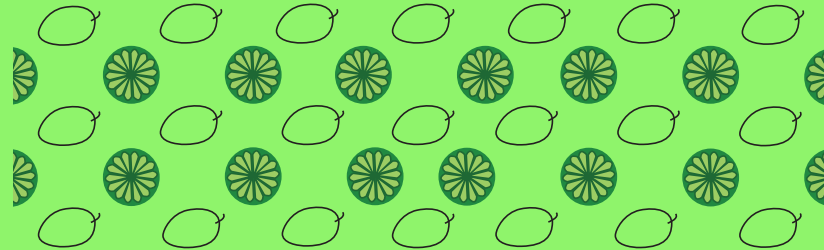














DAVIDsTEA

Lime sucrée

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 cup (240 mL)	
par 1 tasse (240 mL)	
Amount	% Daily Value
Teneur	% valeur quotidienne
Calories / Calories 10	
Fat / Lipides 0 g	0 %
Carbohydrate / Glucides 2 g	1 %
Sugars / Sucres 1 g	
Protein / Protéines 0 g	
Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, sodium, fibre, vitamin A, vitamin C, calcium or iron.	
Source négligeable de lipides saturés, lipides trans, cholestérol, sodium, fibres, vitamine A, vitamine C, calcium et fer.	



Choisissez votre quantité !

	thé chaud	thé glacé
 Tasse 8 oz	 1,25 c. à thé	Utilisez une plus grande tasse !
 Tasse Nordic 16 oz	 2,5 c. à thé	 5 c. à thé
 Bocal Mason 24 oz	 3,75 c. à thé	 7,5 c. à thé
 Théière 45 oz	 7 c. à thé	Faites-en un pichet – il y en aura pour tout le monde !
 Pichet 66 oz	Pourquoi ne pas utiliser une théière ?	 20,5 c. à thé

Cela a été acheté au DavidsTea à Fairview Pointe- Claire

6801 Autoroute Transcanadienne
Montréal , Canada, H9R 5J2
514-697-3331

Heures , nous sommes ouverts à :
Lun-ven: 10h00 à 21h00
Samedi: 09h00 à 17h00
Dimanche: 10h00 à 17h00



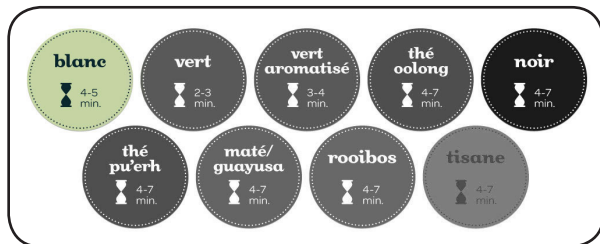
Étape 3:

Si vous brassez le thé chaud, c'est fait, prendre plaisir.

Si vous brassez le thé glacé, remplir le réipient avec du glace, puis remuer jusqu'au temps que ç'est froidi; si vous utilisez l'infuseur magique, vous allez distribuer le thé dans le recipient, puis remuer jusqu'au temps que c'est froidi. Prendre plaisir.

Lime Sublime:

Envie d'un nouveau moyen de vous rafraîchir? Essayez ce mélange sucré aux notes d'agrumes, à base de thé blanc, thé vert, lime et mangues. Frais, fruité et acidulé, il goûte la limonade fraîche, avec une touche riche et exotique de mangue. Essayez-le sur glace, avec du rhum et de la menthe fraîche pour créer le meilleur mojito du monde, ou sucrez-le avec un peu d'agave et faites-le congeler, pour faire les sucettes glacées les plus rafraîchissantes qui soient. Les possibilités sont illimitées.



Étape 1:

1 once est 30ml (29.5ml)

sans l'infuseur magique:

Ajouter l'eau à la bonne température

avec l'infuseur magique: ajouter la quantité recommandée de thé en vrac à la pente plus raide pour savoir comment vous voulez profiter de votre thé.

notes de thé glacé: doubler les mesures de thé qui est nécessaire, dans les étapes finales avec les mesures recommandées, la glace va distiller le thé

suintant chaude:



90°C
194°F

Étape 2:

sans l'infuseur magique:

placer la crépine appropriée dans le récipient et attendre pour le thé à infuser avec l'eau pendant la durée recommandée. Quand vous avez attendu pour la quantité recommandée de temps, retirez le filtre et vous pouvez servir votre thé.

avec l'infuseur magique:

ajouter de l'eau et laisser le thé infuser pendant la quantité recommandée de temps. Quand le thé est terminée trempage, distribuer le thé dans votre conteneur souhaité vous souhaitez servir votre thé.

suintant froid:



90°C
194°F