

CAFÉS

FOLLINET 1880

CAFÉS

FOLLINET 1880



Thé
en
folliet
Le thé en 5 couleurs

Thé
en
folliet
Le thé en 5 couleurs

Comment le même arbuste peut-il produire autant de variétés de thés ?

C'est le secret des méthodes de fabrication du thé après la cueillette.

Types	Taux de théine par tasse	Fabrication, traitement des feuilles de thé
Thé blanc*	15 mg	Bourgeons et jeunes feuilles séchés de façon naturelle.
Thé vert	20 mg	Feuilles sans fermentation, puis dessiccation.
Thé bleu	30 mg	Feuilles semi-fermentées, puis dessiccation.
Thé noir	40 mg	Feuilles fermentées, puis dessiccation.
Thé rouge Rooïbos*	0	Feuilles fermentées, puis pasteurisées.

La Dessiccation : les feuilles sont chauffées à 90° pour stopper la fermentation.

***Le Thé Blanc** est constitué de bourgeons et de jeunes feuilles, qui sont récoltés une seule fois par an, entre fin mars et début avril.

***Le Rooïbos**, surnommé « thé rouge », à cause de la couleur de l'infusion de ses feuilles, est un arbre de la famille des acacias, qui ne pousse qu'en Afrique du Sud dans les montagnes de Cederberg.

Spécialités et Thés Rares



Thé blanc de Chine

Thé blanc de Chine, récolte de printemps, aux extraits de litchi, morceaux de mangue et de gingembre.



Thé vert Sencha du Japon

Thé vert du Japon, parfumé à la cerise, pétales de rose.



Thé bleu Oolong de Taïwan

Thé bleu Oolong de Taïwan, parfumé à la fraise, à la rhubarbe et à l'amande douce, pétales de rose.



Thé noir de Chine

Thé noir OP de Chine, parfumé au citron, fleurs de bleuet, écorces de citron.



Thé rouge Rooïbos supérieur d'Afrique du Sud

Rooïbos supérieur d'Afrique du Sud, parfumé à la grenade et aux fruits rouges.

Thés Glacés de la maison



Thé vert glacé litchi

Pleines feuilles de thé vert, aromatisées au litchi, infusées à froid.



Thé vert glacé menthe

Pleines feuilles de thé vert, aromatisées à la menthe, feuilles de menthe poivrée, infusées à froid.