



TXPERIENCE

T Magazine

Juin 2018

Dans les Box ce mois-ci.

Zoom sur le Lapsang
Souchong

La salade de fruits
Barbe Bleue

www.txperience.fr

L'édito du mois



*Par Séverine,
créatrice de Txperience*

Le mois de juin sera le mois de l'audace.

Dans la box, tout d'abord avec le Lapsang Souchong, un thé fumé qui peut vous faire un peu peur mais croyez-moi cela vaut vraiment le coup d'essayer. Deuxième pari pour moi, le caffè Latte, un thé noir avec des grains de café. Mélange surprenant de prime abord mais très sympa. Faites-le goûter aux irréductibles du café, vous les convertirez peut-être au thé.

Egalement dans ce magazine, un petit point sur l'actualité de Txperience. Je pars à votre rencontre au mois de juin, n'hésitez pas à venir me faire un petit coucou sur les stands.

Une petite soirée "filles" privée est prévue fin juin pour la présentation de la box de juillet avec notre partenaire, n'hésitez pas à me contacter si vous souhaitez y participer.

Et je le répète encore, n'hésitez pas à poster vos dégustations sur les réseaux sociaux, j'ai vraiment besoin de vous ! Merci mille fois par avance! A très vite!

*" Si tu as froid, le thé te réchauffera,
si tu as chaud, ça te détendra,
si tu es dépressif, ça te reconfortera,
si tu es excité, ça te calmera. "*
*William Erward Gladstone, écrivain
britannique*





Zoom sur Lapsang Souchong

Le Lapsang souchong est un thé noir originaire de la province de Fujian en Chine. Ce thé est considéré comme l'un de ceux dont la saveur est la plus marquée.

Le Lapsang souchong est un thé qui a été séché, d'abord sur du bois de pin ou de cèdre, puis roulé et oxydé, et enfin séché de nouveau dans des paniers de bambou placés au-dessus d'un feu d'épicéa, de cyprès ou le pin. La saveur qui en résulte est généralement qualifiée de « fumée », parfois aussi de « boisée », par allusion à certaines qualités de vins. Il offre une liqueur rouge foncé, claire et limpide, à la senteur très parfumée, boisée avec des notes d'eucalyptus et de réglisse.

Fin et subtil, affirmé et original, le thé Lapsang Souchong était le thé préféré de Sherlock Holmes. Très faible en théine, il peut donc être consommé à tout moment de la journée. A table, il accompagne bien les plats salés et épicés et remplace à l'occasion le café en fin de repas. Je sais qu'il est très surprenant mais ne vous laissez pas rebuter par son odeur très fumée, mais au contraire laissez-le accompagner un des vos barbecues estivaux. Et n'hésitez pas à me dire ce que vous avez pensé de cette dégustation, si vous l'aviez déjà testé ou si c'était une première. Je suis curieuse de connaître vos réactions.

Daily Detox

Dans ce thé, Txperience a associé les meilleures plantes détox pour un résultat efficace et savoureux. Idéal au quotidien, ce thé détox se boit toute la journée sans souci. Selon une étude, pour perdre du poids, il vaut mieux boire son thé froid. Les chercheurs ont constaté que l'augmentation de la dépense énergétique est deux fois plus grande avec un thé froid qu'avec un thé chaud..

A boire tout au long de la journée pour un résultat vraiment efficace.



Queen Mirabelle

Une infusion douce et sucrée qui saura flatter les papilles des petits gourmands. Sa saveur mirabelle est d'une tendresse à craquer. Elle se boit aussi bien chaude que froide. Parfaite pour l'heure du goûter.

Une infusion gourmande qui plait beaucoup aux enfants.



Caffè Latte

Un des paris de cette Box. Le Caffè Latte est un thé noir avec des grains de café. Très doux, il s'apprécie à la fin du repas ou en version frappée et ne vous laissera pas insensible. Vous pouvez aussi l'accompagner d'une boule de glace vanille pour un goûter gourmand.

