

Les thés *Kusmi*

Thés Bien-Etre :

- **BB Détox** : mélange de thé vert, maté, rooibos, guarana et pissenlit, aromatisé d'une douce note de pamplemousse, à déguster sans modération.
- **Détox** : Délicieux mélange de maté, thé vert de Chine et citronnelle, parfait pour le corps et l'esprit.
- **Sweet Love** : Mélange doux et épicé qui associe thé noir de Chine, racines de réglisse, graines de guarana, poivre rose et épices. Sweet Love est une invitation à l'éveil des sens : tonus et vigueur grâce aux effets du guarana, douceur grâce au pouvoir sucrant naturel de la réglisse et exaltation grâce aux épices.
- **Euphoria** : association de maté grillé aromatisé chocolat et orange. L'alliance du maté, du chocolat et de l'orange fait d'Euphoria la boisson idéale pour faire le plein de bonne humeur.
- **Boost** : mélange de maté, thé vert, cannelle, gingembre et cardamome au goût chaleureux et puissant.
- **Algotea** : Un vivifiant mélange de thé vert, menthe et algues.
- **Be Cool** : mélange de plantes, verveine, réglisse et menthe poivrée. Le parfum doux de la réglisse s'équilibre harmonieusement avec la fraîcheur de la menthe et les vertus relaxantes de la verveine. Le cynorhodon, issu de l'églantier, est un fruit rouge qui se caractérise par un léger goût acidulé.

Mélanges Exclusifs :

- **Prince Vladimir** : mélange de thés noirs de Chine aromatisé agrumes, vanille et épices, un des incontournables de la maison Kusmi ! Mélange unique, le thé Prince Vladimir fut créé par Pavel Kousmichoff en 1888 pour fêter les 900 ans de la fondation de la Sainte Russie par Wladimir le Grand.
- **Anastasia** : mélange de thés noirs de Chine et de Ceylan aromatisés bergamote, citron, et fleur d'oranger.
- **Bouquet de Fleurs** : mélange de thés noirs de Chine, Ceylan et Inde aromatisés bergamote, agrumes et fleurs. Le plus ancien mélange de la maison Kusmi. Le Tsar Nicolas II avait pour coutume de boire Bouquet de Fleurs N°108 jusqu'à la révolution. La création de ce mélange unique date de 1880.
- **Kashmir Tchai** : mélange de thés noirs de Chine et d'épices selon la recette traditionnelle népalaise. Les épices contenues dans ce mélange en font un accompagnement parfait pour le déjeuner.
- **Saint Pétersbourg** : mélange de thés noirs de Chine aromatisé agrumes, fruits rouges et caramel. Ce thé aux notes fruitées a été créé à l'occasion du tricentenaire de la ville de St Pétersbourg où commença l'histoire de la maison Kusmi Tea en 1867.
- **Vert St Pétersbourg** : thé vert de Chine aromatisé agrumes, fruits rouges et caramel.
- **Label Impérial** : thé vert Sencha de Chine associé à de l'orange, de la cannelle, des racines de réglisse et des baies d'argousier.
- **Thé des Rois Mages** : mélange chaleureux de thés noirs de Chine aromatisé orange, amande, vanille et épices.

- **Thé Vert des Rois Mages** : mélange de thés verts de Chine aromatisés orange, amande, vanille et épices.
- **Troïka** : alliance subtile des trois agrumes rois : la bergamote, l'orange et la mandarine sur un mélange de thés noirs de Chine, d'Inde et de Ceylan. Le goût russe par excellence !
- **Troïka Vert** : thé vert de Chine aromatisé bergamote, orange et mandarine.
- **Zoubrovka** : mélange de thés noirs de Chine aromatisé à l'herbe de bison qui donne une infusion légèrement liqueureuse. Indescriptible !

Thé Classique :

- **Thé du Matin N° 24** : alliance entre trois thés d'origine : un thé noir de Chine à l'arôme fin, un thé noir de Ceylan dont les feuilles fines et vrillées possèdent un goût rond et chocolaté, et un thé noir d'Inde, corsé et puissant. La combinaison entre ces trois origines donne un thé équilibré et idéalement corsé pour le matin.

Thés Aromatisés :

- **Thé Vert à la Rose** : thé vert roulé dans les fleurs de rose, ce qui lui confère un parfum délicat naturel.
- **Thé Vert Gingembre Citron** : thé vert de Chine aromatisé citron et gingembre se boit aussi bien chaud que glacé en été.
- **Cannelle** : thé noir de Chine aromatisé à la cannelle.
- **Chocolat Epices** : résultat d'une aromatisation au chocolat et aux épices sur la base d'un thé noir de Chine. Le thé Chocolat-Epices est un clin d'œil aux premières façons de déguster le chocolat chaud, puisque, dès son introduction en Europe au 16ème siècle, cette boisson était composée de fèves de cacao et d'épices.
- **Chocolat Menthe** : thé noir de Chine aromatisé chocolat et menthe. Il rappelle le petit goût d'une fameuse gourmandise britannique... Le tout sans calorie !
- **Quatre Fruits Rouges** : thé noir de Chine aromatisé cerise, fraise, groseille et framboise pour un équilibre parfait entre l'amertume naturelle du thé noir et les parfums légèrement acidulés de ces quatre fruits rouges. Une boisson idéale pour le tea-time. S'accorde à merveille avec une pâtisserie.
- **Thé Vert à la Fraise** : thé vert Sencha sur une note gourmande de fraise. A déguster en version glacée tout au long de l'été
- **Thé Vert à la Menthe** : thé utilisé au Maroc pour le fameux thé à la menthe. Rafraîchissant, il est également délicieux après les repas.
- **Thé Vert à l'Amande** : thé vert de Chine aromatisé à l'amande est le must-have pour un tea time parfait.
- **Pomme** : thé noir de Chine aromatisé pomme.

Infusions :

- **Ceylan déthéiné** : thé noir de Ceylan déthéiné. Le plaisir d'un thé sans les effets stimulants de la théine.
- **Earl Grey déthéiné** : thé noir de Chine aromatisé agrumes sans les effets stimulants de la théine.
- **Verveine-Menthe** : infusion à base de verveine et de menthe pour un moment détente.
- **Tilleul-Menthe** : infusion à base de tilleul et de menthe pour une nuit sans soucis...
- **Verveine** : Infusion au goût légèrement citronné.
- **Tilleul** : infusion douce et apaisante, pour une nuit légère.