

DO IT YOURSELF BLACK TEA BLENDING KIT

WAKE-UP TEA

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



FRANÇAIS - P 2 ESPAÑOL - P 20 DEUTSCH - P 21

NEDERLANDS - P 21 ITALIANO - P 20

NO COMPROMISE ON QUALITY
LA QUALITÉ SANS COMPROMIS



NO ADDED FLAVORS:
We believe in the all-natural flavors of our tea leaves, herbs and other ingredients and we hope you enjoy them too!

SANS ARÔME AJOUTÉ:
Nous faisons confiance aux saveurs entièrement naturelles de nos feuilles de thé et nous espérons que vous les appréciez également !



NO ARTIFICIAL COLORING:
From bright green sencha to deep red hibiscus, we'll never use artificial coloring to cover up the natural beauty of our tea.

SANS COLORANT ARTIFICIEL:
Du vif éclat vert de notre sencha au rouge profond de nos fleurs d'hibiscus, nous n'utilisons jamais de colorant artificiel pour masquer la beauté naturelle de nos thés.



CERTIFIED ORGANIC:
We are committed to protecting our environment and your health, which is why we promise that all our ingredients are organic.

CERTIFIÉ BIO:
Nous sommes engagés à protéger l'environnement tout autant que votre santé, c'est la raison pour laquelle nous assurons que nos ingrédients sont biologiques.





Assam Tea

Brisk, robust and malty, Assam tea wakes you up with a burst of energy and naturally healthy antioxidants.

Thé Assam

Vif, robuste et malté, le thé Assam vous réveillera avec un boost d'énergie, combiné à des antioxydants bons pour la santé de votre coeur.



Keemun Tea

The invigorating Keemun tea is famous for its deep red color and the slightly smoky aromatic notes it releases when brewed.

Thé Qimen

Ce thé Qimen revigorant est réputé pour sa couleur rouge et les légères notes fumées qu'il libère lorsqu'on l'infuse.



Ceylon Tea

Conquer the day with Ceylon tea! This black tea is packed with antioxidants and helps to maintain liver health by cleansing toxins from the body.

Thé de Ceylan

Surmontez votre journée avec le thé de Ceylan ! Ce thé noir est riche en antioxydants et permet de maintenir le foie en bonne santé grâce à l'élimination des toxines de l'organisne.



Pu'erh Tea

Earthy and complex, Pu'erh tea brightens dreary mornings with a surge of jitter-free energy and kicks the metabolism into gear for healthy weight loss.

Thé Pu-erh

Terreux et complexe, le thé Pu-erh éclaire les matinées grisâtres avec une dose d'énergie et permet au métabolisme d'optimiser la perte de poids.



Lapsang Souchong Tea

Smoky, fragrant and woodsy, Lapsang Souchong is an intensely revitalizing black tea that supports a healthy metabolism and helps to reduce inflammation.

Lapsang Souchong

Avec son parfum fumé et boisé, le Lapsang Souchong est un thé noir intensément revitalisant qui participe à la bonne santé du métabolisme et réduit les inflammations.



Bergamot & Lemon Peel

Grown in southern Italy, bergamot oranges bring a bright, citrus aroma to tea and are rich in antioxidants and naturally mood-enhancing compounds.

Écorce de citron et de bergamote

Cultivée dans le sud de l'Italie, la bergamote apporte un vif arôme de citron au thé et est riche en antioxydants et en éléments réconfortants



Rose Petals

Rich in vitamin C, rose petals naturally boost your immune system to fight off pesky colds, soothe away stress, and improve digestion.

Pétales de rose

Riches en vitamine C, les pétales de rose stimulent naturellement le système immunitaire afin de combattre les rhumes tenaces, calmer le stress et améliorer la digestion.



Lavender Buds

Lavender buds calm both the body and spirit: these cheerful little flowers help to relieve anxiety, ease stomach discomfort, reduce insomnia and restore peace.

Boutons de lavande

Les boutons de lavande calment le corps et l'esprit : ces petites fleurs guillerettes aident à soulager l'anxiété, à apaiser l'estomac, à réduire l'insomnie et à rétablir la quiétude.