Une thé délicieux en version glacée !

**Valeur 8 €
Gratuit dans les
box**



Le cadeau du mois

Emmenez votre Txperience partout avec ce mug de transport double paroi qui assure à votre thé un maintien au chaud tout en conservant ses parois froides.

Salade de fruits Barbe Bleue

VOUS AVEZ BESOIN

- Une cuillère de thé Barbe Bleue
- 4 pêches blanches (ou nectarines)
- 100g de fraises
- 1 grappe de raisins (italie ou muscat)- 80g égrappé
- 70 g de framboises
- 1 cuillère à café de miel (ou plus selon votre goût)
- 1 cuillère à café de cannelle
- de la menthe fraîche
- 1/2 citron pour éviter l'oxydation de la pêche

PROCEDURE

Faites chauffer de l'eau et ajoutez le thé. Maintenez sur feu doux pendant 10 minutes. Lorsque le thé est bien infusé, ajoutez les grains de raisin et laissez cuire 5 minutes. Retirez la casserole du feu, attendez 5 minutes puis ajoutez les morceaux de pêches, de fraises, les framboises, le miel et la cannelle. Laissez refroidir au réfrigérateur et servez dans des coupelles ou des assiettes creuses.



LE PETIT +

Une recette également très bonne avec le Earl Gred, présent dans votre box du mois de mai.

Aujourd'hui pour célébrer l'Ascension je dégusterai l'Immortelle☺, mais pour commencer parce que j'entreprends de nouveaux projets et que je vais en avoir besoin, je voudrais Un petit miracle s'il vous plaît ☐☐

Et la semaine prochaine je me délecterai je suis sûre avec les « nouveautés », Le déjeuner des fées ☐☐♀ et T d'la Bombe ! Merci Txperience.fr ! Merci Séverine !



Merci à Florielle pour sa photo qui remporte donc un petit cadeau.

Partagez vous aussi vos photos sur Facebook ou Instagram avec le #Txperience. Une photo par mois sera sélectionnée pour paraître dans notre T Magazine et un petit cadeau sera offert à son photographe.

NOUVEAUTÉ

SUR LE SHOP

Papillon : infusion hibiscus – melon – pêche

Papillon, c'est une infusion très fruitée. L'hibiscus apporte une tonalité acidulée qui se mêle parfaitement à la douceur de la pêche et du melon. Infusion parfaite pour cet été. En dégustation chaude ou froide.

Ingrédients: Pomme, hibiscus, papaye, melon, ananas, cynorrhodon, arôme, pêche, fleurs de bleuet.



**Rendez-vous sur
www.txperience.fr**

Les rendez-vous du mois de Juin

Txperience participe régulièrement à des salons, foires ou marché artisanaux. Voici les futurs date à connaître.



Le 9 juin
Marché nocturne au Château
de Buxières les Froncles
dès 16h



Vente de produits du terroir et artisanaux
de 16h à 21 h
mercredi 13 juin à Arrigny



Le 29-30 juin et 1er juillet
au Village du Musical'été

RETOUR SUR LA FOIRE DE SAINT-DIZIER



Dégustations de thés chauds ou froids



Alexandre, Le King of the grill réalise ici une marinade pour bœuf à base de notre thé Barbe Bleue.



Spécial fin d'année



Parce que c'est tellement important pour les enfants de pouvoir **dire merci à leur maitresse** en fin d'année, parce que vous aussi vous avez envie de lui témoigner votre reconnaissance, voici une idée cadeau à petit prix.

Dans ce petit coffret, vous trouverez trois thés et une tisane.

Possibilité de personnalisation avec le prénom de l'enfant gratuitement, à la demande.

Existe aussi en modèle: "Vous êtes une super prof!"

En vente sur www.txperience.fr



~ Et si on s'y met'Thé? ~

Txperience.fr