sont séchés dans un flux d'air chaud produisant ainsi une légère oxydation et donnant les « bourgeons jaunes » du nom (Huang Ya). La liqueur a un goût suave, légèrement sucré, et des notes de noisette, soulignées par une fine astringence.

A delicate yellow tea produced in Huoshan region, Anhui province. Its thin buds are dried in a warm air-flow triggering a light oxidation and giving the tea its yellowish hue and its name ('yellow buds'). The liquor carries a round and sweet taste, along with hints of hazelnut highlighted by a fine astringency.



32599200 **5702 2**
Meng Ding Huang Ya
"Bourgeons jaunes du Pic masqué"
Cond. 500 g inf 2/3 mn

Ce thé unique est produit dans la région du Meng Ding «Le Pic Masqué» (province du Sichuan).

Une liqueur aux notes de noix et à la saveur légèrement sucrée.

This unique tea is produced in the Meng Ding region "the Hidden Peak" of the Sechuan province.

The resulting liquor carries notes of nut and a lightly sweet flavour.



32599200 **7022 9**

Shan Tran

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Un thé à la feuille épaisse et torsadée, et aux reflets argentés.

Les feuilles sont récoltées sur des théiers anciens le long de la frontière chinoise. Une liqueur au goût franc révélant des notes fraîches, fruitées et aromatiques.

The leaves of this tea are full and slightly twisted with suggestions of silver.

Harvested from ancient tea bushes along the Chinese border, the liquor is bright and yellow with fresh, fruity and aromatic notes.



32599200 **2011 8**

Huang Da Cha

"Grand thé jaune"

Cond. 500 g inf 2/3 mn

Ce thé jaune date de la dynastie des Ming, avec plus de 400 ans d'histoire. Huang Da Cha, littéralement « grand thé jaune » est un thé très bien équilibré qui présente des notes torréfiées rappelant celles du pain grillé, du café et de certains oolong fortement oxydés.

This yellow tea dates of the Ming Dynasty, with more than 400 years of history. Huang Da cha, literally "Great yellow tea" is very well balanced with some roasted notes that remind toasted bread, coffee, and some highly roasted oolongs.

LE THÉ BLANC

WHITE TEAS



Thé précieux par excellence, le thé blanc est un produit rare puisque l'essentiel de sa production se limite géographiquement à la province chinoise du Fujian. Il constitue une des six couleurs de thé définies par les Chinois et se distingue par une intervention humaine minimale. Raffinement ultime, les variétés sélectionnées pour sa confection s'habillent d'un fin duvet blanc argenté. Serait-ce là l'origine du thé ?

LA MANUFACTURE

Les thés blancs sont récoltés sur une très courte période de l'année, lorsque le climat est optimal pour la manufacture. Après la récolte, les feuilles fraîches sont placées sur des tamis de bambou au soleil - pour les plus belles qualités - ou à l'intérieur de la manufacture si le soleil est trop chaud, ou encore en chambre chauffée si la température extérieure est trop faible. Une lente et légère oxydation s'opère alors. Lorsque les feuilles ont perdu 70 à 80% de leur contenu en eau, elles sont placées sous un soleil très vif ou sur une source de chaleur pour finaliser leur séchage et mettre un terme à l'oxydation naturelle. C'est à la fois un des thés les moins travaillés et les plus délicats à obtenir. Les feuilles doivent être manipulées au minimum de sorte que la qualité n'en soit pas détériorée, et la production requiert constamment l'œil de l'expert. Une manipulation minimale permet la conservation de l'arôme originel, inhérent à la plante, frais et végétal. Certains estiment que ce produit ne devrait pas répondre à l'appellation « thé » ; d'autres le considèrent comme « l'origine du thé ».

LA PRÉPARATION

Une grande attention est à porter à la préparation des thés blancs. Mal infusés, ils peuvent être insipides, mais présentent l'avantage que, contrairement aux thés verts, d'une infusion prolongée ne résultent pas une astringence et une amertume excessives. On peut véritablement jouer sur la préparation : on peut aussi bien préparer un thé blanc en infusion longue (5 à 10 minutes) à température modérée (70°C), ou bien par des infusions courtes (10 secondes) et répétées, le temps s'allongeant au fil des infusions. Ils excellent également en thé glacé, infusés le temps d'une nuit en eau froide, le contenant étant placé au réfrigérateur.

White tea is the most prized variety. It is a rare product because the majority of the production comes from a single geographic area, the Chinese province of Fujian. It is one of the six colours of tea defined in China, and is unusual in that little human intervention is required to produce it. The height of elegance, the varieties used to produce white tea are covered with a silver-white down. Could this be the original tea?

MANUFACTURE

The harvest period for white tea is very short, because it is only picked when the climate offers the ideal manufacturing conditions. Once picked, the fresh leaves are placed in a bamboo sieve in the sun - for the best quality - or inside the factory if the sun is too hot, or in a heated room if the temperature outside is too low. Oxidation is slow and limited. When the leaves have lost 70 to 80% of their water content, they are placed in the very hot sun or on a heat source to finish drying. This halts the natural oxidation process. White tea is both one of the least processed varieties and one of the most difficult to make. The leaves must be handled as little as possible to avoid reducing the quality, and production requires constant monitoring by an expert. The minimal handling means that the original fresh, leafy flavour from the plant is preserved. While to some people white tea is not really tea, others see it as the very origin of the drink.

PREPARATION

White teas must be prepared very carefully. If they are not infused correctly, they are insipid, but they do offer an advantage compared to green teas in that they do not become astringent and overly bitter when infused for a long time. There is a good deal of latitude in the ways white tea can be prepared: it can be infused for a long time (5 to 10 minutes) at a moderate temperature (70°C) or repeatedly in short (10 seconds) bursts which are gradually lengthened. It also makes outstanding iced tea when infused in cold water in the refrigerator overnight.

THÉS BLANCS DE CHINE

WHITE TEAS FROM CHINA



Spécialité de la province chinoise du Fujian, les thés blancs tiennent leur nom du duvet blanc qu'arborent les jeunes pousses des variétés de théiers sélectionnées pour leur manufacture, appelés Da Bai, «Grand blanc». Considérés comme rafraîchissants par les Chinois, ces thés sont consommés pendant les fortes chaleurs. Ils se distinguent par leur grande subtilité et nécessiteront le plus grand soin pour leur préparation. Ils excelleront, préparés en Gaiwan, avec des infusions très courtes et répétées, ou bien en infusion plus longues en eau tiède ou froide. Une expérience également intéressante consiste à infuser les thés blancs, le temps d'une nuit, dans de l'eau froide, au réfrigérateur.

A speciality of the Fujian province, China, white teas take their name from the downy hairs which adorn young shoots of the tea bushes used for its production, namely the Da Bai "big white" variety. These teas are considered to be refreshing by the Chinese, and are therefore consumed during hot times. White teas distinguish themselves by their fine subtlety and require great care in their preparation. White teas excel - prepared in a "gaiwan" (a lidded bowl) - when used in repeated, very short infusions, or longer infusions in tepid or cold water. An interesting alternative to this traditional preparation is to steep their leaves overnight in cold water, stored in the refrigerator.



32599200 **7766 2**

Himalaya Shangri-La

Cond. 250 g inf 3/4 mn

Une plantation située à 1800 m d'altitude, près de la frontière Est du Népal, pour un thé d'exception, au profil aromatique extrêmement riche et à la très grande douceur. La proximité géographique avec Darjeeling se révèle par une similitude des palettes aromatiques.

A plantation situated at a height of 1,800m near the Eastern border of Nepal produces this exceptional tea, extremely rich in aromas and of a great delicacy. The proximity of Darjeeling is revealed in the extent to which their aromatic range is similar.



32599200 **8060 0**

Paï Mu Tan BIO

Cond. 250 g inf 4/7 mn

Cette « Pivoine Blanche » offre un bouquet aromatique très semblable à notre cru issu de l'agriculture conventionnelle. Il se dénote toutefois par une texture plus veloutée, des notes cacao plus intenses et un profil dans l'ensemble plus chaleureux.

This « White Peony » is very similar to our reference grown in integrated farm management. Its particular features are a smooth and velvety texture, a more intense cacao aroma and, as a whole, a warm aromatic profile.



32599200 **4219 6**

Thé blanc d'Anji

Cond. 250 g inf 4/5 mn

Thé de la région d'Anji (province de Zhejiang), où la récolte n'a lieu que quelques semaines par an. Les fines pousses parées d'un épais duvet blanc donnent une liqueur vive, à la rémanence verte, soulignée d'une légère astringence. À essayer en infusion à froid.

A tea from the Anji region (Zhejiang province), exclusively harvested during only one or two weeks a year. The slender shoots are adorned with a lavish covering of white down, giving a bright liquor with enduring green notes and gentle bitterness. Excellent infused in cold water.



32599200 **2691 2**

Yin Zhen «Pointes Blanches»

Cond. 250 g inf 5/10 mn

Des bourgeons parés d'un abondant duvet, simplement séchés après la cueillette. Ce thé rare, de la région de Fu Ding (province de Fujian), se distingue par sa fraîcheur et sa délicatesse. Sa liqueur pâle révèle des notes fleuries et de châtaigne.

A tea created simply from downy buds, plucked and dried to protect their delicate flavour. Sourced from the Fujian province, this rare tea is set apart by the freshness and delicacy of its liquor, embodied by aromas of roasted chestnut and blossom.



32599200 **3036 0**

Paï Mu Tan «Pivoine blanche»

Cond. 250 g inf 4/7 mn

La cueillette de ce thé n'a lieu qu'au printemps et est réalisée manuellement. Les feuilles sont juste flétries puis séchées. Recouvertes d'un abondant duvet gris-blanc, ces feuilles donnent une infusion abricot clair, fruitée et légèrement herbacée.

This fine tea is plucked by hand, and uniquely during Springtime. The harvested leaves are simply seared and dried, resulting in a leaf with a downy, silver covering. A clear aroma of apricot accompanies notes of fruit and herbs in this superb liquor.



32599200 **8347 2**

Mu Dan King

Cond. 250 g inf 4/5 mn

Le bouquet très floral de ce cru lui a valu le nom de «Roi des pivoines». Sa liqueur est douce et ses notes rose, lilas et herbes folles évoquent inmanquablement le printemps. Il s'accommodera de toutes les infusions : courte à chaud ou prolongée à température modérée, voire même glacé.

This tea carries a highly floral bouquet, hence its name "Peony king". Its smooth liquor and fragrance of rose, lilac and water chestnut evoke the springtime. It can be brewed in different ways : for a short time with very hot water or longer with cooler water, or even prepared as iced-tea.



LE THÉ ET LES FLEURS

TEA AND FLOWERS

L'usage de parfumer le thé - formidable capteur de parfums - avec des fleurs fraîchement récoltées ou des écorces de fruits relève d'une tradition ancestrale. On emploie ainsi volontiers la rose, le magnolia, le chrysanthème et bien sûr le jasmin, sans doute le plus populaire de tous et pour lequel, il existe différentes qualités liées au thé de base employé et au soin apporté à sa manufacture.

Pour le thé au jasmin, les feuilles de thé vert utilisées sont en général récoltées et manufacturées en avril. Ce thé vert est ensuite stocké jusqu'au mois d'août, période de la récolte du jasmin. Cueillies en milieu d'après-midi, les fleurs de jasmin sont laissées au repos quelques heures, temps nécessaire à l'épanouissement complet des fleurs et à une retombée en température. On procède ensuite à un premier mélange des feuilles de thé sèches et des fleurs en superposant les unes et les autres en alternance, sur quatre ou cinq couches de 10 à 15 cm d'épaisseur chacune.

Feuilles de thé et fleurs sont ainsi laissées en contact une dizaine d'heures, permettant le transfert par osmose du parfum fleuri du jasmin aux feuilles de thé vert. Régulièrement durant cette période, l'ensemble est brassé afin que la température du monticule se stabilise aux alentours des 37° C. Les fleurs sont ensuite retirées à la main une à une, plus ou moins finement selon la qualité de thé souhaité, les feuilles subissent ensuite un dernier séchage. Pour les meilleures qualités de thé au jasmin, cette opération peut être répétée jusqu'à sept fois, nécessitant à chaque opération un nouveau lot de fleurs fraîches.

Entre art floral et plaisir de la dégustation : les fleurs de thé. Pour réaliser la plus célèbre des formes ludiques du thé, les fleurs de thé - pousses de thé couvertes de duvet - sont assemblées entre les mains agiles des ouvrières. Liées en de petits fagots grâce à des fils de coton blanc, guirlandes et bouquets de fleurs sont insérés en leur centre. Les petits bouquets sont ensuite refermés autour de ce cœur fleuri, formant ainsi une boule sculptée et enveloppée dans un morceau d'étoffe qui la maintient en forme et élimine l'excès d'humidité. Ainsi façonnées, les fleurs vont en étuve pour être séchées.

Pour profiter de ce spectacle saisissant, il suffit de faire infuser une boule dans un verre transparent ou une théière en verre.

A powerful fragrance source, freshly picked flowers and fruit peel have been used to flavour teas for centuries.

Rose, magnolia and chrysanthemum are also often used, as well as jasmine which is undoubtedly the most popular of all and which boasts various qualities according to the base tea used and the care taken in its production.

To make jasmine tea, green tea leaves are generally harvested and processed in April. This green tea is then stored until the jasmine is harvested in August. Picked in the middle of the afternoon, the jasmine flowers are left to rest for a few hours until they have opened completely and the temperature has dropped.

Next, an initial blend of dry tea leaves and jasmine flowers is made by layering them alternately on top of each other in four or five layers of 10-15cm each.

The tea leaves and flowers are left in contact for around 10 hours, allowing the floral jasmine fragrance to be absorbed by osmosis into the green tea leaves. During this time, the mixture is regularly tossed so that the pile's temperature remains constant at around 37°C.

The flowers are then removed by hand, one by one. The thoroughness of this process depends on the desired tea quality. The leaves then undergo a final drying process.

To achieve the highest quality jasmine tea, this entire operation may be repeated up to seven times. Each time, a new batch of fresh flowers is required.

Where the pleasure of taste meets floral art: blooming teas.

To create the most famous fun form of tea, blooming tea, downy tea shoots are assembled by the agile hands of workers. They are tied into small bundles with white cotton thread, then bouquets of flowers are inserted in the centre. The small bunches are closed around this floral centre, making a sculpted ball enclosed in a piece of fabric that conserves the shape and draws out any excess moisture. After being prepared, the flower balls are then put in a dehydrator to be fully dried.

To enjoy this amazing spectacle, simply infuse a ball in a transparent glass or a glass teapot.

THÉS

AU JASMIN

JASMINE TEAS



En Chine, avant la dynastie Song, les fleurs de jasmin étaient exclusivement réservées aux jardins royaux. Depuis cette période, une tradition du thé au jasmin s'est développée. Après la cueillette, les fleurs sont étalées sur des tamis en bambou. Celles-ci s'épanouissent et libèrent une forte fragrance durant les heures nocturnes. Elles sont alors mêlées au thé jusqu'à ce que celui-ci s'imprègne de leur arôme. En résulte une liqueur douce et très parfumée.

In China, before the Song dynasty, jasmine flowers were exclusively reserved for the royal gardens. Since this period however a tradition of jasmine scented tea has developed. After their harvest, jasmine flowers are spread out on bamboo sieves where they blossom and release an intense fragrance during the nocturnal hours. The blossoms are then mixed with tea leaves which become imbued with their fine aroma; this natural fusion creating a tea with a rounded liquor and a very floral aroma.



325992000 **587 0**

Jasmin Silver Sickle

Cond. 500 g inf 3/4 mn

Très grand cru de thé au jasmin. Les feuilles sont triées à la main et séchées au soleil puis mélangées aux fleurs de jasmin. Par la suite, les fleurs de jasmin sont enlevées et leur parfum persiste dans le thé.

One of the best jasmine teas available. The leaves are selected by hand, sun-dried, and mixed with jasmine flowers. Once dry the blossoms are removed, but their perfume persists, bound within the tea leaves.