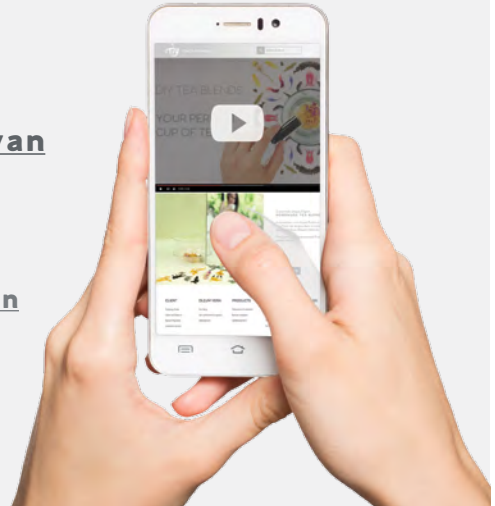
HOW TO USE YOUR GAIWAN
COMMENT UTILISER VOTRE GAIWAN

A gaiwan is a traditional Chinese cup designed for infusing tea leaves using three distinct parts: a bowl, a cover, and a saucer. The gaiwan does not have a filter, instead using the glass cover to ensure that the tea leaves do not escape with the tea between the cover and the bowl.

Le gaiwan est un outil d'infusion traditionnel d'origine chinoise utilisé depuis la Dynastie Ming. Il est composée de 3 parties distinctes : un bol, un couvercle et une soucoupe. Le gaiwan ne contient pas de filtre. Il faut donc s'exercer à l'utiliser afin que les feuilles ne s'échappent pas avec le thé par l'ouverture entre le couvercle et le bol.

Unlock the full potential of your gaiwan on:
tea-it-yourself.com/gaiwan

Decouvrez tout le potentiel de votre gaiwan sur:
tea-it-yourself.com/fr/gaiwan





1- Measure your tea:
Place tea leaves in your gaiwan according to the recipe, or create your own blend to suit your taste.

Mesurez votre thé
Déposez les feuilles de thé dans votre gaiwan selon les indications de la recette ou créez votre propre mélange selon votre goût.



2- Infuse:
Fill the gaiwan with hot water and place the cover on, allowing the leaves to infuse for a few minutes, according to the recipe.

Infusez
Remplissez le gaiwan d'eau chaude et reposer le couvercle pour laisser infuser les feuilles quelques minutes, selon la recette.



3- Serve:
Carefully pick up your gaiwan - it will be hot! Hold it just below the rim with your thumb and middle finger, using your index finger to create and control a narrow opening at the lid. Pour the tea into cups, leaving the leaves behind, or drink directly from the gaiwan. Repeat step 2 to re-infuse, allowing the tea leaves to infuse for longer time with each additional infusion.

Servir
Prendre le gaiwan avec précaution à cause de la chaleur. Tenez-le au rebord du bol avec votre pouce et votre majeur en utilisant votre index pour contrôler la mince ouverture du couvercle. Verser le thé dans des tasses en laissant les feuilles dans le gaiwan ou boire directement à même le gaiwan. Répétez l'étape 2 en laissant infuser de plus en plus longtemps.

RECETTES WAKE-UP RECIPES

These are suggested recipes. We invite you to trust your creativity!
Simply use more or less of each ingredient to design your perfect blend.

Voici une sélection de recettes suggérées mais nous vous encourageons à être créatif!
Utilisez plus ou moins de chacun des ingrédients pour confectionner votre mélange idéal.

Create your own tea blend

Créez votre propre mélange de thés





1
CREATE
CRÉEZ

2
INFUSE
LAISSEZ INFUSER



3
ENJOY
BUVEZ



EARL GREY
MÉLANGE "EARL GREY"

Blended from Keemun and Ceylon tea, Earl Grey is famous for its complex flavor of bergamot. Legend tells us that this blended tea was given as a gift from a Chinese noble to the Earl Grey of England, but all we know for certain is that it is delicious!

Mélange de Keemun et de thé de Ceylan, l'Earl Grey est réputé pour sa saveur complexe de bergamote. La légende raconte que ce mélange de thé fut donné en cadeau au Comte Grey d'Angleterre par un noble chinois. Une chose est certaine, c'est qu'il est délicieux !



