



TXPERIENCE T Magazine

Février 2019

Le Rooibos,
votre allié pour des
nuits calmes



Une Saint-Valentin très
Calienthé avec notre
cocktail!



www.txperience.fr



Zoom sur le rooibos

Surnommé thé rouge pour sa couleur chatoyante lors de l'infusion, le rooibos est une plante totalement différente du thé. Celle-ci pousse exclusivement en Afrique du Sud, dans la région de Cederberg à 200 km du Cap et possède de nombreux bénéfices pour la santé. Issu des feuilles et des tiges d'un buisson, fermenté puis séché, le rooibos s'infuse une dizaine de minutes dans de l'eau chauffée à 100°. De plus en plus consommé en Europe, c'est son goût bien prononcé et son absence de théine qui le rendent populaire. Riche en zinc et en antioxydant, la plante africaine a d'abord été utilisée pour traiter les problèmes de digestion, notamment les coliques du bébé.

De nombreuses études ont depuis révélé l'effet anti-cancéreux du rooibos. Mais ce n'est pas tout. Le buisson africain est également un bon remède **contre les troubles du sommeil, l'eczéma, l'asthme ou encore les allergies. Pour obtenir des effets intéressants, il est recommandé de consommer six tasses de rooibos réparties tout au long de la journée.** Enfin, pour ceux et celles qui fabriquent leurs produits cosmétiques, la teneur en zinc du rooibos en fait une barrière efficace contre les rayons UV, l'acnée et le psoriasis. Vous pouvez l'utiliser en usage externe, en appliquant un sachet de rooibos refroidi directement sur la zone à traiter ce qui devrait calmer l'inflammation.



RRRRRHHH

L'alliance de la virilité et de la douceur. Le gingembre pour assurer, la cannelle pour adoucir, une pointe de chili écrasé pour le côté mystérieux et piquant. Il ne tient qu'à vous de le découvrir.

A consommer à tout moment de la journée.

Danse des Sens

Tous vos sens sont mis à contribution dans cette création qui vous fera tourner la tête. Danse des sens, c'est une explosion de saveurs. La poire et une pointe de racine de réglisse pour relever l'ensemble. Sans compter la touche légèrement épicée amenée par le poivre rose. Laissez-vous tenter, vous ne le regretterez pas.

Excellent après le déjeuner.



Flèche de Cupidon

Cupidon a planté tout droit sa flèche pour faire naître cette infusion fruitée aux tonalités de fraise et de framboise. En cette Saint-Valentin, partagez cette création avec vos soupirants et laissez la magie opérer.

Cette tisane peut être bue par toute la famille et est également délicieuse en infusion glacée pour l'heure du goûter.

Le cadeau du mois de Février



Recevez en cadeau dans nos box du mois de février
une bougie parfumée dans une boîte à thé pour vivre
des moments pleins de douceur.

Spécial mariage



Trouvez un cadeau original destiné aux invités à la place des traditionnelles dragées est désormais possible avec Txperience.

Voici ce que je vous propose:
Vous choisissez votre thé ou infusion.

Nous élaborons ensemble la charte graphique de votre sachet en personnalisant :
le nom du thé
le thème en lien avec le thème de votre mariage
le court texte qui accompagne chaque sachet.

Tarif: à partir de 2.20 euros par sachet personnalisé.

Contact par mail : contact@txperience.fr

Cocktail Saint-Valentin

VOUS AVEZ BESOIN

3 pincées de thé Love is in thé
1 càc de crème de mûre
1 càc de sirop de canne
1 bouchon de rhum blanc ou ambré
Quelques tranches de gingembre confit
1 rondelle d'orange ou mandarine pour la déco

PRÉPARATION

Infusez dans une eau frémissante (70-80°)
3 pincées de thé pendant 2 à 3 minutes.
Filtrez et laissez refroidir au réfrigérateur.

Préparez votre verre avec la crème de mûre, le sirop de canne et le rhum.

Quand le thé est froid versez-le dans le verre.

Tranchez finement une orange ou mandarine, puis coupez la rondelle en 2 et insère-la dans le verre.

Bonne St Valentin à tous !



Pour rendre ce cocktail encore plus aphrodisiaque préparez une petite assiette avec quelques gouttes d'eau, du gingembre en poudre et du sucre. Mélangez bien pour obtenir un sirop collant et trempez les bords du verre dedans.



Merci à Locavorader qui nous suit sur Facebook et partage ses dégustations de thés et tisanes achetés au P'tit Local à Wassy.

Comme elle, rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux

<https://www.facebook.com/Txperiencebio/>

<https://www.instagram.com/txperience.fr/>

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.

Où nous trouver ?

Espace créateurs d'entreprise

12 allée Jean Moulin. SAINT-DIZIER

Showroom ouvert du lundi au vendredi de 9 h 30 à 19 h. Possibilité le samedi sur rendez-vous.
Confirmation au 06.25.17.02.23 ou via Facebook.



Au P'tit Local

30 rue du Général DeFrance - WASSY,
Tél. 03.25.06.37.23.
De 9 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h.

Comptoir Vins & Terroir

17 rue de Vergy - SAINT-DIZIER

Tél. 06.59.84.64.19.

De 9 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h.



A la Lorraine-Maison Dutriez

35 rue de l'Etoile - BAR-LE-DUC

Tél. 03.29.79.06.81.

www.groseille.com

Biscuit Addict

17 avenue de la République - CHAUMONT

Tél. 03.25.01.90.99.

www.biscuitaddict.com

De 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