32599200 **2163 4**

Jasmin Pearl

Cond. 500 g inf 3/4 mn

Ces perles duveteuses de la province de Hunan sont roulées, pousse par pousse, par des ouvrières expérimentées qui n'en produisent qu'un kg par jour.

En s'épanouissant dans l'eau, ces perles donnent à l'infusion un parfum fleuri aux notes animales.

Originating from the Hunan province, these downy, silver-green tea pearls are hand-rolled, shoot by shoot, by skilled craftsmen who produce only 1Kg each day. Blossoming on infusion, these tea pearls give a liquor with floral and almost animalistic notes.



325992000 **307 4**

Mandarin Jasmin

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Thé vert corsé au doux parfum de jasmin et agrémenté de fleurs de jasmin séchées. C'est le thé par excellence qui convient à la cuisine chinoise.

A green and strongly perfumed jasmine tea enriched with jasmine flowers.

A perfect cup to enjoy alongside Chinese cuisine.



32599200 **3056 8**

Jasmin Yin Zhen

Cond. 500 g inf 4/5 mn

Les aiguilles d'argent, parées de leur épais duvet, telle une fourrure, s'enorgueillissent ici d'un doux parfum de jasmin frais. Ce thé rare et précieux allie la délicatesse d'un grand thé blanc au parfum fleuri et à la saveur sucrée du jasmin.

This tea's silver needles, adorned by a sumptuous down, boast a beauty which equals that of the fresh jasmine liquor which they impart. This rare example combines the finesse of a fine white tea with the sweet flavour of jasmine.



325992000 **492 7**

Jasmin Chung Hao

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Produit à partir d'un thé vert de belle qualité, mêlé à des fleurs fraîches de jasmin jusqu'à ce qu'il s'imprègne du parfum fleuri. Une liqueur délicate et fraîche, qui s'accordera bien avec une cuisine chinoise. Agrémenté de fleurs de jasmin séchées.

Produced from a green tea of remarkable quality, mixed with fresh jasmine flowers until the tea is imbued with their delicate perfume. Of a fine liquor, this fusion makes an excellent accompaniment to Chinese cuisine. Brightened with dried jasmine flowers.



32599200 **1171 0**

Jasmin Long Kou BIO

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

La ferme Dao Ren de la province du Zhejiang, signe ici un thé au parfum très délicat. Les fleurs de jasmin utilisées pour parfumer le thé et l'excellent thé vert ont été cultivés dans le respect des principes de l'agriculture biologique. Pour ne pas donner d'amertume à l'infusion, toutes les fleurs ont été retirées après imprégnation des feuilles.

This very delicately fragrant tea is produced in the Dao Ren farm in Zhejiang province. The jasmine flowers used for the scenting process as well as the fine green tea were cultivated following the principles of organic farming. To avoid any bitterness in the cup, all jasmine flowers have been taken out after the scenting.



THÉS AUX FLEURS

FLEURS DE THÉ

SCENTED TEAS



La quasi-totalité des thés aux fleurs aujourd'hui disponibles sur le marché sont des thés parfumés au jasmin, ce qui représente un appauvrissement considérable par rapport aux siècles passés. En effet, les possibilités de la technique d'imprégnation sont infinies – ou presque. Le thé est un fantastique capteur d'odeur et, mêlé à des fleurs fraîches suffisamment odorantes pour un temps défini, il va en conserver le parfum. Nous avons donc travaillé avec des producteurs chinois à la fois à la création d'alliances harmonieuses et inédites et à la recréation de produits de tradition ancestrale.

Almost all of the floral teas currently available on the market today are perfumed with Jasmine. In terms of choice this represents a significant loss compared to centuries gone-by. In reality, the possibilities offered by aroma impregnation are almost limitless. Tea is an excellent medium for aroma capture and, when mixed with fresh flowers in the right conditions, will retain their delicate scent. Using knowledge of ancient products, mixed with some fresh ideas of our own, we have combined efforts with skilled Chinese artisans to bring back some old flavours and to create unexpected new ones.



325992000 185 8

Mao Feng Rose

Cond. 500 g inf 3 mn

Un thé floral délicat préparé par simple mise en contact d'un thé fin et d'une grande quantité de pétales de roses fraîches. Lorsque le thé a absorbé leurs huiles essentielles, les pétales sont retirés. Seul leur sillage envoûtant persiste.

A delicate, floral tea, prepared by the simple association of fine tea leaves and a large quantity of fresh roses. The rose petals are removed once the tea has absorbed their essential oils, leaving behind only their bewitching aroma.



325992000 187 2

Mao Feng Osmanthe

Cond. 500 g inf 3 mn

Les fleurs d'osmanthe exhalent naturellement un parfum de chair d'abricot mûr. Selon la même technique citée précédemment, les fleurs fraîches viennent parfumer le thé vert et donne à la tasse un bouquet gourmand, très long en bouche.

Osmanthus flowers naturally exude an aroma of ripe apricot flesh. Using the same technique described for the manufacture of Mao Feng Rose, the fresh flowers perfume the green tea, giving the liquor a delicious, persevering fragrance.



32599200 3379 8

Le Pont des Amants

Cond. 6 boîtes de 4 fleurs

À l'infusion, les pousses de thé s'écartent pour révéler un charmant pont de fleurs de jasmin enjambant un délicieux bouquet de souci et mauve.

Upon contact with water, the tea shoots bloom to reveal a charming bridge of jasmine blossoms over a gorgeous bunch of marigold and mallow flowers.



32599200 3068 1

Milan Xiang Osmanthus

Cond. 500 g inf 4/5 mn

Pour réaliser ce grand cru, le oolong sombre, Phoenix Milan Xiang, est mêlé, encore chaud, aux fleurs d'osmanthus fraîches et s'imprègne de leurs huiles essentielles. Les fleurs sont ensuite retirées. La force d'un grand Phoenix et les notes d'abricot mûr des fleurs d'osmanthe.

To create this great tea, the broody Phoenix Milan Xiang oolong is mixed with fresh osmanthus flowers whilst still hot, imbuing its leaves with essential oils before the blossoms are removed. The liquor combines a robust Phoenix character with ripe apricot notes from the flowers.



325992000 186 5

Mao Feng Frangipanier

Cond. 500 g inf 3 mn

Le thé au jasmin est de nos jours "le" thé parfumé par excellence, mais sa technique de production est adaptable à presque n'importe quelle autre fleur. Un producteur a travaillé pour Dammann à cette création exotique qui apporte au thé vert une fraîcheur florale et des notes douces à animales.

Jasmine tea is today the archetypal scented tea, but the manufacturing techniques used to create it can be applied to almost any other flower. Dammann has worked in collaboration with one of their suppliers to create this exotic green tea, uniting notes of fresh flowers with animal-like aromas.



32599200 3374 3

Fleur des Sept Fées

Cond. 6 boîtes de 4 fleurs

Au cœur des pousses de thé vert : un cha-pelet de sept fleurs de jasmin lié à une fleur de souci.

A floral tea which, in blooming, frees 7 jasmine flowers in the form of a rosary and a marigold flower.

LES THÉS PARFUMÉS, UNE AFFAIRE DE GOÛT

FLAVORED TEAS : A QUESTION OF TASTE



Dans les années 1950, Jean Jumeau-Lafond - propriétaire de Dammann Frères - crée pour le plaisir de son épouse un thé parfumé à l'orange. Devenu au fil des années un succès immense auprès des consommateurs, le mélange Goût Russe Douchka marque le début du renouveau des thés parfumés modernes.

Chez Dammann Frères, le processus de création et d'élaboration d'un thé parfumé est totalement maîtrisé et réalisé au sein de l'entreprise. Comme une artiste, notre aromaticienne travaille avec sa sensibilité, sa capacité à s'émouvoir pour retranscrire en saveurs et parfums le mélange imaginé. Le choix de la « toile », c'est-à-dire, l'utilisation d'un thé unique ou d'un mélange de thés est le point de départ au travail de création. Ensuite, mettre en résonance les caractéristiques de la base du thé retenue avec les tonalités et les saveurs choisies est l'exercice de style auquel elle se livre avec passion.

Pour chaque création, l'aromaticienne s'appuie sur sa mémoire olfactive et gustative. Comme un peintre qui construit sa toile au fur et à mesure de touches colorées, elle ajoute les senteurs une à une, combine les fragrances privilégiant l'utilisation d'huiles essentielles, d'arômes naturels et d'épices, jusqu'à obtenir l'équilibre souhaité, la saveur convoitée. Si l'attaque à la respiration d'un mélange est quelquefois vive, le secret d'un thé parfumé réussi réside, selon Dammann Frères, dans le fait de privilégier les caractéristiques gustatives naturelles du thé, qu'une composition aromatique vient accompagner, souligner, magnifier, révélant à la dégustation une tasse équilibrée, harmonieuse, délicate.

Ainsi, depuis le début de cette belle aventure il y a soixante ans, ce sont plus de 3000 recettes développées et soigneusement réunies dans un catalogue que beaucoup nous envient.

In the 1950s Jean Jumeau-Lafond, owner of Dammann Frères, created an orange-flavoured tea for his wife's enjoyment. This *Goût Russe Douchka* blend has grown in popularity over the years to become a huge favourite with consumers, and marked the start of the renaissance of modern flavoured teas.

Here at Dammann Frères, the process of creating and developing flavoured teas takes place entirely within the company.

Like any artist, our flavourist uses her sensitivity and emotional responsiveness to give form to the desired blend through various flavours and fragrances. The first step in this creative process is to choose the «canvas», meaning the single tea or tea blend used as the starting point. Next, the core characteristics of the selected tea need to be harmonised with the tones and flavours chosen. This is the sort of work she is passionate about.

For every new creation, our flavourist draws on her olfactory and gustatory memory. Like an artist building up his canvas with touches of colour, she adds flavours one by one, combining fragrances – generally using essential oils, natural flavourings and spices – until she achieves the right balance and desired flavour.

The head note can sometimes be sharp when the blend's aroma is first inhaled, but, according to Dammann Frères, the secret of a successful flavoured tea lies in enhancing the tea's natural gustatory characteristics. The aromatic composition adds to, highlights and amplifies these qualities, revealing a balanced, harmonious, refined cup in the mouth.

Since our wonderful adventure started 60 years ago, more than 3,000 recipes have been developed and carefully built into a catalogue of teas envied by many.

THÉS NOIRS PARFUMÉS FLAVORED BLACK TEAS



Depuis 60 ans Dammann Frères se passionne pour la création de mélanges parfumés. Les thés noirs ont été les premiers à trouver saveurs et accords dans des déclinaisons parfumées. À l'origine plutôt sages, les préparations évoluent rapidement en des mélanges dans lesquels, les notes boisées, miellées ou encore naturellement chocolatées du thé, s'harmonisent avec bonheur aux huiles essentielles, aux arômes et aux épices en des mélanges magnifiquement gourmands.

Dammann Frères created with passion flavoured blends since 60 years. Black teas were the first to be prepared. First rather wise, the preparations evolved rapidly in blends combining harmoniously the woody, but also the honeyed or even chocolate natural notes of the tea, with essential oils, flavors spices oils and flowers in wonderfully greedy blends.



325992000 **341 8**
4, 5, 6 ... Cueillir des Cerises
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

C'est la belle saison, je remplis mon panier neuf de belles cerises charnues, quelques baies glanées sur le chemin et me voilà prêt pour déguster un thé délicieusement fruité.

It is summer time ! Walking in the countryside, I fill my basket with fleshy cherries, glean a few berries on the way and go home to enjoy a deliciously fruity tea.



325992000 **315 9**
Agrumes
Cond. 1 kg. inf 4/5 mn

Huit agrumes (citron doux, citron vert, pamplemousse, orange douce, orange sanguine, mandarine, clémentine, bergamote) parfument ce mélange de thés noirs, parsemé d'écorces d'orange. Cet accord très fruité est à essayer glacé pour l'été.

Cocktail of eight citrus fruits (lemon, lime, grapefruit, sweet orange, blood orange, tangerine, clementine, bergamot) for this blend of black teas embellished with orange peels. This fruity blend, can be savoured iced for summer time.



325992000 **501 6**
Abricot Toscane
Cond. 1 kg. inf 4/5 mn

Mélange de thés noirs au parfum fruité d'abricots mûris au soleil et agrémenté de morceaux d'ananas.

This blend of black teas combined with sunbathed apricots flavour delivers a fruity fragrance. The whole is sprinkled with bits of pineapple.



325992000 **502 3**
Amande Amaretti
Cond. 1 kg. inf 4/5 mn

Mélange de thés noirs parfumés à l'amande et agrémenté de pétales de fleur. Un parfum subtil qui nous rappelle celui des vergers d'amandiers sauvages au printemps.

Blend of black teas flavoured with almond and embellished with flower petals. It delivers a subtle aroma reminding of wild almond trees' orchard at springtime.



32599200 **1077 5**

Amore

Cond. 1 kg. inf 4/5 mn

Attendu comme un baiser, doux comme une promesse, « Amore » à sa façon, célèbre l'amour avec délicatesse. Un thé noir, des pétales de fleur, des notes poudrées d'amande grillée, d'héliotrope et de chocolat ; des huiles essentielles de bergamote, de rose et de poivre, invitent les amoureux dans le partage d'une ronde suave et parfumée.

Whereas as a kiss, sweet as a promise, « Amore » in its own way celebrates love with care. A black tea, some flower petals, powdery notes of toasted almond, heliotrope and chocolate; some bergamot, pepper and rose essential oils, invite lovers in the sharing of a round sweet and fragrant.



3259920000 **52 3**

Bourbon

Cond. 1 kg. inf 4/5 mn

Mélange de thés noirs mêlant arômes de vanille bourbon et caramel. Classique gourmand qui conviendra parfaitement aux amateurs de thé, de 7 à 77 ans !

Blend of black teas combining aromas of bourbon vanilla and caramel. This « Classique Gourmand » is ideal for tea lovers, from 7 to 77 years.



32599200 **3665 2**

Anichai

Cond. 1 kg. inf 4/5 mn

Thé noir aromatisé selon une recette indienne. Épices indiennes rehaussées de morceaux de gingembre, clous de girofle, poivre rose et cardamome. Faire bouillir du lait, incorporer le thé Anichai, infuser 5 minutes, filtrer et ajouter au besoin du sucre.

Drawn from an Indian recipe, this creation is made of Indian spices embellished with ginger bits, clove, pink peppercorns and cardamom. Boil some milk, add Anichai tea, let it brew 5 minutes, filter it and add sugar if needed.



32599200 **3631 7**

Bulgare

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

La route du thé croise les fruits d'Europe et la rose de Bulgarie. Un mélange de thés à l'arôme framboise et aux huiles essentielles de rose et d'orange sanguine, parsemé d'écorces d'orange et de pétales de fleur.

Cross cultural encounter between fruits from Europe and rose from Bulgaria for this blend of black teas, flavoured with raspberry aroma, essential oils of rose and blood orange. Some orange peels and flower petals embellish that blend.



3259920000 **53 0**

Bougainville

Cond. 1 kg. inf 4/5 mn

Mélange parfumé de thés noirs, agrémenté aux fruits de Damas et parfumé aux senteurs de l'Île de France. Mélange aux arômes abricot, figue, prune, fraise et vanille, accompagné de morceaux d'ananas.

Blend of black teas combining flavors from Damascus and French orchards. This startling infusion reveals apricot, fig, plum, strawberry and vanilla flavours, crafted with bits of pineapple.



32599200 **1029 4**

Capesterre

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

La douceur et le goût des Antilles se retrouvent dans ce thé noir pour un cocktail exotique où la vivacité du citron vert exacerbe la rondeur crémeuse de la noix de coco. Agrémenté d'écorces de citron vert.

In this black tea, sweetness and a hint of Antilles meet, giving an exotic cocktail in which lime's brightness heightens the creamy roundness of coconut with lime peels.





325992000 **508 5**

Caramel -Toffee

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Un mélange de thés noirs aux notes intenses de caramel Toffee agrémenté de morceaux de papaye. Idéal pour accompagner cakes et tartes à l'occasion d'un goûter.

