







FT : Thé noir Earl Grey Bio

	FR	DE
Libellé marketing/Marketing-Name	Earl grey Bio	Earl Grey Bio
Classification/Klassifizierung	Thé noir parfumé	Aromatisierter schwarzer Tee
Origine/Herkunft	-	-
Ingredients/Zutaten	Thé noir*(98%) (Inde), Pétales de bleuet*(1%), Huile essentielle de bergamote* (1%). *De production biologiques contrôlée.	Schwarzer Tee*(98%) (Indien), Kornblumenblütenblätter* (1%), Ätherisches Bergamotteöl* (1%). *Aus kontrolliert biologischem Anbau.
Préparation/Vorbereitung :	 2x pour une tasse de 250 ml  95°C  3-4 mins	 2x pour une tasse de 250 ml  95°C  3-4 mins
Description/Beschreibung	Thé noir d'Inde parfumé avec une essence naturelle de bergamote, est agrémenté de pétales de bleuet. Un classique Anglais!	Indischer Schwarztee, duftend mit natürlicher Bergamotte-Essenz, wird mit Kornblumenblütenblättern verfeinert. Ein englischer Klassiker!
Son goût/Sein Geschmack	Thé noir moyennement corsé, avec des notes de bergamote florales – à la fois riche et rafraîchissant.	Mittelkräftiger Schwarztee mit blumigen Bergamotte-Noten - reichhaltig und erfrischend zugleich. Siehe xxx
À consommer de préférence avant/Am besten konsumieren	Voir xxx	
Logo Bio Europe/Bio Europe Logo		
Numero Bio-Chill Infusion :	oui CH-BIO-006	ja CH-BIO-006
Mention Bio/Bio-Erwähnung	Certification Bio : CH-BIO-006 Agriculture UE/Non UE	Certification Bio : CH-BIO-006
Poids/Gewicht	Emballé en Suisse pour Caviar House (avec votre adresse) 80gr	Verpackt in der Schweiz für Caviar House 80gr

Konservierung/Conservation :	
Konservierung aus der Produktion / Conservation à 730 Tage/730 jours	
Nährwertangaben/Valeurs nutritives/Nutrition facts/Nährwertangaben	
Pro 1 Tasse (250ml)/Par 1 tasse (250ml)/Per 1cup (250ml)	
CALORIE /KALORIE	0
Fett / matières grasses / fat	0g
Kohlenhydrate/Glucides/Carbohydrate	0g
Proteine/Protéine/Protein	0g
Sodium	0mg
Personne à contacter /Kontaktperson:	
Yasmin Ben Abdelkader (Tea Master-Ingénieur qualité)	
Tel : 079.815.71.26	
@ : yasmin@chillinfusion.ch	