KEEMUN TEA: ½ TSP
THÉ QIMEN: 2.5 ML
(½ C. À CAFÉ)

+



CEYLON TEA: A PINCH
THÉ DE CEYLAN: UNE PINCÉE

+



BERGAMOT PEEL: A PINCH
ÉCORCE DE BERGAMOTE: UNE PINCÉE



Infuse for 3-4 minutes in water at 96°C / 205°F.
Infusez 3 à 4 min dans une eau à 96°C.



ENGLISH BREAKFAST
MÉLANGE “ENGLISH BREAKFAST ”

English Breakfast tea is a popular blend of traditional teas. It is usually described as full-bodied, robust, rich and blended to go well with milk and sugar, in a style traditionally associated with a hearty English breakfast.

Le thé English Breakfast est un mélange de thés traditionnel et populaire. Il est généralement décrit comme corsé, robuste et riche. Il se marie particulièrment bien avec du lait et du sucre, associé à un copieux petit déjeuner anglais.



ASSAM TEA: ½ TSP
THÉ ASSAM: 2.5 ML
(½ C. À CAFÉ)

+



CEYLON TEA: A PINCH
THÉ DE CEYLAN: UNE PINCÉE

+



KEEMUN TEA: A PINCH
THÉ QIMEN: UNE PINCÉE



Infuse for 3-4 minutes in water at 96°C / 205°F.
Infusez 3 à 4 min dans une eau à 96°C.



ROSE CONGOU
MÉLANGE “ROSE CONGOU”

Rose Congou tea is traditionally made with equal parts Assam and Ceylon tea layered with rose petals, allowing this revitalizing blend to balance its depth with light, floral notes.

Le Rose Congou est traditionnellement composé à parts égales de thés Assam et de Ceylan, auxquels sont ajoutées des pétales de rose qui permettent à ce mélange revitalisant de trouver l'équilibre entre profondeur et notes plus légères et florales.



ASSAM TEA: ½ TSP
THÉ ASSAM: 2.5 ML
(½ C. À CAFÉ)

+



CEYLON TEA: ½ TSP
THÉ DE CEYLAN: 2.5 ML
(½ C. À CAFÉ)

+



ROSE PETALS: A PINCH
PÉTALES DE ROSE: UNE PINCÉE



Infuse for 3-4 minutes in water at 96°C / 205°F.
Infusez 3 à 4 min dans une eau à 96°C.



DUCHESS GREY
MÉLANGE “DUCHESS GREY”

Duchess Grey tea is a modern invention, created to appeal to people who find Earl Grey tea too strong in flavor.

Le thé Duchess *Grey est une invention moderne créée afin de conquérir ceux qui trouvent le goût du thé Earl Grey trop puissant.*



KEEMUN TEA: ½ TSP
THÉ QIMEN: 2.5 ML
(½ C. À CAFÉ)

+



CEYLON TEA: A PINCH
THÉ DE CEYLAN:
UNE PINCÉE

+



BERGAMOT PEEL: A PINCH
ÉCORCE DE BERGAMOTE:
UNE PINCÉE

+



LAVENDER BUDS: A PINCH
LAVANDE:
UNE PINCÉE



Infuse for 3-4 minutes in water at 96°C / 205°F.
Infusez 3 à 4 min dans une eau à 96°C.

IRISH BREAKFAST
MÉLANGE “IRISH BREAKFAST ”

Irish Breakfast tea is a blend of several black teas, most often Assam teas.

Le thé Irish Breakfast est un mélange de différents thés noirs, la plupart du temps des thés Assam.



ASSAM TEA: ½ TSP
THÉ ASSAM: 2.5 ML
(½ C. À CAFÉ)

+



KEEMUN TEA: ½ TSP
THÉ QIMEN: 2.5 ML
(½ C. À CAFÉ)

+



MILK: A DASH (OPTIONAL)
LAIT: UN TRAIT (OPTIONNEL)



Infuse Assam and Keemun for 3-4 minutes in water at 96°C / 205°F. Add milk and stir.
Infusez l’assam et le qimen 3 à 4 min dans une eau à 96°C. Ajoutez le lait et remuez.