A blend of black teas with intense notes of caramel toffee decorated with pieces of papaya. Ideal with cakes and pies during a snack.



325992000 **558 0**

Cassis

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

La saveur intense du cassis se mêle agréablement aux notes boisées d'un mélange de thés noirs pour délivrer une liqueur fruitée et équilibrée.

The intense flavor of blackcurrant fits nicely with woody notes of that blend of black teas to deliver a well balanced fruity cup.



325992000 **511 5**

Cerise Noire

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thés noirs, parsemé de pétales de fleur et parfumé à l'arôme cerise noire. Une note très fruitée pour ce thé à la saveur unique.

Flower petals embellish black tea, flavoured with black cherry aroma, lending a unique and fruity taste.



32599200 **3647 8**

Charlotte au Chocolat

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Un thé noir de Chine «grand Keemun» naturellement riche en notes chocolatées, aux arômes cacao et amande dragée. Mélange gourmand parsemé de pétales de fleur, à consommer idéalement à l'occasion d'un goûter très chocolat...

Perfect harmony between black "grand Keemun" tea naturally exhibiting chocolate notes, flavored with cocoa and sugar almond aromas. Flower petals make this pretty tea the perfect blend to be served at tea time.



32599200 **3664 5**

Charlotte aux Fruits

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange délicieusement subtil de thés noirs aux arômes fruits rouges et biscuit, enrichi de morceaux de papaye et de fraise. Une infusion délicate offrant une tasse gourmande et savoureuse.

Subtle marriage of black teas with flavours of red fruits and biscuit. papaya and strawberry bits brings the finish of this blend delivering a savoury cup with fruity notes.



325992000 **901 4**

Christmas Tea

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

L'orange, le caramel et l'ananas dominent ce mélange de thés noirs, aux parfums traditionnels de Noël. Agrémenté d'écorces d'orange et de morceaux d'ananas, ponctué d'une note de marasquin.

Orange, caramel and pineapple characterize this blend of black teas. All traditional Christmas savours (including maraschino cherry flavour) are gathered immersing everyone in this festive atmosphere. This blend is enlightened with orange rinds and bits of pineapple.





325992000 **514 6**

Citron vert

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Force et fraîcheur s'épanouissent et se complètent avec ce thé noir parfumé à l'huile essentielle de citron vert, et enrichi d'écorces d'orange.

Strength and freshness complete each other within this black tea flavored with lime essential oil ; orange peels complete this blend.



325992000 **513 9**

Citrons

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Harmonie classique pour cette alliance de thé noir aux huiles essentielles de citron et citron vert. Quelques écorces d'orange et des pétales de fleur enrichissent la préparation pour offrir une tasse légèrement acidulée.

Classical harmony for this alliance of black tea with essential oils of lemon and lime. Some orange peels and flower petals embellish the blend, offering a cup slightly tart.



325992000 **345 6**

Coquelicot Gourmand

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Thés noirs mêlés de pétales de fleur, aux arômes coquelicot, biscuit et pâte d'amande. Tantôt bonbon de sucre cuit, tantôt gâteaux de nos grand-mères, difficile de choisir parmi ces saveurs, peu importe ce thé est un délice !

Black teas are united to flower petals, then associated with poppy, biscuit and almond paste flavours.

Sweets or grand' ma cakes, make your choice !



325992000 **516 0**

Earl Grey

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Le plus réputé des thés aromatisés mêle avec bonheur des thés de Chine à la finesse de la bergamote de Calabre.

Un grand classique, toujours apprécié des amateurs.

The most famous flavoured tea comes from a blend of China teas with a fine bergamot from Calabria.

Simple and reliable for all connoisseurs !



32599200 **1158 1**

Earl Grey BIO

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Dans la tradition du célèbre mélange, sa déclinaison sur un thé BIO combine huiles essentielles de bergamote et de néroli. Quelques écorces de bergamote pour la séduction ; la tradition est sauve !

All the tradition of the famous blend, its variation on an organic tea is here flavoured with essential oils of bergamot and neroli. A few bergamot peels to make it pretty ; the tradition is saved.



325992000 **863 5**

Earl Grey déthéiné

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Thé de Ceylan déthéiné, aromatisé à la bergamote de Calabre.

Decaffeinated Ceylon tea, flavoured with bergamot from Calabria essential oil.





32599200 **1992 1**

Earl Grey Fleurs

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

L'Earl Grey «Fleurs», mélange de thé de Chine et de fine Bergamote de Calabre est ici embellie par un bouquet de pétales de fleur. Un véritable plaisir, à contempler et à déguster avec délice.

The Earl Grey «Fleurs», a blend of Chinese tea and fine Calabrian Bergamot here is embellished with a bouquet of flower petals. An aesthetic appeal combined with a subtle taste.



32599200 **3450 4**

Earl Grey Goût Russe

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thés noirs délicatement parfumé aux huiles essentielles d'agrumes : bergamote de Calabre, orange douce et citron vert d'Italie et agrémenté d'écorces d'orange et de fleurs de bleuet.

Delicate blend of black teas scented with citrus fruits essential oils : bergamot from Calabria, sweet orange and green lemon from Italy. Embellished with peels of orange and cornflowers.



325992000 **517 7**

Earl Grey Yin Zhen

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Une sélection de fins thés noirs enrichie de pointes blanches, de pétales de fleur et aromatisée à la bergamote de Calabre. L'équilibre idéal de cet Earl Grey supérieur saura satisfaire les plus exigeants.

A subtle marriage of black teas, delicate silver tips, flower petals and bergamot from Calabria essential oil. It results in a balanced premium Earl Grey.



325992000 **800 0**

Easter Tea

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Parfums délicats et notes gourmandes pour ce délicieux mélange de thés noirs aux arômes vanille, marasquin, chocolat et naranquilla, agrémenté de pétales de fleur.

Delicate fragrances and sweet notes characterize this delicious blend : black teas flavoured with vanilla, maraschino, chocolate and naranquilla. Flower petals as finishing touches.



325992000 **519 1**

Figue Fraîche

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thés de noirs parfumé à l'arôme figue. La saveur généreuse et gourmande de la figue se mêle harmonieusement à un mélange de thés de caractère.

Blend of black teas flavored with fig aroma. The generous and sweet flavor of fig fits harmoniously in a well balanced cup.



32599200 **3632 4**

Fleurilège

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Ce mélange de thés noirs aux doux arômes de vanille et de noisette est enrichi de pétales de fleur lui conférant une esthétique dont l'élégance n'a d'égal que son goût.

This blend of black teas with sweet aromas of vanilla and hazelnut is embellished with flower petals, giving it an aesthetic whose elegance is matched by his taste.



32599200 **4463 3**

Flocons d'épices

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thés noirs aux arômes d'orange et de pain d'épices. Agrémenté d'écorces d'orange et de pétales de fleur, il peut être servi accompagné de petits gâteaux sablés.

Blend of black teas with orange and gingerbread flavours : cinnamon, nutmeg, cloves. Decorated with orange peel and flower petals will be served with small shortbreads.



325992000 **520 7**

Fraise Gariguet

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Ce mélange de thés noirs est aromatisé à la fraise. Beaucoup de caractère pour ce mélange à la saveur typique de la Gariguet. Embelli de morceaux de fraise.

This blend of black teas is flavored with strawberry. This pairing between tea and the typical flavor of "Gariguet" offers a really fruity cup. Embellished with strawberry pieces.



325992000 **522 1**

Fruit de la Passion

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Les arômes du fruit de la passion mariés aux notes puissantes du thé noir produisent ici une tasse légèrement acidulée, à la saveur tonique et rafraîchissante. Ce thé est parsemé de morceaux d'ananas.

The aromas of passion fruit combined to powerful notes of black tea, produced here a cup slightly acidulated, with a tonic and refreshing flavor. This tea is embellished with pieces of pineapple.



325992000 **867 3**

Fruits des Îles

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Une note de dépaysement pour ce mélange de thés noirs aux arômes de fruits exotiques. Des morceaux d'ananas complètent la préparation pour offrir une tasse délicate, fruitée, toute en saveurs.

This blend of black teas flavoured with exotic fruit flavours, enhanced with pineapple pieces, will invite you to an unique journey.



325992000 **524 5**

Goût Russe

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Le mélange exclusif de fins thés noirs enrichi d'un apport d'huiles essentielles de bergamote et d'orange compose un thé au caractère unique et attachant.

A blend of black teas, bergamot and orange essential oils. Exclusive and unique blend.



325992000 **525 2**

Goût Russe Douchka

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Inventé par Dammann Frères dans les années 1950, le succès de ce mélange de thés noirs parfumé aux huiles essentielles d'agrumes (bergamote, orange et citron) ne s'est jamais démenti. Jalousement conservée tel un secret de famille, sa recette saura nous ravir pour de très longues années encore.

Created by Dammann Frères in the 1950's, this blend of black teas and citrus fruits (bergamot, orange, lemon) essential oils has proved its durable success. Kept secret by the family, you will enjoy this recipe for many long years.





32599200 **1993 8**

Jardin Bleu

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thés noirs parfumé aux arômes rhubarbe, fraise des bois et fraise. Parsemé de pétales de fleur, ce thé délicieux et fruité emblématique de la Maison, se prête merveilleusement à une préparation chaude ou glacée.

This blend of black teas flavoured with rhubarb, wild strawberry and strawberry, scattered with flower petals, lends a fruity note to the infusion. It can be savoured iced too.



325992000 **458 3**

L'Oriental noir

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Sur des notes naturellement boisées au fini délicatement chocolaté, un thé noir réunissant fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois dans un mélange au bouquet délicieusement fruité.

Natural notes of wood with a finish of cocoa, for a black tea gathering passion fruit, bush peach and wild strawberry in a deliciously fruity flavored blend.



325992000 **352 4**

Mangoustan

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thés noirs parfumé à l'arôme mangoustan (fruit d'Asie au goût de pêche, de poire et de fruit de la passion). Des morceaux d'ananas et des pétales de fleur complètent l'harmonie de ce mélange à la saveur unique.

A harmonious blend of black teas with mangosteen flavour (a peach-pear-passion fruit savoured fruit sourced from Asia) and bits of pineapple, flower petals delivers a unique infusion.



325992000 **532 0**

Mangue Egyptienne

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Des notes chaleureuses de mangue mûrie au soleil pour ce mélange de thés noirs parsemé de morceaux d'ananas. Un thé de caractère à la saveur fruitée certaine.

A blend of black teas with sun ripened mango flavour lends to a warm and fruity infusion. Bits of pineapple complete the aesthetic appeal.



32599200 **3634 8**

Mélanges des Chérubins

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Lorsque les thés noirs rencontrent le chocolat, la noisette et l'orange sanguine, les goûters chers à nos cœurs traversent nos souvenirs. Agrémenté d'écorces d'orange et parsemé de fleurs.

When black teas intertwine to chocolate, hazelnut, and blood orange, it reminds us of afternoon snacks. Embellished with orange peels, sprinkled with flowers.



325992000 **864 2**

Mélange Inédit

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thés noirs parfumé aux notes d'orange et de vanille. Des pointes blanches, quelques fleurs de lavande, l'Inédit vous est offert, doux, parfumé, délicieux.

Embellished with tips and lavender flowers, black teas are here combined to orange and vanilla flavours, delivering an exclusive blend : sweet, smooth and tasty infusion.



325992000 **638 9**

Mélange Mystérieux

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Quelques pétales de fleur ajoutent une touche de mystère à ce mélange de thés noirs, parfumé à l'huile essentielle d'orange sanguine, et aux arômes pêche, fraise et cerise.

Blend of black teas, flavoured with blood orange essential oil, peach, strawberry and cherry flavours, flower petals. A mysterious blend...



32599200 **3636 2**

Mélange Vénitien

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Le thé noir des Marchands, vanille et fruits rouges, pomme et rhubarbe, quelques pétales de fleur. Un équilibre joyeusement gourmand. En été, servi glacé, ce mélange vous rafraîchira.

This blend was inspired by merchants : black teas, vanilla and red berries, apple and rhubarb, some flower petals. A fresh infusion to be served iced during summer time.



32599200 **3692 8**

Miel - Orange

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Un mélange de thés noirs parfumé à l'huile essentielle d'orange douce et arôme miel, enrichi d'écorces d'orange. À déguster légèrement adouci avec du miel bien sûr !

A blend of black teas, flavoured with sweet orange essential oil and honey flavour, perfected with orange peels. Extra honey can be added in the infusion.



32599200 **535 1**

Mûre Sauvage

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Cet accord de thés noirs et de mûre vous transportera dans vos souvenirs de promenade par-delà les chemins de campagne. Un thé à la saveur des bois, irrésistible !

The pairing of black teas and blackberry reminds you the walks across countryside. A tea with flavor of underwood, irresistible!



32599200 **1721 7**

Noël à Londres

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thés noirs, arômes cannelle, vanille, pomme, amande et gingembre, complété de pétales de fleur. La tradition de Noël et de ses parfums est assurée.

Blend of black teas, cinnamon, vanilla, apple, almond and ginger aromas, embellished with flower petals, to deliver Christmas traditional scents.



32599200 **3677 5**

Noël à Paris

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thés noirs agrémenté de pétales de fleur. Nuances fruitées d'amande et de cerise, relevées d'une pointe de pain d'épices et de gingembre.

Black teas blended with flower petals and combined to almond and cherry flavours with a hint of gingerbread and ginger.



32599200 **2565 6**

Noël à Pékin

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thés de Chine (thé noir et thé vert au jasmin), arômes fruit de la passion, mangue et ananas, huile essentielle de bergamote et enrichi de fleurs de jasmin. Un thé subtil et délicat.

Blend of black and jasmine green tea from China with passion fruit, mango, pineapple flavours and bergamot essential oil, perfected with jasmine flowers. Subtle and delicate infusion.



32599200 **3192 3**

Noël à Prague

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thés noirs, arômes caramel, pruneau, « vodka » et chocolat, huile essentielle de clémentine. Agrémenté de morceaux de papaye et de pétales de fleur.

A blend of black teas with caramel, prune, "vodka" and chocolate flavours, clementine essential oil, embellished with papaya bits and flower petals.



32599200 **3195 4**

Noël à Saint-Petersbourg

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thés noirs aux arômes pomme, poire, mirabelle, pêche, noisette et châtaigne. Agrémenté de morceaux de pomme et de pétales de fleur, ce mélange vous transporte dans les nuits bleutées de la ville impériale.

Blend of black teas flavoured with apple, pear, plum, peach, hazelnut and chestnut aromas. Embellished with pieces of apple and flower petals, this blend leads you into the bluish nights of the imperial city.



32599200 **2401 7**

Noël à Venise

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thés noirs, arômes citron meringué et caramel « toffee ». Agrémenté de morceaux de papaye, de pétales de fleur ; un équilibre savoureux, délicieusement gourmand.

A marriage of black teas with lemon, meringue and toffee flavours, papaya bits, flower petals, that offers a rounded, balanced, and greedy infusion.



32599200 **1988 4**

Noël à Vienne

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Ce mélange de thés noirs aux arômes chocolat, abricot et vanille, est agrémenté de morceaux d'ananas et d'écorces d'orange. Un mélange subtil et gourmand à savourer accompagné d'une pâtisserie comme le fameux gâteau Zacher !

This combination of black teas with chocolate, apricot and vanilla flavours, scattered with bits of pineapple and orange rinds offers a subtle and sweet infusion, well suited to accompany pastry such as the Zacher cake !



32599200 **2004 0**

Noël en Provence

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thés noirs aux arômes figue, fraise et miel crémeux. Agrémenté de pétales de fleur, les saveurs gourmandes d'un Noël en Provence vous gagnent.

A blend of black teas mixed with fig, strawberry, and creamy honey flavours, finished with flower petals to exhibit hedonistic savours from Provence.





32599200 **3630 0**

Nosy Bey

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Thé noir aux arômes vanille et pêche de vigne. Agrémenté de morceaux d'ananas et parsemé de pétales de fleur; l'alliance réussie du goût ensoleillé de nos vergers à la délicate senteur vanillée des tropiques.

