

the pur terroir[®]

WORLD SELECTION



EARL GREY

Camellia sinensis | *Citrus bergamia*

A *Camellia sinensis*, popularmente conhecida como chá, é uma planta nativa de regiões subtropicais com clima de monções, adaptando-se também a climas tropicais. O Earl Grey é uma mistura de chá preto com óleo essencial de bergamota.



COMO SE PREPARA?

Misture 2 saquetas de Earl Grey com 1 litro de água a 90°C num recipiente à sua escolha (coador, bule, ou mesmo diretamente na chávena). Deixe a repousar durante 3-5 minutos, dependendo do quão concentrada gosta da infusão.

A QUE SABE?

O Earl Grey tem um sabor cítrico suave que lhe é conferido pelo óleo essencial de bergamota misturado com o sabor intenso maltado do chá preto, que lhe serve de base. Possui também notas florais delicadas que tornam o blend ainda mais apetecível.

COMO É O PROCESSO?

As plantas têm certificação biológica, e provêm de pequenos produtores selecionados, instalados em regiões com tradição no cultivo destas espécies, e cujo terroir se expressa em plantas de qualidade superior. O controlo de qualidade e seleção final é sempre feita por nós. Removemos os caules para obter um produto com elevada percentagem de folha.

INGREDIENTES

98,3% folhas de *Camellia Sinensis* e 1,7% de óleo essencial de Bergamota (*Citrus bergamia*)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Sem laticínios, sem glúten, adequado para vegetarianos e veganos.
Contém teína e cafeína.



PT-BIO-02
Landwirtschafts Portugal



PT-BIO-02
EU-Landwirtschaft



PT-BIO-02
Landwirtschaft außer der EU

Soalheiro