RUSSIAN CARAVAN
MÉLANGE “RUSSIAN CARAVAN ”

A popular blend, Russian Caravan harks back to the days when tea was hauled to Russia from China on camelback. It often contains a bit of smoky Lapsang Souchong, though its base is typically Keemun.

Mélange populaire, le Russian Caravan rappelle l’époque où le thé était transporté en Russie depuis la Chine à dos de chameau. Il contient souvent un peu de Lapsang Souchong, bien que sa base soit généralement composée de thé Qimen.



+



KEEMUN TEA: ½ TSP
THÉ QIMEN: 2.5 ML
(½ C. À CAFÉ)

LAPSANG SOUCHONG: ½ TSP
LAPSANG SOUCHONG: 2.5 ML
(½ C. À CAFÉ)



Infuse for 3-4 minutes in water at 96°C / 205°F.
Infusez 3 à 4 min dans une eau à 96°C.

PRINCE OF WALES TEA
MÉLANGE “PRINCE DE GALLES”

This afternoon blend of black teas is generally lighter than breakfast blends. Prince of Wales tea is typically served in the afternoon with scones in Britain.

Ce mélange de thés pour l’après-midi est généralement plus léger que les mélanges pour le petit-déjeuner. Le mélange Prince of Wales est un mélange de thés noirs habituellement servi en Grande-Bretagne durant l’après-midi avec des scones.



+



+



KEEMUN TEA: ½ TSP
THÉ QIMEN: 2.5 ML
(½ C. À CAFÉ)

PU’ERH TEA: A PINCH
THÉ PU-ERH: UNE PINCÉE

LAPSANG SOUCHONG: A SMALL PINCH
LAPSANG SOUCHONG: UNE PETITE PINCÉE



Infuse for 3-4 minutes in water at 96°C / 205°F.
Infusez 3 à 4 min dans une eau à 96°C.

INGREDIENTES / INGREDIENTI



Té de Assam
Enérgico, robusto y con sabor a malta, el té de Assam te ayudará a despertar con energía y con sus antioxidantes buenos para el corazón.

Tè di Assam
Vivace, robusto e maltato, il tè di Assam ti darà il risveglio con una sferzata di energia, unito ad antiossidanti salutari per il cuore.



Té Keemun
El vigorizante té Keemun es famoso por su profundo color rojo y por las ligeras notas aromáticas que libera cuando se prepara.

Tè Keemun
Il tè Keemun rinvigorente è noto per il suo colore rosso intenso e le note aromatiche leggermente affumicate che libera durante l'infusione.



Té de Ceilán
¡Conquista el día con el té de Ceilán! Este té negro está repleto de antioxidantes y contribuye a la salud hepática limpiando las toxinas del cuerpo.

Tè di Ceylon
Supera le difficoltà della tua giornata con il tè di Ceylon! Questo tè nero è ricco di antiossidanti e consente di mantenere in buona salute il fegato, grazie all'eliminazione dall'organismo delle tossine.



Té Pu'erh
Terroso y complejo, el té Pu'ehr revitaliza las sombrías mañanas con un toque de energía sin ansiedad y activa el metabolismo para perder peso de forma sana.

Tè Pu'er
Terroso e complesso, il tè Pu'er ravviva le mattinate grigie con una dose di energia positiva e riattiva il metabolismo per una sana perdita di peso.



Lapsang Souchong
Ahumado, fragante y amaderado, el té Lapsang Souchang revitaliza de forma intensiva para contribuir a un metabolismo sano y reduce la inflamación.

Lapsang Souchong
Dalle note profumate, affumicate e legnose, il Lapsang Souchong è un tè nero intensamente rivitalizzante che sostiene il metabolismo sano e riduce le infiammazioni.



Cáscaras de limón y de bergamota
Provenientes del sur de Italia, la bergamota y el limón proporcionan un vivaz aroma cítrico al té y son ricos en antioxidantes y compuestos que mejoran el ánimo de forma natural.