Black tea flavoured with vanilla and bush peach. Embellished with pieces of pineapple and sprinkled with flower petals. A successful fusion from sunbathed orchards and vanilla tropical scents.



325992000 **922 9**

Old Man Tea

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Ce mélange de thés noirs est agrémenté de raisins secs et de pétales de fleur : Un goût délicat de noisette, raisin et coing dans cette tasse au doux parfum d'automne.

Blend of black teas flavoured with a delicate hazelnut, grape and quince aroma. Dried grapes and flower petals refine this fall season's smooth liquor.



325992000 **540 5**

Orange Douce

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Thé noir parfumé à l'huile essentielle d'orange douce et parsemé d'écorces d'orange. Délicatement fruité, ce mélange est un partenaire idéal à l'heure du thé.

Black tea scented with sweet orange and dried orange peels.

Subtle fruity infusion to be savoured as an afternoon tea.



325992000 **436 1**

Orange sanguine

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

La personnalité particulière de ce mélange de thés noirs parfumé à l'huile essentielle d'orange sanguine et parsemé d'écorces d'orange, provient de la note acidulée de l'orange sanguine.

This blend of black teas scented with blood orange essential oil and sprinkled with orange rinds exhibits its bitter personality.



325992000 **210 7**

Paul & Virginie

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Un désormais «Classique» parmi les mélanges signés Dammann Frères : il est composé d'un mélange de thés noir parfumé aux arômes caramel, cerise, fraise, framboise, groseille et vanille.

Blend of black teas, flavoured with caramel, cherry, strawberry, raspberry, redcurrant and vanilla. A classic Dammann Frères creation.



32599200 **3690 4**

Pêche abricotée

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Les arômes pêche et abricot, mariés au thé noir et quelques morceaux d'ananas, confèrent à ce mélange une agréable note veloutée et acidulée.

Blend of black teas and bits of pineapple added to peach and apricot flavours are united to provide a round and acid infusion.





325992000 **542 9**

Pêche de Vigne

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thés noirs parfumé à l'arôme pêche de vigne : la saveur subtile et si particulière de ce fruit s'exprime ici pleinement. Agrémenté de morceaux d'ananas.

Blend of black teas, flavoured with bush peach and embellished with pieces of pineapple. A subtle taste emanates from this unique blend.



32599200 **3635 5**

Pomme d'Amour

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Pour ce mélange de thés noirs parfumé, l'arôme pomme caramélisée cuite au four, rehaussé d'une pointe de marasquin et additionné de morceaux de pomme et de pétales de fleur, offre une tasse gourmande et chaleureuse.

This flavored blend of black teas combined with caramelized apple and maraschino flavours is scattered with pieces of apple and flower petals offering a greedy and warm cup.



325992000 **888 8**

Quatre Fruits Rouges

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thés noirs parfumé aux arômes cerise, fraise, framboise et groseille et agrémenté de morceaux de fraise et de groseilles. Un bouquet pleinement et délicieusement fruité.

A blend of black teas flavored with cherry, strawberry, raspberry and redcurrant resulting in a fruity bouquet. Embellished with pieces of strawberries and redcurrants.



325992000 **209 0**

Régisse

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Ce mélange de thés noirs parfumé à l'arôme réglisse vous plonge dans une dualité de douceur et d'amertume.

A blend of black teas with liquorice flavours. A fragrance duality smoothness and bitterness.



325992000 **550 4**

Rose

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Ce thé noir, parfumé à l'huile essentielle de rose de Bulgarie, agrémenté de pétales de rose. Une infusion subtile et fleurie, à savourer volontiers en accompagnement de fruits rouges ou de chocolat noir.

This black tea is scented with the rose from Bulgaria essential oil. embellished with rose petals. Subtle and flowery infusion well suited to accompany red fruits or chocolate.



32599200 **1150 5**

Rouge Délice BIO

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Caractère et goût pour ce thé au bouquet fruité associant la canneberge, la fraise des bois, la myrtille et la fleur de sureau dans un cocktail de fruits rouges et noirs aux parfums 100% naturels (morceaux de framboise).

Character and taste combining in this flavoured tea, cranberry, strawberry, raspberry and elderflower in a red and black fruit cocktail, 100% flavoured with natural flavours (raspberry bits).





32599200 **2076 7**

Thé aux Sept parfums

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Riche accord fleuri et fruité pour ce mélange de thés noirs parfumé aux arômes abricot, figue, pitanga, citron, bergamote et fleur de lotus, enrichi d'écorces d'orange et de pétales de fleur.

Flowery and fruity savour in that blend of black teas improved with apricot, fig, pitanga, lemon, bergamot and lotus flower flavours, enriched with orange peels and flower petals.



32599200 **3640 9**

Thé des Cigales

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Thé noir du Yunnan, arôme figue, huiles essentielles de clémentine et de noix de muscade, parsemé de pétales de fleur et d'écorces d'orange.

Yunnan black tea flavoured with fig aroma, clementine and nutmeg essential oils, sprinkled with flower petals, and orange peels.



32599200 **1038 6**

Thé des Mille Collines

Cond. 1 kg inf 4/5 mn



Si les paysages rwandais, verts et ondoyants, inspirent la douceur, le thé là-bas se boit corsé. Il allie la force d'un thé noir du Rwanda et le parfum de fines épices : gingembre, cannelle, cardamome, baies roses et girofle. Il pourra être consommé nature, avec un nuage de lait ou encore infusé directement dans du lait.

Although the Rwandan landscapes, lush and hilly, inspire a gentle way of life, the teas they produce are strong and full-bodied. This blend combines the strength of Rwanda black tea and the fragrance of fine spices: ginger, cinnamon, cardamom, pink peppercorn and clove. It can be enjoyed with a drop of milk or brewed directly into hot milk.



32599200 **972 4**

Thé des Poètes

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thés noirs aux huiles essentielles de cannelle et de citron. Les arômes caramel et pomme additionnés d'écorces d'orange complètent une aromatisation subtile. Sa tasse délicate est à savourer comme une poésie.

Black teas associated to cinnamon and lemon essential oils, caramel and apple flavours sprinkled with orange peels refine this subtle creation. It delivers a delicate infusion to savour for poetic moments.



32599200 **3452 8**

Thé des Sages

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thés (noirs et verts) aux arômes de bergamote, lavande et vanille. Agrémenté de pétales de fleur et de morceaux de gousse de vanille, il offre une tasse délicate propice à savourer un moment de détente et de sérénité.

This blend of black and green teas, scented with bergamot, lavender and vanilla flavours, embellished with flower petals and vanilla cuts, invites you to a relaxing and zen moment.



32599200 **1927 3**

Thé des Trois Fleurs

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Sur un assemblage de thés noirs, les arômes de mirabelle et de fleur d'oranger et quelques pétales de fleur composent une tasse à la saveur bucolique. Un mélange délicat et fleuri au parfum de bouquet estival.

A marriage of black teas, flavoured with plum, orange blossoms, scattered with flower petals, creating a bucolic taste. A delicate and floral blend reminding of summer perfumes.



325992000 **290 9**
Thé déthéiné Cola
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Issu de la collection Little Cristal, « Cola », un thé noir déthéiné au parfum cola bien connu de nos chères têtes blondes.

A l'heure du thé, un mélange parfumé pour faire comme les grands.

Coming from the 'Little Cristal' collection, «Cola» is a decaffeinated black tea with a cola flavor that children have so dear.

At tea time, a flavored tea to enjoy the "Five O'clock" like grown people.



32599200 **8245 1**
Tourbillon
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thés noirs où se mêlent dans un tourbillon de saveurs, les arômes marron glacé, sirop d'érable, biscuit, caramel toffee, fleur d'oranger et abricot confit. (morceaux de papaye et de pomme).

A blend of black teas, where the aromas of candied chestnut, maple sirup, biscuit, toffee caramel, orange blossom and candied apricot merge in a whirlwind of savours. (papaya and apple bits).



3259920000 **29 0**
Trois Fruits Noirs
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thés noirs parfumé aux arômes cassis, mûre sauvage et myrtille. Mêlées, ces trois saveurs de fruits noirs offrent une tasse fruitée, douce et divinement parfumée. (Groseilles entières).

A blend of black teas with black-currant, blackberry and blueberry flavours. The fusion of these three scents delivers a fruity, sweet and savoury infusion. (Redcurrants)



325992000 **553 5**
Vanille
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thés noirs parfumé aux arômes vanille, héliotrope et biscuit, enrichi de morceaux de gousses de vanille et de pétales de fleur. Sa tasse douce et légèrement sucrée avec des notes chaleureuses et biscuitées peut également s'apprécier accompagnée de lait.

A blend of black teas with vanilla, heliotrope and biscuit flavours, embellished with vanilla cuts and flower petals. This soft and sweet infusion with warm and biscuits scents can be enjoyed with milk.



325992000 **789 8**
Vanille déthéiné
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Thé de Ceylan déthéiné, arôme vanille.

Decaffeinated Ceylon tea with vanilla flavour.



32599200 **8246 8**
Velours nacré
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thés noirs parfumé aux notes chaudes de chocolat et d'amande rehaussées d'un trait d'huile essentielle d'orange sanguine pour offrir un thé gourmand assurément ! (écorces d'orange)

A blend of black teas with the warm notes of chocolate and almond, enhanced with a dash of essential blood orange oil to offer a decidedly delicious tea ! (orange peels)



325992000 **554 2**
Violette
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Mélange de thés noirs parfumé à l'arôme violette. Une respiration, et l'on profite de la fraîcheur parfumée des sous-bois au printemps. (pétales de fleur)

A blend of black teas with violet flavour. Freshness from spring wood scents. (flower petals)

THÉS SOMBRES PARFUMÉS FLAVORED DARK TEAS



Thé sombre au parfum surprenant de terre humide, le Pu-Erh connaît un succès grandissant auprès des consommateurs. Cependant, certains qui en apprécient les vertus ont plus de mal à s'accommoder des notes minérales affirmées de ce thé. Pour en atténuer les notes aromatiques spécifiques sans pour autant les masquer, le savoir-faire d'aromatisation de Dammann Frères s'exprime ici tout en délicatesse et subtilité pour vous proposer trois mélanges parfumés, fruités et gourmands.

Pu-Erh tea, with the surprising flavour of warm earth, is a growing success among consumers. However, some people who appreciate its virtues find it hard to accept its proclaimed mineral notes. To soften the specific aromatic notes, yet without concealing them, the flavouring expertise of Dammann Frères expresses itself delicately and subtly to offer you three fragrant, fruity and delicious blends.



32599200 **8247 5**

Élégie Pourpre

Cond. 1 kg inf 3/5 mn

Thé sombre Pu-Erh de Chine aux notes montantes et chaleureuses d'un bouquet de sous-bois, parfumé d'arômes de baies noires, de vanille et d'héliotrope. (pétales de fleur)

Pu-Erh tea from China with the warm and lifting notes of a bouquet of undergrowth flavoured with the aromas of dark berries, vanilla and heliotrope. (flower petals)



325992000 **105 6**

Pu-Erh Gourmand

Cond. 1 kg inf 3/5 mn

Notes chaleureuses boisées d'un thé sombre Pu-Erh de Chine mêlées à un cocktail d'arômes gourmands : biscuit, caramel, vanille, amande douce et héliotrope. À boire aussi glacé. (pétales de fleur)

The warm and woody notes of Pu-Erh tea from China mixed with a cocktail of delicious aromas : biscuit, caramel, vanilla, sweet almond and heliotrope. Can be drunk iced. (flower petals)



325992000 **106 3**

Pu-Erh Agrumes

Cond. 1 kg inf 3/5 mn

Écorces de bergamote et d'orange, un thé sombre Pu-Erh de Chine : une infusion boisée aux notes montantes de vanille et d'héliotrope, rafraîchie par les agrumes (bergamote, limette, mandarine, orange amère).

Peel of bergamot and orange, combined with Pu-Erh from China : a woody infusion with vanilla and heliotrope notes, refreshed with citrus fruits (bergamot, lime, tangerine, bitter orange).



THÉS OOLONGS PARFUMÉS FLAVORED OOLONG TEAS



Toujours à la recherche de nouvelles sensations gustatives, les experts Dammann Frères ont développé une gamme inédite de thés aromatisés sur une base de thé semi-fermenté. Inspirés par la richesse de la palette aromatique des thés Oolong et des ambiances de nos jardins parisiens, trois mélanges uniques allient la saveur fraîche et fleurie du thé oolong vert Teguanyin à des saveurs florales fruitées. Autre visage des thés oolong: le mariage des notes chaleureuses du oolong Fancy, plus fortement oxydé que le Teguanyin, avec celles, réconfortantes de la châtaigne. Enfin, Milk-Oolong, idéal pour une pause gourmande.

Always looking for new taste sensations, Dammann Frères' experts have developed a range of all-new flavoured blends based on semi-fermented teas. Inspired by the rich aromatic palette of the oolong teas, three examples find their inspiration from famous Parisian gardens, matching the fresh and floral Teguanyin green oolong tea to fruity and floral flavours. Last but not least, a different proposition for the oolong teas. A combination of oolong Fancy's warm notes (oolong tea more oxidised than the Teguanyin) with those of chestnut; comforting and full of cheer. And the new «Milk-Oolong»: delicious on its own, or to accompany a snack time.



 32599200 1120 8
Jardin des Tuileries
Cond. 500 g inf 4 mn

Nouvelle recette. Équilibre subtil pour ce mélange où se mêlent sur une base de oolong vert, les arômes kiwi, noix de coco, ananas et litchi. Une composition aux saveurs délicieusement exotiques, comme un hommage aux espèces d'outre-mer acclimatées par Monsieur Le Nôtre dans son jardin secret.

New recipe. Subtle balance for this blend combining green oolong tea with kiwi, coconut, pineapple and lychee flavors. A deliciously exotic composition, as a tribute to tropical species acclimated by Mr. Le Nôtre in her secret garden.



 32599200 1164 2
Oolong Caramel au beurre salé
Cond. 500 g inf 4 mn

Les notes naturellement veloutées du thé oolong s'allient à celles, sucrées-salées, d'un arôme caramel. Un bel équilibre entre des notes végétales et celles d'une confiserie que beaucoup retrouveront avec bonheur dans une tasse délicieusement gourmande.

Natural velvety notes of an oolong tea here combined with those sweet and savory of a caramel aroma. A subtle balance between vegetal notes and the greedy notes of toffee that many will taste with treat in a delicious and gourmet cup.



32599200 3075 9
Jardin du Trocadéro
Cond. 500 g inf 4 mn

Mélange tonique et acidulé mêlant des notes de gingembre, citron, mangue, mandarine, bergamote, fleurs de tiaré et pamplemousse, aux écorces de bergamote et orange sur base de oolong vert. Évocation des saveurs exotiques présentées dans ce jardin à l'occasion des expositions universelles.

Tonic and acid blend. Green oolong with ginger, lemon, mango, mandarine, bergamot, tiare flowers and grapefruit notes scattered with bergamot and orange peels. Exotic fragrances reminding of the Universal Exhibitions.



32599200 3642 3
Oolong Châtaigne
Cond. 500 g inf 4/5 mn

Les arômes vanille, châtaigne, amande et chocolat viennent rehausser délicatement les parfums naturellement chaleureux d'un thé Oolong fortement oxydé. Agrémenté de fleurs, sa dégustation saura ravir les amateurs de notes chaudes.

The vanilla, chestnut, almond and chocolate flavours reveal the natural round and warm notes from Oolong tea. Scattered with tea flowers.



32599200 3076 6
Jardin du Luxembourg
Cond. 500 g inf 4 mn

Oolong vert parsemé de pétales de fleur, aux arômes fleurs d'aulépine, aloe vera, rose, jasmin, acacia, melon et prunier. Toutes les saisons réunies dans ce mélange fleuri et délicat, alliant caractère et douceur. Hommage au jardin parisien le plus italien !

Green oolong embellished with flower petals, hawthorn flowers, aloe vera, rose, jasmine, acacia, melon, and plum flowers flavours. This unique fusion delivers a sweet and powerful infusion paying tribute to the most Italian garden in Paris.



