

LA MAISON DU THÉ

1938

Trois nouvelles créations bio pour accompagner les pauses du quotidien

Depuis 1938, La Maison du Thé cultive un savoir-faire exigeant autour des thés et infusions reconnus pour leur goût. Fidèle à son engagement pour des recettes d'une grande finesse, élaborées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, la marque française accompagne les instants qui rythment le quotidien. À l'heure où tout s'accélère, La Maison du Thé signe un nouveau positionnement : « **Une tasse, un moment qui compte** ». Une invitation à ralentir, à savourer l'instant et à retrouver le plaisir des gestes simples à travers une bonne tasse, sans artifice, ni superflu.

Cette année, la marque enrichit son offre avec trois nouveautés bio : **Thé Vert Citron & Gingembre**, **Thé Vert du Japon** et **Thé Vert Matcha**. Trois références complémentaires qui répondent aux nouvelles attentes des consommateurs en quête de simplicité, de naturalité et de plaisir au quotidien.

Nouvelle recette : Thé Vert Citron & Gingembre

Avec cette nouvelle création, La Maison du Thé revisite un grand classique en associant la fraîcheur acidulée du citron aux notes chaleureuses et légèrement épicées du gingembre. Élaborée à partir de feuilles de thé vert entières et d'ingrédients d'origine naturelle, cette recette équilibrée révèle de véritables morceaux de citron et de gingembre pour une dégustation pleine de caractère. Chaude pour accompagner une pause reconfortante ou glacée pour une parenthèse rafraîchissante, elle s'apprécie à tout moment de la journée.



Thé Vert Citron & Gingembre

Boîte de 15 sachets (30g)
PMC : 3,97€



Infusion
3 minutes



Température
80°C



Moment
Toute la journée

L'authenticité du thé vert japonais dans toute sa simplicité



Avec son nouveau Thé Vert du Japon Bio, La Maison du Thé met à l'honneur un incontournable de la tradition japonaise. Élaboré à partir de feuilles de thé entières soigneusement sélectionnées au Japon, il dévoile des notes végétales douces et délicates. Sa saveur douce laisse place à une légère amertume caractéristique, qui prolonge agréablement la dégustation. Un thé de caractère, à la fois accessible et élégant, qui séduira aussi bien les amateurs que les initiés. Pensé pour accompagner tous les moments de la journée, ce Thé Vert du Japon s'inscrit pleinement dans la philosophie de la marque.

Thé vert du Japon

Boîte de 15 sachets (30g)
PMC : 5,97€



Infusion
3 minutes



Température
80°C



Quantité
200 ml par sachet



Moment
Toute la journée

Un nouveau Matcha Bio pour explorer le thé autrement

Avec son Thé Vert Matcha Bio, La Maison du Thé propose un incontournable de la culture japonaise.

Obtenu à partir de feuilles de thé soigneusement sélectionnées puis finement réduites en poudre, ce matcha séduit par sa saveur équilibrée, sa belle couleur verte et sa grande polyvalence. Traditionnellement dégusté en boisson, il trouve également sa place dans de nombreuses recettes du quotidien, des boissons gourmandes aux créations pâtisseries.

Reflet de l'engagement de la marque pour des produits biologiques de qualité, simples à utiliser et adaptés aux nouveaux usages, cette nouveauté invite chacun à découvrir le matcha, le temps d'une pause, d'un moment qui compte.



Thé vert Matcha Bio

Poids net : 30g
PMC : 14,97€



Infusion
Quelques secondes



Température
80°C



Quantité
70ml

À propos de La Maison du Thé:

Depuis plus de 80 ans, La Maison du Thé élabore des thés et infusions naturels à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés. La marque propose une vingtaine de références mêlant grands classiques et recettes parfumées, élaborées sans arôme artificiel ni exhausteur de goût. Depuis 2021, l'intégralité de sa gamme est certifiée biologique.

Contact presse : Service communication
servicecommunication@saintelucie1885.fr - 07 43 63 57 62