Bucce di bergamotto e di limone
Coltivati nel Sud Italia, il bergamotto e il limone danno un vivace aroma agrumato al tè e sono ricchi di antiossidanti e di componenti che favoriscono il buonumore.



Pétalos de rosa
Ricos en vitamina C, los pétalos de rosa potencian el sistema inmune de forma natural para combatir esos molestos catarros, calmar el estrés y mejorar la digestión.

Petali di rosa
Ricchi di vitamina C, i petali di rosa stimolano in modo naturale il sistema immunitario per combattere i raffreddori fastidiosi, calmare lo stress e migliorare la digestione.



Flores de lavanda
Las flores de lavanda calman el cuerpo y el espíritu: estas alegres florecillas calman la ansiedad, alivian las molestias estomacales, reducen el insomnio y te proporcionan calma.

Boccioli di lavanda
I boccioli di lavanda calmano corpo e mente. Questi fiorellini briosi aiutano a dare sollievo all'ansia, a calmare i dolori allo stomaco, a ridurre l'insonnia e a ristabilire la quiete.

ZUTATEN / INGREDIËNTEN



Assam-Tee
Anregend, robust und malzig – Assam-Tee weckt Sie mit einem Energieschub auf und enthält außerdem Antioxidantien, die gut für's Herz sind.

Assam thee
De sterke, krachtige en moutachtige Assam thee geeft u 's ochtends een energieboost, in combinatie met antioxidanten die goed zijn voor het hart.



Keemun
Dieser belebende Keemun-Tee ist für seine intensiv rote Farbe und seine leichte Rauchnote berühmt, die er bereits beim Aufgießen entfaltet.

Keemun thee
De Keemun thee is bekend voor zijn intens rode kleur en lichte gerookte toetsen die vrijkomen bij infusie.



Ceylon-Tee
Überwinden Sie die Mühen des Tages mit Ceylon-Tee! Dieser Schwarztee enthält viele Antioxidantien und hält die Leber gesund, indem er Giftstoffe aus dem Körper abführt.

Ceylon thee
Overwin een moeilijke dag met de Ceylon thee! Deze zwarte thee is rijk aan antioxidanten en houdt de lever gezond dankzij de afvoer van toxines uit het organisme.



Pu-Erh-Tee
Der erdige und komplexe Pu-Erh-Tee erhellt den grauen Morgen mit einem Schuss Energie und bringt den Stoffwechsel auf Touren, was zum gesunden Abnehmen beiträgt.

Pu-Er thee
De gronderige en complexe Pu-Erh thee licht grijze ochtenden op met een dosis energie en helpt het organisme om vlotter gezond gewicht te verliezen.



Lapsang Souchong
Mit seinem rauchig-holzigen Aroma ist Lapsang Souchong ein intensiv belebender Schwarztee, der zu einem gesunden Stoffwechsel beiträgt und Entzündungen lindert.

Lapsang Souchong
Met zijn gerookt en houtachtig parfum is de Lapsang Souchong een intens revitaliserende zwarte thee die bijdraagt tot een gezond metabolisme en ontstekingen vermindert.



Bergamot und Zitronenschalen
Die in Süditalien angebaute Bergamotte und Zitrone verleihen diesem Tee ein lebhaftes Zitrusaroma und sind reich an Antioxidantien sowie die Stimmung aufhellenden Bestandteilen.

Bergamot- en citroenschillen
De bergamot en citroen, in het zuiden van Italië geteeld, geven de citroen een levendig citroenaroma en zijn rijk aan antioxidanten en herstellende elementen.



Rosenblätter
Die Vitamin-C-reichen Rosenblätter regen auf natürliche Weise das Immunsystem an, bekämpfen so hartnäckige Erkältungen, lindern den Stress und fördern die Verdauung.

Rozenblaadjes
Rozenblaadjes zijn rijk aan vitamine C en stimuleren op natuurlijke wijze het immuunsysteem door hardnekkige verkoudheden te bestrijden, stress te verlichten en de vertering te verbeteren.