32599200 3436 8
Milk-Oolong original
Cond. 500 g inf 4 mn

La saveur fraîche et fleurie du thé oolong vert est ici opposée à des subtiles notes crémeuses pour offrir, sur les traces du très rare thé oolong du même nom et, sans prétention, un thé parfumé à la liqueur douce, chaleureuse et lactée. Idéal pour une pause gourmande. Nouvelle recette.

The fresh and floral notes of the green oolong tea is matched with subtle creamy notes offering like the very rare namesake tea, a mild, smooth and milky liquor. Delicious on its own, or to accompany a snack time. New recipe.



THÉS VERTS PARFUMÉS FLAVORED GREEN TEAS



Le thé vert donne une tasse tonique et fraîche que l'on aime déguster par une journée printanière ou estivale. Cette base s'allie de façon harmonieuse à des notes aromatiques gourmandes, fruitées et fleuries. Pour créer ces mélanges, nos experts ont sélectionné des thés verts au caractère vif, fruité et frais qui rehaussent arômes et huiles essentielles. Tantôt gourmands et veloutés, tantôt frais et toniques, les thés aromatisés sont à découvrir glacés. Dammann Frères vous invite à prolonger ce plaisir tout au long de l'année.

Green tea gives a fresh infusion that is particularly appreciated during spring or summer time. This base can be harmoniously combined with aromatic, fruity and floral flavours. To refine these flavoured blends, our experts have selected green teas with sharp, fruity and fresh characters that work in harmony with flavours and essential oils. Sometimes sweet and sumptuous, sometimes bracing and fresh, such teas are ideal to be enjoyed as iced tea. Dammann Frères invites you to extend such pleasure to any season of the year.



325992000 **342 5**

1,2,3... Je m'en vais au bois..

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Délicieuse balade gourmande que cette association d'arômes cerise, groseille, framboise, fraise des bois, cassis, myrtille et menthe à un thé vert Sencha. Quelques groseilles, des morceaux de fraises viennent parfaire un thé irrésistiblement fruité.

A blend of Sencha green tea with cherry, redcurrant, raspberry, wild strawberry, blackcurrant, blueberry and mint flavours. Redcurrants and strawberry bits are embellishing this greedy and fruity combination.



32599200 **5035 1**

Ballassord

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Thé vert Sencha aux arômes abricot, ananas et prune. Un accord très fruité, parsemé pour notre plaisir, de pétales de fleur et de morceaux d'ananas.

Green Sencha tea, flavoured with apricot, pineapple and plum. A fruity and pleasant union, sprinkled with flower petals and bits of pineapple.



32599200 **8222 2**

Bali

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Subtil équilibre de notes fraîches, fleuries et fruitées pour ce mélange délicatement parfumé à apprécier tout au long de l'année, tant chaud que glacé : thé Sencha et thé vert au jasmin, pétales de fleur, arômes litchi, pamplemousse, pêche de vigne et rose.

With fresh, floral and fruity notes, this delicately flavoured blend is to be appreciated year-round, hot or chilled. Sencha tea, jasmine green tea and flower petals, lychee, grapefruit, bush peach and rose flavours.



325992000 **602 0**

Calabria

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Thé vert Sencha parfumé à l'huile essentielle de bergamote et enrichi de pétales de fleur. Fraîcheur, notes toniques et acidulées pour une tasse désaltérante.

Green Sencha tea with bergamot essential oil enhanced with flower petals. Fresh, tonic and slightly acid notes for a very refreshing liquor.



32599200 **3644 7**

Cap Vert

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Thé vert Sencha, parfumé aux arômes ananas, caramel, marasquin et orange. Des écorces d'orange et des pétales de fleur viennent parfaire ce mélange savoureux et délicieusement gourmand.

Green Sencha tea flavoured with pineapple, caramel, maraschino and orange. Orange peels and flower petals complete this flavoury and sweet blend.



325992000 **432 3**

Cerisier de Chine

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Thé vert Sencha parfumé à l'arôme cerise et enrichi de pétales de fleur. Son infusion délicate évoque la fraîcheur du printemps, chaque année renouvelée...

Green Sencha tea perfumed with cherry flavour and scattered with flower petals. Its infusion illustrates spring freshness.



32599200 **3456 6**

Christmas Tea vert

Cond. 1 kg. inf 3/4 mn

Interprétation des senteurs de Noël sur une base de thé vert parfumé à l'orange, cannelle, vanille, pomme, amande et gingembre, que des écorces d'orange et des morceaux de pomme complètent pour offrir, tel un cadeau, un moment de dégustation unique.

This green tea scented with orange, cinnamon, vanilla, apple, almond and ginger, adorned with orange peels and pieces of apple delivers a unique infusion inspired by Christmas scents.



32599200 **5033 7**

Clair de Fruits

Cond. 1 kg. inf 3/4 mn

Thé vert Sencha aux doux parfums de cerise et de fraise, agrémenté d'une touche de mangoustan. Des pétales de fleur complètent cette composition irrésistiblement fruitée.

Green Sencha tea with a sweet taste of cherry and strawberry flavours, embellished with a touch of mangosteen. Sprinkled with flower petals.



32599200 **8224 6**

Dune d'Épices

Cond. 1 kg. inf 3/4 mn

Un brin d'exotisme pour ce mélange où des arômes pain d'épices et orange amère, des écorces d'orange et des pétales de fleur, composent avec les notes fraîches et fruitées d'un thé vert Sencha, un thé parfumé à la saveur étonnante et généreuse.

This Sencha green tea is a surprising flavoured tea, thank to ginger bread, bitter orange flavour, orange rinds and flower petals. Its fresh and fruity notes lend a rather exotic tea.



32599200 **5031 3**

Everglad

Cond. 1 kg. inf 3/4 mn

Fraîcheur et note fruitée pour ce thé vert Sencha parfumé à l'arôme de pamplemousse et parsemé d'écorces d'orange. À boire de préférence glacé.

Fresh and fruity green Sencha tea, scented with grapefruit and sprinkled with orange peels. Very nice when iced.





325992000 **954 0**

Gulistan

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

La douceur et le raffinement des jardins persans se retrouvent dans ce thé vert parfumé où, dans une belle harmonie de saveurs, se mêlent datte, rhubarbe, fraise, framboise et rose et fleur d'oranger. Quelques pétales pour le plaisir du regard, le goût du paradis est proche !

The sweetness and sophistication of Persian gardens is delivered with this green tea, a pleasant harmony gathering flavors of dates, rhubarb, strawberry and raspberry with hint of rose. Few rose petals to embellish this blend; close your eyes, paradise is close !



325992000 **344 9**

Jaune Lemon

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Alliance originale et inédite d'un thé vert Sencha à la citronnelle, que des huiles essentielles de citron vert et de citron doux, associées au gingembre, viennent harmonieusement parfumer pour offrir un thé résolument frais et tonique.

Unique and original fusion of a green sencha tea and lemongrass. Lemon and lime essential oils are married to ginger to deliver a fresh and tonic taste.



32599200 **8220 8**

Macaron Cassis Violette

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Frais et fleuri comme le gâteau tant convoité, ce mélange allie avec réussite la fraîcheur d'un Sencha aux arômes cassis, violette et « macaron » (biscuit, amande). Quelques morceaux d'ananas et des pétales de fleur le rendent irrésistible.

This blend, named after the famous 'macaron' pastry, combines a Sencha tea and blackcurrant, violet and 'macaron' flavours (biscuit, almond). Pineapple bits and flower petals makes it irresistible.



3259920000 **10 3**

Havanita

Cond. 500 g. inf 3/4 mn

Mélange de thé vert Sencha, d'écorces de citron vert et de feuilles de menthe, parfumé aux arômes menthe, citron vert et rhum blanc. A déguster chaud ou froid, fermez les yeux, le voyage aux Caraïbes est immédiat !

A blend of green Sencha tea, lime peel, mint leaves, lime, spearmint and white rum flavours. To drink warm or cold. Close your eyes and be taken at once to the Caribbean !



32599200 **5034 4**

L'Oriental

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Richesse de senteurs dans ce mélange de thé vert Sencha mêlé aux arômes fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois. Agrémenté de morceaux d'ananas, parsemé de pétales de fleur, il offre une dégustation aux nuances fraîches et veloutées.

Sencha green tea is blended with passion fruit, bush peach and wild strawberry flavours, and embellished with pineapple pieces and flower petals to deliver a highly fragrant cup, smooth and fresh.



32599200 **8221 5**

Macaron Mangue Jasmin

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Délicieusement fleuri et velouté, ce thé gourmand associe les notes fraîches et fruitées d'un Sencha aux arômes mangue, jasmin, fruit de la passion et « macaron » (biscuit, amande). Quelques pétales de fleur, des morceaux de papaye complètent ce mélange parfumé à découvrir absolument !

This sweet tea combines fresh and fruity notes of a Sencha, and mango, jasmine, passion fruit and 'macaron' (biscuit, almond) flavours. Some flower petals and papaya bits complement this flavoured blend.



325992000 **606 8**

Jardin Vert

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Déclinaison du célèbre Mélange Jardin bleu sur une base de Sencha, ce mélange aux arômes rhubarbe, fraise et fraise des bois associés au thé vert, que des pétales de fleur complètent, donne une tasse fraîche et agréable.

Inspired by the now classic and famous Jardin Bleu blend with rhubarb, strawberry and wild strawberry flavours, the green tea basis lends a fresh and delicate savour to the infusion. Flower petals complete the blend.



32599200 **2291 4**

Lotus

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Une mode lancée sous la dynastie Nguyen (1848-1883), on déposait alors du thé dans des fleurs de lotus pour qu'il s'imprègne de leur parfum. Une feuille légèrement roulée pour une infusion douce, aux notes entêtantes de fleur de lotus.

Using a practice started during the Nguyen dynasty of Laos (1848-83), this tea is placed amongst lotus flowers so that it might take up their fragrance. The lightly rolled leaves give a soft infusion with the heady aroma of lotus flowers.



32599200 **5032 0**

Mélange du Prieuré

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Dans un jardin fait de soleil et d'ombre.. Mélange de thé vert Sencha, parfumé aux saveurs orange, pêche et poire et parsemé de pétales de fleur, écorces d'orange.

In a sunny and gloomy garden.. Blend of green Sencha, perfumed with orange, peach and pear and sprinkled with flower petals and orange peels.



32599200 **7769 3**

Mousson sur Hanoi

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Un mélange dépayçant et rafraîchissant de thé vert du Vietnam, arômes litchi, fleur de bananier, paquerette, décoré de fleurs de carthame flamboyantes. Une attaque litchi très fraîche, laissant place à un cœur velouté, où domine un parfum de feuilles mouillées.

An original exotic and refreshing blend of Vietnam green tea, lychee, banana flower and daisy flower flavours, embellished with flaming safflowers. The first impression of freshness given by lychee, gives way to a great smoothness and a lingering scent of nature after the rain.



325992000 **346 3**

Nuit à Versailles

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Bergamote, kiwi, pêche, fleur d'oranger, fleur de violette. Saveurs cultivées avec gourmandise à Versailles depuis le XVII^e siècle, pour ce thé Sencha parfumé que des pétales de fleur complètent.

Bergamot, kiwi, peach, orange blossom, violet blossom flavours. Since the 17th century, all these scents have grown and proliferated in Versailles. They are now discovered thanks to a green Sencha tea adorned with flower petals.



3259920000 **11 0**

Paul & Virginie

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Apprécié depuis de longues années, le mélange Dammann Frères, Paul & Virginie se décline désormais en thé vert parfumé.

Un bouquet d'arômes de fruits rouges aux notes de vanille et de caramel se mêlent subtilement à la végétale saveur d'un thé Sencha. Des morceaux de fraises et des groseilles le complètent et achèvent de le rendre irrésistible.

Appreciated for many years, 'Paul & Virginie' the Dammann Frères blend, is now available as green flavoured tea. The fresh taste of green Sencha tea is here paired with the flavours of a bouquet of red fruits with notes of vanilla and caramel. Pieces of strawberries and redcurrants make this blend an irresistible tea!



325992000 **666 2**

Pomme Verte

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Thé vert Sencha, parfumé à l'arôme pomme verte agrémenté d'une touche de groseille et de morceaux de pomme.

Green Sencha tea flavoured with apple embellished with redcurrant and pieces of apple.



325992000 **438 5**

Soleil Vert

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Thé vert Sencha parfumé à l'huile essentielle d'orange sanguine et enrichi d'écorces d'orange. Notes fruitées et agréablement acidulées pour ce thé à consommer tant chaud que glacé.

Green Sencha tea scented with blood orange essential oil and adorned with orange peels. These bring fruity and slightly acid notes to the infusion, which will be drunk as much hot as chilled.



32599200 **8094 5**

Souffle Fleuri

Cond. 500 g inf 3/4 mn

Cueillette fine de printemps aux bourgeons de velours mêlée à un bouquet d'arômes : framboise, rhubarbe, fleurs de tulipe et de lilas et pétales de fleur. À la dégustation, c'est la gaieté retrouvée du printemps!

Spring crop with velvet burgeon embellished by raspberry, rhubarb flavours, tulipe and lilac flowers, and flower petals. This blend lends a joyful spring liquor.



32599200 **1152 9**

Soupir d'Orient BIO

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Thé vert et feuilles de menthe dans la tradition du thé touareg, délicatement adoucis d'huile essentielle de rose, confèrent à ce grand classique le parfum de nos voyages en terres méditerranéennes.

Green tea and mint leaves combined in the tradition of the Tuareg tea and delicately softened with rose essential oil lend this classic blend, the taste of a trip around Mediterranean land.



32599200 **3371 2**

Thé de l'Abbaye

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Thé vert du Yunnan, aux arômes mirabelle et caramel et parsemé de pétales de fleur. Une atmosphère de calme et de sérénité se crée autour de la dégustation de ce thé vert aux notes si subtiles de la mirabelle confite.

Green Yunnan tea flavoured with mirabelle plum and caramel, sprinkled with flower petals. A calm and serenely atmosphere is recommended for this green tea with subtle notes of mirabelle marmalade.



325992000 **343 2**

Thé de l'Orangerie

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Arômes bergamote et jasmin, écorces de bergamote et pétales de fleur, formidable mariage de ces deux saveurs au thé vert Sencha. Un mélange ensoleillé frais et tonique à apprécier sans modération.

Marriage of bergamot and jasmine flavours with a green Sencha tea, bergamot peels and flower petals. Sunny, tonic and fresh liquor...





32599200 **5037 5**

Thé des deux Chinois

Cond. 1 kg inf 3/4 mn

Évocation de la Chine ancienne à travers la rencontre de deux chinois : le thé vert Sencha, les fruits exotiques (mangue, citron vert, noix de coco) et les épices (poivre et gingembre), mêlés aux pétales de fleur, pour un mélange subtil et original.

Evocation of the ancient China by the meeting of two Chinese people. One brings the green Sencha and the other a hamper of fruits (mango, lime, coconut) and spices (pepper and ginger). Sprinkled with flower petals.



32599200 **3125 1**

Thé des Marquises

Cond. 1 kg. inf 3/4 mn

Les notes de noisettes du Yunnan vert de Chine se mêlent aux saveurs de mûre, de myrtille, de clémentine et de kola. Enrichi de pétales de fleur et d'écorces d'orange, ce mélange offre une palette aromatique généreuse.

Blackberry, blueberry, clementine and kola flavours are blended with Yunnan green tea, flower petals, orange peels, to deliver a flavourful and round infusion with long-lasting flavour.



32599200 **4226 4**

Thé des Riads

Cond. 1 kg. inf 3/4 mn

Subtil assemblage de Yunnan vert aux notes d'épices. Les écorces d'orange et les pétales de fleur complètent dans une tasse subtile et équilibrée l'évocation des cours et des jardins secrets marocains.

Subtle harmony of Green Yunnan and spices notes. This well balanced liquor is completed by orange peels and flower petals and evokes the private courtyard and secret gardens in Morocco.



32599200 **4225 7**

Thé du Temple d'Angkor

Cond. 1 kg. inf 3/4 mn

Une visite dans le mystérieux sanctuaire du royaume Khmer: voici ce qu'évoque ce merveilleux thé vert agrémenté de pétales de fleur et de morceaux de papaye. Les arômes citron vert, pomme verte, melon et caramel apportent leur fraîcheur sauvage.

