

VOILÀ L'ÉTÉ, VOILÀ LES THÉS !



Nos boissons chaudes préférées prennent un malin plaisir à se réinventer pour nous accompagner même durant la saison estivale. Le café se déguste frappé, le chocolat chaud s'apprécie plutôt sous la forme d'un *milk shake* gourmand et nos infusions favorites nous font redécouvrir leurs délicates saveurs lorsqu'elles sont infusées à froid. Désaltérantes au possible, ce sont elles qu'on adopte pour siroter tout au long de la journée un breuvage à la fois délicieux, rafraîchissant et surtout non sucré, contrairement à la plupart des marques de « thés glacés prêts à l'emploi » qu'on retrouve en grandes surfaces. **Parce qu'on est pour notre part en quête d'authenticité, on préfère mille fois s'en remettre au précieux savoir-faire de la marque Les 2 Marmottes qui dévoile justement deux magnifiques coffrets (dont l'un est orné des illustrations de l'artiste Savoyard Charlie Adam) garnis d'infusions et de thés à préparer à froid en un tour de main !**

En effet, la pépète de Haute Savoie a réuni dans deux écrins ses recettes se prêtant tout particulièrement à l'art subtil de l'infusion à froid. On retrouve en leur cœur un florilège de références qu'on a l'habitude de consommer chaudes, mais que nos marmottes préférées nous invitent cette fois à infuser une trentaine de minutes dans l'eau froide. **Il ne reste alors qu'à apprécier ces nombreuses recettes dont il est toujours bon de rappeler qu'elles sont garanties sans jamais d'arômes ajoutés, rien d'autre que le bon goût des plantes !** Menthe-Régilisse, Thé Vert à la Menthe, Retour de Soirée (toutes les trois certifiées bio), Fenouil, Cocktail Digest ou encore Mêlée de Fruits, il y en a pour tous les goûts et pour tous les moments de la journée.

Les conseils de Richard Morainville, Maître Infuseur Les 2 Marmottes

Comment réaliser son infusion à froid ?
Il suffit de laisser infuser entre 30 et 60 minutes ses infusettes - comptez 1 sachet pour 250ml - dans une gourde ou une carafe remplie d'eau froide. Pour tous nos mélanges, les infusettes peuvent être laissées au delà d'une heure, sans risque d'amertume ! **Ensuite, il n'y a plus qu'à consommer cette recette tout au long de la journée que l'on soit au travail, en randonnée, sur la plage...**

Quelles sont les bienfaits des infusions froides ?

On a souvent tendance à délaissier l'eau plate dans la journée parce qu'on oublie simplement de boire ou bien que son goût neutre ne nous attire pas forcément. Grâce aux infusions froides, on peut trouver cette saveur qu'il nous manquait et s'hydrater tout au long de la journée devient alors un plaisir. Ce qui est également intéressant, c'est que les infusions ne contiennent pas de calories, de sucres ou d'édulcorants, une vraie différence par rapport à la plupart des boissons fraîches qu'on consomme traditionnellement aux beaux jours. **Et si notre corps nous dit merci, la planète aussi puisque l'empreinte carbone de ce breuvage est très basse : on oublie les bouteilles en plastique, les sachets sont compostables et même plus besoin d'utiliser une bouilloire !**



NOUVEAU
Coffret Mes Infusions Froides Les 2 Marmottes
Assortiment de 6 infusions & thés différents
72 sachets, 21€95

NOUVEAU
Coffret Infusez L'Été Les 2 Marmottes
Assortiment de 12 infusions & thés différents
72 sachets, 18€95