A visit of the mysterious and sanctuary Khmer Kingdom. This green tea is composed of various fruit flavours : lime, green apple, melon and caramel giving freshness, while the papaya pieces and the flower petals are recalling to the enigmatic smile of the Buddha.



32599200 **853 6**

Thé vert à la menthe

Cond. 1 kg. inf 3/4 mn

Feuilles de thé vert non fermentées, roulées en boules mêlées aux feuilles de menthe. Ce thé savoureux se consomme très chaud et très sucré ; la magie du Sahara vous gagne.

This unfermented rolled leaf green tea is added to spearmint. The African desert tea is drunk steaming hot with plenty of sugar.



32599200 **3667 6**

Touareg

Cond. 500 g. inf 3/4 mn

Un thé vert Gunpowder, des feuilles de menthe et un arôme naturel de menthe composent ce mélange riche et accueillant. Pour le peuple Berbère, la cérémonie du thé est une manifestation d'hospitalité.

For Touareg people, tea ceremony is a way to show their guests their hospitality. This blend consists of Gunpowder, mint leaves and natural mint flavour.



32599200 **461 3**

Vanille Amande

Cond. 1 kg. inf 3/4 mn

Les notes naturellement fruitées du thé vert Sencha sont ici associées aux arômes vanille et amande pour offrir un mélange tout en délicatesse et en saveurs où fraîcheur et légère astringence s'opposent en bouche à la rondeur de la vanille, dans un bel équilibre gourmand.

The natural fruity notes of green Sencha tea are here combined with vanilla and almond flavors offering a blend full of delicacy and flavor and where freshness and slight astringency are opposed in mouth to the roundness of vanilla in a pleasant savory balance.



32599200 **5030 6**

Volupthé

Cond. 1 kg. inf 3/4 mn

Thé vert Sencha parfumé aux huiles essentielles d'orange douce, de bergamote et de citron. Agrémenté d'écorces d'orange, parsemé de pétales de fleur.

Green Sencha scented with sweet orange, bergamot and lemon essential oils. Embellished with orange peels and sprinkled with flower petals.

THÉS BLANCS PARFUMÉS FLAVORED WHITE TEAS



Fraîcheur, délicatesse et subtilité émanent de ces mélanges, variations sur le thé au précieux duvet blanc. La saveur et la fraîcheur naturelles du thé blanc se révèlent divinement et communiquent avec les senteurs boisées, épicées et fleuries. Chaque création peut être dégustée tout au long de la journée pour un moment de détente et d'évasion absolues. À essayer glacé pour une infusion parfumée, très fraîche.

Freshness, delicacy and subtlety emanate from these blends, all based on this precious downy tea. White tea's natural flavour and freshness are revealed alongside woody, spicy and floral notes. Each creation can be enjoyed at any time of the day for a moment of absolute peace and escapism. Excellent infused in cold water.



 32599200 **3751 2**
Bali Blanc
Cond. 250 g inf 4/6 mn

La fraîcheur herbacée du thé blanc Pai Mu Tan et la note fleurie du thé vert au jasmin mêlées aux arômes délicieusement fruités de litchi, pamplemousse et pêche de vigne ainsi qu'à une pointe de rose composent un mélange délicat, subtil et raffiné.

Herbaceous freshness of Pai Mu Tan white tea and floral note of jasmine green tea are here combined with the deliciously fruity aromas of lychee, grapefruit and peach and a hint of rose, offering a delicate, subtle and refined blend.



325992000 **902 1**
Christmas Tea Blanc
Cond. 250 g inf 4/6 mn

Délicatesse du thé blanc mêlé à des pétales de fleur que des notes fruitées d'amande et de cerise relevées d'une pointe de gingembre et de pain d'épices complètent pour offrir un mélange éclatant.

A delicate white tea is intertwined to flower petals. Fruity notes of almond and cherry, ginger and gingerbread flavours are blended to offer a startling infusion.



32599200 **3455 9**
Passion de Fleurs
Cond. 250 g inf 4/6 mn

Délicatesse du thé blanc alliée à la subtilité des parfums de rose, d'abricot et de fruit de la passion. L'ensemble parsemé de pétales de fleur offre à la dégustation une tasse fraîche et parfumée.

Delicate white tea, composed by the subtle rose, apricot and passion fruit perfumes, sprinkled with flower petals. It delivers a fresh and flavoury liquor.



32599200 **1151 2**
Blanc d'Oranger BIO
Cond. 250 g inf 4/6 mn

Les pousses de thé blanc combinent leurs notes vertes à la saveur ronde et chaude de l'huile essentielle de néroli. Un thé délicat subtilement parfumé avec des notes de fleur d'oranger idéal pour préparer une nuit de doux rêves.

The liveliness of white tea combines their green notes to the warm and round flavour of the neroli essential oil. A subtle and delicate tea with orange blossom notes that will be a sweet prelude to a quiet evening.



32599200 **3668 3**
Great Earl Grey
Cond. 250 g inf 4/6 mn

Le thé blanc Pai Mu Tan nous invite à une variation parfumée. Sa liqueur délicate s'allie à la fraîcheur fruitée de la bergamote et à son caractère franc. Des écorces de bergamote viennent accompagner ce mélange d'exception.

Precious Pai Mu Tan white tea mixed with dried bergamot peels. Bergamot's freshness and fruity flavour combine with white tea's flowery character resulting in a delicate and subtle harmony.



 325992000 **460 6** 
Satsuma Yuzu
Cond. 250 g inf 3 mn

Délicatesse et saveurs de deux agrumes stars au Japon qui offrent à ce mélange finesse et caractère. La douceur sucrée de la mandarine et la pointe acidulée du yuzu se mêlent aux délicates notes herbacées du thé blanc Pai Mu Tan pour offrir une tasse fraîche et fruitée.

Delicacy and flavors of two citrus fruits so dear to Japanese people that offer to this blend, finesse and character. The sweetness of tangerine and tangy character of yuzu mingle with delicate herbaceous notes of Pai Mu Tan white tea delivering a fresh and fruity cup.

LES INFUSIONS

INFUSIONS

Au-delà du thé et des trésors de saveurs que cette plante nous délivre à travers ses multiples manufactures, le plaisir de l'infusion se conjugue de bien des manières. Littéralement, boisson obtenue en laissant infuser des plantes aromatiques, chaque culture ou presque, a su au fil de son histoire trouver « sa boisson chaude », « son infusion ».

LE MATÉ : consommé en Amérique du Sud et notamment en Argentine n'est pas issu de la famille des camélias. De la famille des houx, le yerba maté dont les feuilles sont torréfiées et broyées, donnent en infusant dans une eau chaude (65-70°), une boisson très riche en caféine. Selon la préférence de chacun, le contenant utilisé pour sa préparation est rempli d'un tiers à trois tiers de son volume de maté avant d'y verser l'eau chaude. Dans ces conditions chacun comprendra le caractère hautement stimulant de cette boisson.

LE ROOIBOS : souvent nommé par erreur « thé rouge », il provient d'Afrique du Sud. De la famille des acacias, cet arbuste pouvant atteindre 1.5 m de haut n'est cultivé que dans le nord de la région du Cederberg et est récolté à la saison estivale durant les trois premiers mois de l'année. Feuilles et branches sont coupées, hachées, broyées et disposées en petits tas directement sur le sol. Légèrement humidifiées, le processus de fermentation débute, lui procurant son goût et sa couleur rouge caractéristique. Séché au soleil, il est ensuite passé au tamis pour le débarrasser de toute impureté lui donnant l'aspect sous lequel nous le consommons volontiers. Préparé à la manière d'un thé, il peut être servi chaud mais également glacé.

LE CARCADET : Cette délicieuse boisson à base de fleurs d'hibiscus a séduit de nombreux voyageurs qui la connaissent sous le nom de « bissap » en Afrique subsaharienne ou de « carcadet » (de l'arabe karkandji) en Egypte. Produite à partir des calices rouges et charnus de la fleur d'hibiscus, son infusion donne une liqueur à la belle couleur écarlate et à la saveur acidulée. En Occident beaucoup se sont approprié cette boisson l'associant en des mélanges parfumés, à l'écorce de cynorrhodon et à des fruits séchés.

LA TISANE : Certainement la plus familière parmi les infusions, elle revêt pour chacun d'entre nous un caractère rassurant, intimement lié à une habitude locale, ou familiale. Préparée à partir de l'infusion d'une seule plante aromatique (menthe, verveine, tilleul, camomille...), les tisanes sont désormais prétextes à l'élaboration de mélanges hautement aromatiques mêlant différentes plantes aromatiques à des épices ou autres arômes.

Chacun l'aura compris, à travers cette présentation non exhaustive des plantes à infuser, l'infusion revêt bien des aspects qui au-delà des différences, nous réunit dans le plaisir de boissons saines et simples, aux saveurs multiples, riches et quelquefois dépayssantes.

Tea presents us with a variety of prized flavours according to the different production processes and, what is more, infusions can be enjoyed in many ways. The literal meaning of «infusion» is a drink obtained by infusing aromatic plants. Almost every culture has at some point in its history discovered its own hot drink, its own infusion.

MATE: A traditional drink in South America, particularly in Argentina, mate is made using yerba mate, a plant that is part of not the camellia but the holly family. The leaves are roasted and ground, and when infused in hot water (65°-70°) they give a caffeine-rich drink. Depending on personal preference, the vessel used to prepare this drink can be filled to between 33% and 100% with mate, then hot water is poured over it. You can easily understand the drink's stimulating properties from this description.

ROOIBOS: Often incorrectly called «red tea», this drink comes from South Africa. From the acacia family, this shrub can reach 1.5m in height and is only grown in the north of the Cederberg region. It is harvested in summer during the first three months of the year. The leaves and branches are cut, finely chopped, ground and arranged in small piles on the ground. After being slightly dampened, the product begins a fermentation process to obtain its characteristic red colour and taste. It is then dried in the sun and sieved to remove all impurities, resulting in the beverage we love to drink. Prepared in the same way as a tea, rooibos can be served either hot or cold.

HIBISCUS TEA: This delicious drink is made from hibiscus flowers and is a favourite of many travellers who know it as «bissap» in Sub-Saharan Africa or «carcadet» (from the Arabic «karkandji») in Egypt. Produced using the fleshy red receptacles of the hibiscus flower, the infusion results in a liquor with a beautiful scarlet colour and tangy flavour. Many in the West have made this drink their own, combining it with rose hip and dried fruit to create flavoured blends.

HERBAL TEA: Probably the most well-known of infusions, herbal teas give each of us a reassuring feeling which is profoundly linked to local and family rituals. Prepared by infusing a single aromatic plant (mint, verbena, lime blossom, camomile, etc.), herbal teas now extend to include highly aromatic blends mingling different plants with spices and other flavours.

As you can see from this quick introduction, each infusion has its own characteristics but they all have much in common. We are united in our enjoyment of these healthy, simple drinks with multiple, rich and sometimes unexpected flavours.

MATÉ

YERBA MATE



Originaire du Brésil, d'Argentine ou du Paraguay, les feuilles de Maté donnent en infusion une boisson nourrissante et rafraîchissante. Servie depuis des siècles en Amérique du Sud, cette boisson - excellente source de vitamines et de minéraux - est aussi reconnue pour ses vertus purificatrices et stimulantes.

Coming from Brazil, Argentina or Paraguay, Yerba Mate leaves infused are producing a really nourishing and refreshing drink. Served for centuries in South America, the 'Mate' is an excellent source of vitamins and minerals, well-known for its purifying and stimulating properties.



3259920000 **25 7**

Maté vert

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Liqueur vert-orangé à la saveur légèrement amère avec de très subtiles notes fumées. L'amertume peut être adoucie avec un peu de sucre.

Green- and orange- coloured liqueur with a lightly bitter taste and subtle smoky notes. The bitterness can be softened with some sugar.



3259920000 **26 4**

Maté torréfié

Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Liqueur brune avec des notes chaleureuses de terroir. Caractère rond et aromatique.

Brown liqueur with warm notes of soil and a round and aromatic character.



32599200 **1202 1**

Maté vert-menthe

Cond. 500 g inf 4/5 mn

La saveur légèrement amère du maté et ses notes subtilement fumées s'allient à la puissance aromatique de la menthe douce. Un peu de sucre pour adoucir et rendre gourmande cette préparation tonique et rafraîchissante.

Slightly bitter, green *mate* with its subtly smoked notes is combined with the powerful aroma of spearmint. Add some sugar, a tonic and refreshing infusion is ready. Just enjoy !



325992000 **455 2**

Atomic Lemon BIO

Cond. 500 g inf 5 mn

Infusion de plantes et de thé. Un passage à vide ? Atomic Lemon, l'infusion tonifiante associant maté vert, thé vert, cannelle, hibiscus, gingembre, écorces de citron et arôme naturel de citron vous apportera énergie et bonne humeur pour relever tous les challenges !

Herbal tea and tea infusion. An empty period ? Atomic Lemon combines the invigorating green *mate*, green tea, cinnamon, hibiscus flowers, ginger, lemon peels and natural lemon flavour bringing energy and good mood to face all challenges !



ROOIBOS



Originaire d'Afrique du Sud, le Rooibos est une plante qui ne contient pas du tout de théine. Son infusion donne une boisson très agréable, ronde et légèrement sucrée. Le Rooibos se prête particulièrement bien à la composition de mélanges parfumés.

Native to South Africa, Rooibos bush is an herb that contains no caffeine. Its infusion gives a very pleasant beverage, round and slightly sweet. Rooibos particularly suits to prepare flavored blends.



32599200 **3749 9**
Bali
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

La rondeur et la douceur naturellement miellées du rooibos s'harmonisent avec bonheur aux notes fruitées du litchi, du pamplemousse et de la pêche de vigne, à celle fleurie d'un soupçon de rose. Cette variation, de notre très apprécié thé vert Bali est idéale en soirée.

The roundness and softness of the rooibos naturally evoking honey, are in harmony with the fruity notes of lychee, grapefruit and peach and a hint of rose. This variation of our flavored green tea blend "Bali", makes an ideal drink for evening.



32599200 **3643 0**
Caramel - Toffee
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Un gourmand mélange de Rooibos et d'arôme caramel-toffee, parsemé de pétales de fleur, nous rappelle les confiseries de notre enfance. Parents et têtes blondes s'accorderont sur cette boisson sans théine, chaleureuse et délicieusement régressive.

A sweet blend of South African rooibos with toffee caramel flavour and flower petals, to deliver a rich, comforting drink to rival any scrumptious dessert. As rooibos is caffeine-free and tastes delicious, it is an ideal drink for kids.



32599200 **3454 2**
Citrus
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Un mélange frais et équilibré de Rooibos aux huiles essentielles de citron vert, clémentine et orange sanguine, arôme kola, écorces d'orange et pétales de fleur.

South-African Rooibos, blended with lime, clementine and blood orange essential oils, kola flavour, embellished with orange peels and flower petals. A finely balanced and refreshing blend.



325992000 **289 3**
Bon Bon
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Issu de la collection Little Cristal, « Bon Bon » offre la saveur d'une confiserie aux arômes de fraise et de banane associée à la douceur naturelle du rooibos. À l'heure du thé, un mélange parfumé pour faire comme les grands.

Issued from the 'Little Cristal' collection, «Bon Bon» delivers taste of a confectionery with flavors of strawberry and banana combined with the natural sweetness of rooibos.

At tea time, a flavored tea to enjoy the "Five O'clock" like grown people.



32599200 **3490 3**
Cederberg
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Le Rooibos, arbrisseau, pousse à l'état sauvage dans la région du Cederberg à l'ouest de l'Afrique du Sud. Le Rooibos procure une infusion à faible taux de tanin, exempte de caféine. Se consomme avec ou sans sucre, également délicieuse froide; une boisson idéale pour les enfants.

The Rooibos, small tree, grows in wild conditions in Cederberg region, western region of South Africa. The Rooibos gives an infusion with low tannin level, caffeine free. Can be drunk with or without sugar; also delicious when cold; ideal drink for children.



32599200 **3669 0**
Fruits Rouges
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Arômes fraise Gariguet, framboise et biscuit, morceaux de fraise et pétales de fleur. Une tasse fraîche et fruitée.

Rooibos sourced from South Africa, strawberry, raspberry and biscuit flavours, pieces of strawberry and flower petals brings fresh and fruity elements to the infusion.





32599200 **3728 4**
Jardin bleu
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Variation de notre indémodable mélange parfumé «Jardin Bleu», nous retrouvons dans ce rooibos parfumé les notes acidulées de la rhubarbe et celles, délicieuses, de la fraise et de la fraise des bois. Un bouquet rafraîchissant pour une infusion du soir.

Variation of our "indémodable" blend «Blue Garden», we find in this flavored rooibos, the acidulous notes of rhubarb and those delicious of strawberry and wild strawberry. A refreshing bouquet for a evening infusion.



32599200 **3676 8**
Oriental
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Interprétation sur une base de Rooibos du très apprécié thé L'Oriental. Arômes fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois, écorces de bergamote et pétales de fleur.

South African Rooibos with passion fruit, peach and wild strawberry flavours, bergamot peels and flower petals. Inspired by the loved Oriental blend.



32599200 **3750 5**
Paul & Virginie
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Bouquet de saveurs résolument fruitées et gourmandes pour ce mélange aux délicieux arômes de vanille, framboise, groseille, fraise des bois, cerise et toffee.

Bouquet of flavors decidedly fruity and gourmand for a blend with delicious aromas of vanilla, raspberry, redcurrant, strawberry, cherry and toffee.



32599200 **5315 4**
Rhubarbe - Coco
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Arômes rhubarbe et noix de coco, morceaux d'ananas, de papaye et pétales de fleur. Rondeur et fruité caractérisent ce mélange original.

Rooibos from South Africa flavoured with rhubarb and coconut, sprinkled with Pineapple and papaya pieces and flower petals. Original blend with round and fruity character.



32599200 **3678 2**
Rooibos de Noël
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Rooibos d'Afrique du Sud, arômes «pain d'épices», orange amère et cerise noire. La joie de Noël s'exprime sans retenue dans ce mélange savoureux enrichi de morceaux de gingembre, de clous de girofle, de baies rouges et d'écorces d'orange.

South African rooibos with ginger bread, bitter orange and black cherry flavours. A brilliant maelstrom of Christmas flavours enhanced with ginger bits, cloves, red berries and orange peels.



32599200 **3639 4**
Vanille
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Subtile harmonie entre ces deux plantes originaires de l'hémisphère Sud. La douceur et la rondeur de la vanille alliées à une liqueur suave.

Subtle harmony between these two plants originated in the Southern hemisphere. The sweetness and roundness of vanilla united to a smooth liqueur.



32599200 **3679 9**
Vergers Exquis
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Débordant de fruits mûrs, les paniers sont rassemblés. Rooibos, figue, noisette grillée, céréales, raisin et pétales de fleur composent ce mélange exquis et odorant.

Filled to the brim with ripe fruits, the baskets are assembled. Rooibos, fig, toasted hazelnut, cereals, grape and flower petals create this delicious and fragrant blend.



3259920 **10921 9**
Honeybush
Cond. 1 kg inf 4/5 mn

Comme le Rooibos, il provient d'un arbuste poussant en Afrique du Sud dans la région du Cap. Sa saveur douce et légèrement torréfiée aux notes sucrées rappelant le miel, convient à une dégustation tout au long de la journée. Sans théine, c'est une boisson idéale pour les enfants. Se consomme aussi servi glacé, accompagné de tranches d'agrumes et de feuilles de menthe.

Honeybush grows in Le Cap region, South Africa, like the Rooibos. Its mild and slightly roasted flavour with sweet honey notes makes it an ideal drink for children. Caffeine-free, Honeybush can be simply enjoyed any time of day or served iced citrus fruit slices and mint leaves.



CARCADET

FRUIT INFUSION



Le Carcadet (de l'arabe karkandji) est également appelé bissap en Afrique de l'Ouest. C'est une boisson à base de fleurs d'hibiscus quelquefois mêlées, selon les régions, d'écorces et de morceaux de fruits. Servie chaude ou froide, elle se prêtera volontiers pour sa version froide à la préparation de cocktail avec des jus de fruits.

The "Carcadet" (from the Arab "karkandji") is equally called "bissap" in West-Africa. It is a drink made from hibiscus flowers and is often mixed with fruit peel, diced fruit, or other flowers (depending on the region). Can be served hot or cold; it makes an excellent refreshing cocktail when prepared chilled and mixed with fruit juice.



32599200 **1889 4**
Citronnade
Cond. 1 kg inf 4/6 mn

Des morceaux de pomme, du cynorrhodon, des écorces d'orange et des tranches de citron composent une infusion de fruits délicieusement acidulée (arôme citron). Servie sur glace ou rafraîchie allongée d'eau gazeuse elle deviendra, c'est certain, la boisson des beaux jours.

Apple bits, rosehip, orange peels and lemon slices compose a delicious and slightly acid fruit infusion (lemon flavour). Served on ice or refreshed with sparkling water, this drink will be the appropriate beverage for sunny days.



32599200 **1953 2**
Douce heure
Cond. 1 kg inf 4/6 mn

Mélange (sans fleur d'hibiscus) d'écorces de cynorrhodon et citron, de cassis, de morceaux de réglisse, de Rooibos d'Afrique du Sud, de fleurs d'oranger et de citronnelle. Arômes cannelle et vanille.

Blend of rosehip and lemon peels, blackcurrant, liquorice pieces, south African Rooibos, orange blossoms, lemongrass with cinnamon and vanilla flavours.



32599200 **1975 4**
Feu de Cheminée
Cond. 1 kg inf 4/6 mn

Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon et d'orange. Arôme cannelle.

Blend of hibiscus flowers, apple bits, rosehip and orange peels with cinnamon flavour.



32599200 **1973 0**
Clafoutis
Cond. 1 kg inf 4/6 mn

Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon et d'orange. Arôme cerise.

Blend of hibiscus flowers, apple bits, rosehip and orange peels flavoured with cherry flavour.



32599200 **1980 8**
Fantasia
Cond. 1 kg inf 4/6 mn

Mélange d'écorces de cynorrhodon et d'orange, de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme et de pétales de fleur, arôme orange.

Blend of rosehip and orange peels, hibiscus flowers, apple bits and flower petals, flavoured with orange flavour.



32599200 **1955 6**
Fragola
Cond. 1 kg inf 4/6 mn

Mélange de fleurs d'hibiscus, d'écorces de cynorrhodon, de morceaux de pomme et de pétales de fleur. Arômes rhubarbe, fraise des bois et fraise

Blend of hibiscus flowers, rosehip peels, apple bits, flower petals, flavoured with rhubarb, wild strawberry and strawberry flavours.





 325992000 **288 6**
Grenadine
Cond. 1 kg inf 4/6 mn

Issu de la collection Little Cristal, le carcadet « Grenadine » a la saveur d'un bouquet de fruits rouges et noir associé à la vanille. Consommé chaud ou servi glacé, il fait la joie des petits et des grands.

Issued from the 'Little Cristal' collection, « Grenadine » is a fruit infusion which delivers taste of a bouquet of red and black fruits enhanced with vanilla.

Consumed served hot or served on ice, it is a real delight for everyone.



32599200 **1892 4**
Maya
Cond. 1 kg inf 4/6 mn

Mélange de morceaux de fruits (pomme, ananas, noix de coco et kiwi) et d'écorces d'agrumes, associé au cynorrhodon, à la citronnelle et aux feuilles de myrte citronnée pour une infusion résolument fruitée où l'ananas et le citron dominent.

Cocktail of fruit bits (apple, pineapple, coconut and kiwi) and citrus fruits peels, matched with rosehip, lemongrass and lemon myrtle to offer a fruity infusion where pineapple and lemon flavours dominate.



32599200 **1974 7**
Nuit d'Été
Cond. 1 kg inf 4/6 mn

Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon. Arômes framboise, fraise et crème.

Blend of hibiscus flowers, apple bits, rosehip peels flavoured with raspberry, strawberry and cream flavours.



32599200 **1979 2**
Pinacolada
Cond. 1 kg inf 4/6 mn

Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon, de morceaux d'ananas et de noix de coco. Arômes ananas et noix de coco.

Blend of hibiscus flowers, rosehip peels, apple, pineapple bits and coconut pieces, flavoured with pineapple and coconut flavours.



32599200 **1956 3**
Pomolone
Cond. 1 kg inf 4/6 mn

Mélange de fleurs d'hibiscus, d'écorces de cynorrhodon et d'orange, de morceaux de pomme, de pétales de fleur. Arômes fruit de la passion et pamplemousse rose.

Blend of hibiscus flowers, rosehip and orange peels, apple bits and flower petals flavoured with passion fruit and grapefruit flavours.



32599200 **1978 5**
Provence
Cond. 1 kg inf 4/6 mn

Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon et d'orange, de pétales de fleur. Arômes abricot et pêche.

Blend of hibiscus flowers, apple bits, rosehip and orange peels, and flower petals, flavoured with apricot and peach flavours.



32599200 **1976 1**
Samba
Cond. 1 kg inf 4/6 mn

Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon et d'orange, arômes mangue et fruits tropicaux; pétales de fleur.

Blend of hibiscus flowers, apple bits, rosehip and orange peels flavoured with mango and exotic fruits flavours and enhanced with petals



TISANES HERBAL TEAS



Plantes herbacées ou efflorescences, les tisanes sont appréciées depuis l'antiquité. C'est avec un soin tout particulier que Dammann Frères veille à vous offrir saison après saison, des produits d'une qualité parfaite, pour vous offrir au-delà des vertus prêtées à chacune de ces plantes, des dégustations toujours savoureuses.

Herbal teas made from herbaceous and blooming plants have been enjoyed since ancient times. Dammann Frères takes special care to ensure that you enjoy top quality products every season. As well as appreciating the virtues ascribed to each plant, we want you to savour every sip of your drink.



32599200 **3350 7**

Boutons de rose / Rose buds
Cond. 400 g inf 6 mn

C'est à partir du mois de juin que les boutons de roses sont récoltés. Séchés naturellement à l'air afin de préserver leur couleur, leur texture et leur parfum, ils restituent en infusion toute la subtilité très parfumée de la fleur.

It's from the beginning of June that the rosebuds are picked. Naturally air-dried to preserve their colour, their texture and perfume recreate all the aromatic subtlety of the flower within this delicate infusion.



325992000 **481 1**

Citronnelle / Lemongrass
Cond. 400 g inf 6 mn

La citronnelle offre une infusion aux notes très rafraîchissantes. Elle est utilisée au Maroc dans la préparation du thé à la menthe comme elle se marie en Thaïlande au gingembre et à la noix de coco dans les marinades de poisson, les soupes et les grillades.

Lemongrass offers a very refreshing infusion. Found in the preparation of mint teas in Morocco, lemongrass is also used today in Thai cuisine, combined with fresh ginger and coconut milk, to create soups, marinades for fish or grilled meats.



325992000 **488 0**

Tilleul / Lime blossom
Cond. 500 g inf 6 mn

C'était dans une tasse d'infusion de tilleul que la tante de Marcel Proust trempait «la fameuse Madeleine». Son odeur boisée et fleurie évoque les sous-bois humides et sa liqueur raffinée s'accroche sur la langue avec une légère âpreté.

It was in a cup of lime blossom infusion that the Aunt of Marcel Proust dunked "the famous Madeleine". Its floral and woody aroma evokes undergrowth and its refined flavour demonstrates its force as it catches the tongue with a delicate harshness.



325992000 **450 7**

Camomille / Camomile
Cond. 400 g inf 2/4 mn

Plante vivace cultivée notamment dans les zones d'Europe de l'Est dont les fleurs sont récoltées de mai à juillet. Son infusion d'un jaune vif présente un goût doux et fruité avec des notes d'ananas.

Cultivated in Eastern Europe where the harvest takes place from May to June. The infusion which has bright yellow color, carries a sweet and fruity taste with pineapple notes.



325992000 **483 5**

Menthe poivrée / Peppermint
Cond. 500 g inf 6 mn

Plante herbacée vivace, la menthe poivrée est récoltée en été avant la floraison. Connue pour son odeur puissante (menthol), son infusion est largement appréciée; elle peut s'employer volontiers pour aromatiser un sirop ou une salade de fruits.

A hardy, herbaceous plant, peppermint is harvested during Summer before it flowers. Known for its strong aroma (menthol), this infusion is widely appreciated; it lends itself gladly to aromatize syrups or fruit salads.



325992000 **489 7**

Verveine / Verbena
Cond. 500 g inf 6 mn

Qui ne connaît pas son goût extraordinaire.. La verveine, plante vivace récoltée après la floraison, offre une tasse à l'effluve doux et légèrement citronné. Sa saveur est extrêmement fruitée c'est pourquoi une tasse de verveine odorante peut aisément remplacer un bon dessert!

Who doesn't recognise this extraordinary taste... verbena, hardy herbaceous plant harvested after it flowers, gives a softly fragranced cup with notes of lemon. Its extremely fruity flavour is the reason that a cup of aromatic verbena can easily replace a good dessert!



MÉLANGES BIO ORGANIC TREND BLENDS



Pour un plaisir renouvelé tout au long de la journée, trois mélanges savoureux qui vous apportent tonus, bien-être ou sérénité.

We have created three delicious blends for you to enjoy throughout the day for energy, wellbeing and calm.



325992000 455 2

Atomic Lemon BIO

Cond. 500 g inf 5 mn

Infusion de plantes et de thé. Un passage à vide ? Atomic Lemon, l'infusion tonifiante associant maté vert, thé vert, cannelle, hibiscus, gingembre, écorces de citron et arôme naturel de citron vous apportera énergie et bonne humeur pour relever tous les challenges !

Herbal tea and tea infusion. An empty period ? Atomic Lemon combines the invigorating green *mate*, green tea, cinnamon, hibiscus flowers, ginger, lemon peels and natural lemon flavour bringing energy and good mood to face all challenges !



325992000 457 6

Orange Zen BIO

Cond. 500 g inf 5 mn

Les plantes sont nos amies c'est bien connu. Réputées pour leurs vertus apaisantes, Orange Zen réunit aubépine, mélisse, coquelicot, camomille et verveine. Des écorces d'orange et de bergamote, quelques pétales de fleur, un arôme naturel de bergamote, le cocktail est achevé qui m'apporte calme et sérénité.

As we know, plants are our friends. Known for their soothing, Orange Zen gathers hawthorn, lemon balm, poppy, chamomile and verbena. A few orange and bergamot peel, a few flower petals, a natural bergamot flavour, and the cocktail is ready offering peace and serenity.



325992000 456 9

Star Elixir BIO

Cond. 500 g inf 5 mn

Infusion de plantes et de thé. Demain c'est promis, je prends soin de moi ! Et si cela commençait avec Star Elixir ? Thé vert, cassis en feuilles, reine des prés, feuilles de vigne rouge, fleur de sureau, menthe poivrée, fenouil réunis dans une tisane purifiante avec des notes finales de menthe et d'anis étoilé.

Herbal tea and tea infusion. Tomorrow I take care of myself! Why not start with Star Elixir? Green tea, blackcurrant leaves, meadowsweet, grape leaves, elder flower, peppermint, fennel with end notes of mint and star anise together in a purifying mixture.



TISANES EN MÉLANGES HERBAL TEA BLENDS



Dammann Frères met à profit son savoir-faire de « mélangeur » et « d'aromaticien » pour mêler, assembler, exacerber saveurs et couleurs en des mélanges inédits, originaux et savoureux qui renouvellent le plaisir de l'infusion.

Dammann Frères has employed its blending and flavouring expertise to blend, assemble and intensify the flavours and colours of brand new, original, tasty blends that refresh your enjoyment of herbal teas.



32599200 **3348 4**

Jardin d'Hiver

Cond. 500 g inf 6 mn

Mélange équilibré de fleurs d'aubépine et de mauve, de tilleul et de pomme en morceaux, que des notes de réglisse, de cannelle, de vanille et de fleur d'oranger viennent enrichir. Une tisane gourmande et délicieusement parfumée à découvrir sans hésiter.

A subtle blend of hawthorn and mallow flowers, lime blossom and apple bits, enhanced by liquorice, cinnamon, vanilla and orange blossom notes. A sweet and deliciously flavoured herbal tea not to be missed!



325992000 **453 8**

Tisane du Roy

Cond. 500 g inf 6 mn

Bouquet fruité délicieusement gourmand pour cette préparation unissant écorces d'orange douce et de bergamote, pétales de fleur, citronnelle, feuilles de cassis, boutons de fleurs d'oranger, arôme naturel fruits rouges. Anciennement « Tisane de la Maison Blanche ».

With a deliciously fruity aroma, this blend unites peel of orange and bergamot, flower petals, lemongrass, blackcurrant leaves, orange blossom buds and natural flavour of red fruits. Previously named « Tisane de la Maison Blanche ».



32599200 **3732 1**

Tisane du Berger

Cond. 500 g inf 6 mn

Délicat, parfumé et aromatique, ce cocktail de plantes à infuser rassemble toutes les vertus du tilleul, de la verveine, de la citronnelle, de la menthe et de la fleur d'oranger. Une harmonie de saveurs à découvrir absolument !

Delicate, perfumed and aromatic, this fusion of herbal elements embodies all of the virtues of lime blossom, verbena, lemongrass, mint and orange blossom. A harmony of flavours not to be missed !



325992000 **451 4**

Tisane de Noël / Christmas Blend

Cond. 500 g inf 6 mn

Mélisse, fèves de cacao, réglisse, cardamome, cannelle, morceaux de gingembre et de clou de girofle, poivre rose et noir, pétales de fleur, arôme chocolat. Une infusion de fêtes à savourer sans retenue.

Lemon balm, cocoa beans, licorice, cardamom, cinnamon, pieces of ginger and clove, pink and black peppercorns, flower petals and chocolate flavour. A celebratory drink to enjoy without restraint.





325992000 **452 1**

Tisane des 40 Sous

Cond. 500 g inf 6 mn

Ne vous fiez pas à son nom... Cette tisane est au contraire riche en saveurs. Écorces de citron et de cynorrhodon, verveine, feuille d'oranger Bigarade, réglisse et thym se mêlent pour offrir une tasse douce et légèrement amère.

This herbal offering is rich in flavours; peel of lemon, rosehip, verbena, Bigarade orange blossom, liquorice and thyme blend together to create a soft liquor with a light bitterness.



32599200 **3347 7**

Tisane du Soleil

Cond. 500 g inf 6 mn

Cynorrhodon, camomille, fleur d'oranger, écorces d'orange, hibiscus, citronnelle, menthe douce, menthe poivrée et arôme orange se mêlent en un cocktail généreux et ensoleillé, à savourer tout au long de l'année tant chaud que glacé.

Rosehip, chamomile, orange blossom, orange peels, hibiscus, lemongrass, spearmint, peppermint and orange flavour blend to give a generous and sunny cocktail. It can be drunk hot or iced, year-round.



325992000 **463 7**

Tisane Nougat

Cond. 500 g inf 5 mn

Toute la douceur de la méditerranée s'exprime dans ce mélange associant tilleul et fleur d'oranger à l'arôme naturel de nougat. Comme une gourmandise, cette infusion vous enveloppe le palais de saveurs rondes et chaleureuses.

All the sweetness of life in the Mediterranean is expressed in this blend combining lime blossom and orange blossom enhanced with a natural flavor of nougat. As a treat, this infusion delivers a pleasant roundness on the palate, with warm and greedy notes.



32599200 **3733 8**

Tisane Fidji

Cond. 500 g inf 6 mn

Chaleureuse et lumineuse, cette tisane mêle la fraîcheur de la citronnelle à la vivacité du gingembre pour offrir une tasse tonique aux notes poivrées du rhizome et à celles acidulées de l'arôme de citron vert.

Warm and bright, this infusion blends the freshness of the lemongrass to the intensity of ginger to deliver an invigorating cup with the peppery notes of the rhizome to those tangy of lime flavour.



32599200 **3731 4**

Tisane Bali

Cond. 500 g inf 6 mn

Les notes douces et miellées du tilleul et celles fraîches, citronnées et sucrées de la verveine composent un mélange où les arômes du litchi, du pamplemousse et de la pêche de vigne et une pointe de rose s'allient, offrant une infusion délicieusement ronde et fruitée.

The gentle, honeyed notes of lime blossom blend with the fresh, lemony, sugary notes of verbena to create a blend in which the flavours of lychee, pink grapefruit and bush peach, enhanced by a hint of rose, produce a deliciously rounded, fruity infusion.



BOUDDHA DÔMES ET VICTORIENNES



Pour une présentation soignée en rayon mais également pour un conditionnement simple, pratique et efficace des thés et mélanges à l'intention de vos clients, nos boîtes métal se déclinent en formats classiques et contemporains, dans des coloris vifs et joyeux. Huit coloris, trois formats commerciaux et un format professionnel pour lequel, ne l'oubliez pas, un porte-étiquette aimanté est proposé.

Our brightly coloured, joyful tins come in classic and modern sizes for elegant shelf presentation and simple, practical, efficient packaging of teas and blends for your customers.

Choose from a range of eight colours, three retail sizes and one trade size, for which, good to know, a magnetic label-holder is also available.

codes	Désignation	Contenance Capacity	Poids Net unit. Net weight	L/h/p Ø/h	Cond. in'	L/h/p colis	Poids brut colis Gross weight
32599200 5360 4	Boîte Bouddha 20 g argent / silver	15 - 20 g	34 g	4,7 / 7 cm	12	20 / 9 / 15 cm	480 g
32599200 5361 1	Boîte Bouddha 20 g blanche / white	15 - 20 g	34 g	4,7 / 7 cm	12	20 / 9 / 15 cm	480 g
32599200 5362 8	Boîte Bouddha 20 g jaune / yellow	15 - 20 g	34 g	4,7 / 7 cm	12	20 / 9 / 15 cm	480 g
32599200 5363 5	Boîte Bouddha 20 g noire / black	15 - 20 g	34 g	4,7 / 7 cm	12	20 / 9 / 15 cm	480 g
32599200 5364 2	Boîte Bouddha 20 g orange / orange	15 - 20 g	34 g	4,7 / 7 cm	12	20 / 9 / 15 cm	480 g
32599200 5365 9	Boîte Bouddha 20 g rose / pink	15 - 20 g	34 g	4,7 / 7 cm	12	20 / 9 / 15 cm	480 g
32599200 5366 6	Boîte Bouddha 20 g vert anis / green	15 - 20 g	34 g	4,7 / 7 cm	12	20 / 9 / 15 cm	480 g
32599200 5367 3	Boîte Bouddha 20 g violette / purple	15 - 20 g	34 g	4,7 / 7 cm	12	20 / 9 / 15 cm	480 g
32599200 5740 4	Boîte Bouddha 100 g argent / silver	70 - 80 g	76 g	5,5 / 16,5 cm	12	23,5 / 19 / 18 cm	1080 g
32599200 5741 1	Boîte Bouddha 100 g blanche / white	70 - 80 g	76 g	5,5 / 16,5 cm	12	23,5 / 19 / 18 cm	1080 g
32599200 5742 8	Boîte Bouddha 100 g jaune / yellow	70 - 80 g	76 g	5,5 / 16,5 cm	12	23,5 / 19 / 18 cm	1080 g
32599200 5743 5	Boîte Bouddha 100 g noire / black	70 - 80 g	76 g	5,5 / 16,5 cm	12	23,5 / 19 / 18 cm	1080 g
32599200 5744 2	Boîte Bouddha 100 g orange / orange	70 - 80 g	76 g	5,5 / 16,5 cm	12	23,5 / 19 / 18 cm	1080 g
32599200 5745 9	Boîte Bouddha 100 g rose / pink	70 - 80 g	76 g	5,5 / 16,5 cm	12	23,5 / 19 / 18 cm	1080 g
32599200 5746 6	Boîte Bouddha 100 g vert anis / green	70 - 80 g	76 g	5,5 / 16,5 cm	12	23,5 / 19 / 18 cm	1080 g
32599200 5747 3	Boîte Bouddha 100 g violette / purple	70 - 80 g	76 g	5,5 / 16,5 cm	12	23,5 / 19 / 18 cm	1080 g
32599200 4867 9	Boîte Bouddha dôme argent / silver	110 - 130 g	88 g	9 / 11 cm	12	38 / 12,5 / 29 cm	1300 g
32599200 6799 1	Boîte Bouddha dôme blanche / white	110 - 130 g	88 g	9 / 11 cm	12	38 / 12,5 / 29 cm	1300 g
32599200 4251 6	Boîte Bouddha dôme jaune / yellow	110 - 130 g	88 g	9 / 11 cm	12	38 / 12,5 / 29 cm	1300 g
32599200 4862 4	Boîte Bouddha dôme noire / black	110 - 130 g	88 g	9 / 11 cm	12	38 / 12,5 / 29 cm	1300 g
32599200 4402 2	Boîte Bouddha dôme orange / orange	110 - 130 g	88 g	9 / 11 cm	12	38 / 12,5 / 29 cm	1300 g
32599200 4258 5	Boîte Bouddha dôme rose / pink	110 - 130 g	88 g	9 / 11 cm	12	38 / 12,5 / 29 cm	1300 g
32599200 4403 9	Boîte Bouddha dôme vert anis / green	110 - 130 g	88 g	9 / 11 cm	12	38 / 12,5 / 29 cm	1300 g
32599200 4256 1	Boîte Bouddha dôme violette / purple	110 - 130 g	88 g	9 / 11 cm	12	38 / 12,5 / 29 cm	1300 g
32599200 6801 1	Boîte Victorienne 1 kg blanche / white	1 kg	380 g	16 / 27 cm	1	17 / 29 / 17 cm	490 g
32599200 4598 2	Boîte Victorienne 1 kg jaune / yellow	1 kg	380 g	16 / 27 cm	1	17 / 29 / 17 cm	490 g
32599200 4596 8	Boîte Victorienne 1 kg noire / black	1 kg	380 g	16 / 27 cm	1	17 / 29 / 17 cm	490 g
32599200 4509 8	Boîte Victorienne 1 kg orange / orange	1 kg	380 g	16 / 27 cm	1	17 / 29 / 17 cm	490 g
32599200 4856 3	Boîte Victorienne 1 kg rose / pink	1 kg	380 g	16 / 27 cm	1	17 / 29 / 17 cm	490 g
32599200 4508 1	Boîte Victorienne 1 kg vert anis / green	1 kg	380 g	16 / 27 cm	1	17 / 29 / 17 cm	490 g
32599200 4858 7	Boîte Victorienne 1 kg violette / purple	1 kg	380 g	16 / 27 cm	1	17 / 29 / 17 cm	490 g
32599200 0270 1	"Porte-étiquette" courbe aimanté Curved magnetic label holder	-	38 g	10,5 / 6,3 cm	1	10,5 / 6,3 cm	45 g





786



6809

7061



1842

1841

110



5672



5754



6808



codes	Désignation	Poids Net unit. Net weight/unit	l/h/p	Cond. in'	L/h/p colis	Poids brut colis Gross weight/unit
*325992000 786 7	Boîte Dammann 2 kg nue/Dammann tea canister 2 kg	660 g	20/26/20 cm	8	42/57/42 cm	5,280 kg
*32599200 6809 7	Boîte Dammann 1 kg nue/Dammann tea canister 1 kg	390 g	17/20/17 cm	8	35/42/35 cm	3,120 kg
32599200 5754 1	Carte menu Dammann «Le Thé»/Dammann menu «Le Thé»	—	30/21 cm	20	30/1/21 cm	380 g
32599200 7699 3	Boîte vide Dammann 100g - Tampo Thé Noir	65 g	7,5/9,5/7,5 cm	12	32/12/24 cm	1,270 kg
32599200 7700 6	Boîte vide Dammann 100g - Tampo Thé Vert	65 g	7,5/9,5/7,5 cm	12	32/12/24 cm	1,270 kg
32599200 7701 3	Boîte vide Dammann 100g - Tampo Thé Blanc	65 g	7,5/9,5/7,5 cm	12	32/12/24 cm	1,270 kg
*32599200 6808 0	Boîte Dammann 500 g/Dammann tea canister 500 g	260 g	14/16,5/14 cm	1	29 / 17 / 29 cm	300 g
*32599200 1841 2	500 sacs 100 g Dammann/100 g Dammann packet set of 500	-	6,5/22/4 cm	1	19/18/25 cm	5,200 kg
*32599200 1842 9	500 sacs 250 g Dammann/250 g Dammann packet set of 500	-	8/26/4 cm	1	23/18/29 cm	7,500 kg
32599200 5672 8	Rouleau 250 étiquettes adhésives 38 mm/250 38 mm Dammann stickers	—	10/6,5/10 cm	1	10/6,5/10 cm	110 g
32599200 7061 8	Pelle à thé/Tea scoop	—	19/4/5,5 cm	1	19/4/6 cm	100 g



codes	Désignation	l/h/p Ø/h	Cond. in'	L/h/p colis	Poids brut colis Gross weight/unit
325992000 260 2	1000 sacs noirs pour env 100 g de thé/ 1000 black packet	7/20/4 cm	1	39/19/42 cm	7,250 kg
325992000 263 3	1000 sacs rouge pour env 100 g de thé/ 1000 red packet	7/20/4 cm	1	39/19/42 cm	7,250 kg
32599200 2114 6	500 sacs noirs pour env 250 g de thé/ 500 black packet	8/24/5 cm	1	46/18/27 cm	5,100 kg
32599200 2116 0	500 sacs rouges pour env 250 g de thé/ 500 red packet	8/24/5 cm	1	46/18/27 cm	5,100 kg
325992000 110 0	1000 barrettes de fermeture/1000 bag clips	12/2/8 cm	1	11/10/11 cm	860 g
32599200 4149 6	250 étiquettes adhésives «Thé»/ 250 «Tea» label	8/4 cm	1	Ø 7,5 /4,5 cm	160 g
32599200 4007 9	250 étiquettes adhésives «Herboristerie»/250 «Herbal tea» label	8/4 cm	1	Ø 7,5 /4,5 cm	140 g
32599200 4011 6	250 étiquettes adhésives «Carcadet»/250 «Fruit infusion» label	8/4 cm	1	Ø 7,5 /4,5 cm	160 g
32599200 1630 2	100 sacs cello neutres PM/100 neutral cello bags S	7/4/19,5 cm	1	23/7/9 cm	200 g
32599200 1631 9	100 sacs cello neutres MM/100 neutral cello bags M	8/5/25 cm	1	28/8/10 cm	280 g
32599200 1632 6	100 sacs cello neutres GM/100 neutral cello bags L	10/6/28 cm	1	30/9/10 cm	400 g



Nouveauté 2014 / **New**



Existe en sachet / **Available in teabags**



Existe en boîte métal / **Available in tea canister**



Coup de cœur / **Favourite**



Idéal pour une préparation glacée / **Perfect iced**



Notre sélection Grands Crus / **«Grands crus» selection**



Soirée (faible teneur en caféine) / **Evening**



Petit-déjeuner / **Breakfast**



Lait / **Milk**



Brunch



Issu de l'agriculture biologique / **Organic**



Disponible sous certaines conditions, nous consulter
Available under special requirements

Les Conditions Générales de Vente sont décrites sur notre tarif professionnel
au 1^{er} Septembre 2014. **Les photos sont non contractuelles.**

General terms and conditions are listed in our price list, valid from the 1st September 2014.

Photos are not contractual.



Dammann Frères

1 rue de Réveillon
F 28109 Dreux Cedex
France

Tél. 33(0) 2 37 65 60 00

Fax 33(0)2 37 38 11 05

www.dammann.fr

SAS capital 2.534.090 €
APE 1083 Z - Siret 451570519
TVAI FR 63451570519