Lavendelblüten
Lavendelknospen beruhigen Körper und Geist: Diese fröhlichen kleinen Blüten lindern Beklemmungen, beruhigen den Magen, helfen gegen Schlaflosigkeit und stellen wieder ein ruhiges, friedliches Gefühl her.

Lavendelbloesem
Lavendelbloesem kalmeert lichaam en geest: deze vrolijke bloempjes helpen angst weg te nemen en de maag te verlichten. Ze verminderen slapeloosheid en brengen de rust terug.

GAIWAN

Estas son algunas instrucciones prácticas para dominar el uso de tu gaiwan. Te invitamos también a ver nuestro vídeo en línea

Hier ein paar praktische Hinweise, damit Sie lernen können, den Gaiwan richtig zu benutzen. Sie sollten sich dazu vielleicht auch unser Online-Video ansehen

Hier vindt u enkele praktische tips om uw gaiwan goed te gebruiken. We nodigen u ook uit om onze online video te bekijken

Ecco alcune istruzioni pratiche per utilizzare al meglio il gaiwan. Ti invitiamo anche a visionare il nostro video on line

Vea nuestro video:

Sehen Sie sich unser Video an:

Bekijk onze video:

Guarda il nostro video:

tea-it-yourself.com/gaiwan





1-

Mide tu té:
Deposita las hojas de té en tu gaiwan según las indicaciones de la receta o crea tu propia mezcla a tu gusto.

Die richtige Menge Tee:
Geben Sie die Teeblätter gemäß den Anweisungen im Rezept in den Gaiwan oder komponieren Sie je nach Geschmack Ihre eigene Mischung.

Meet uw thee af:
Plaats de theeblaadjes in uw gaiwan volgens de instructies van het recept of creëer uw eigen mengsel naar uw smaak.

Dosare il tè:
Posare le foglie di tè nel gaiwan secondo le indicazioni della ricetta o creare il proprio mix secondo il proprio gusto.



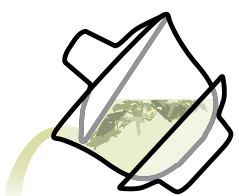
2-

Infusiona:
Vuelve a llenar el gaiwan de agua caliente y deja infusionar las hojas unos segundos, según indique la receta.

Aufgießen:
Füllen Sie erneut heißes Wasser in den Gaiwan und lassen Sie die Teeblätter je nach Rezept ein paar Minuten ziehen.

Laat trekken:
Vul de gaiwan opnieuw met warm water en laat de blaadjes enkele minuten trekken, volgens het recept.

Infusione:
Riempire di nuovo il gaiwan d'acqua calda e lasciare le foglie in infusione per alcuni minuti, secondo la ricetta.



3-

Sirve y reinfusiona:
Agarra el gaiwan con cuidado, porque está muy caliente. Sostenlo al borde del bol con el pulgar y el dedo corazón utilizando el índice para controlar la pequeña apertura de la tapa. Echa el té en las tazas dejando las hojas en el gaiwan, o bebe directamente del gaiwan. Repite la etapa 2 dejando reposar cada vez más tiempo.

Servieren und erneut aufgießen:
Den heißen Gaiwan vorsichtig anfassen. Halten Sie Rand der Schüssel mit Daumen und Mittelfinger und kontrollieren Sie dabei mit dem Zeigefinger die schmale Öffnung des Deckels. Gießen Sie den Tee in Tassen, wobei die Blätter im Gaiwan verbleiben, oder trinken Sie direkt aus dem Gaiwan. Wiederholen Sie Schritt 2 und lassen Sie den Tee jedes Mal ein bisschen länger ziehen.

Opdienen en opnieuw laten trekken:
Neem de gaiwan voorzichtig vast, pas op voor de warmte. Houd de pot met uw duim en uw middelvinger vast aan de rand terwijl u uw wijsvinger gebruikt om de opening van het deksel te beheersen. Giet de thee in de kopjes en laat de blaadjes in de gaiwan of drink rechtstreeks uit de gaiwan. Herhaal stap 2 en laat steeds langer rusten.

Servire e ripetizione dell'infusione:
Prendere il gaiwan con precauzione perché è molto caldo. Tenerlo dai bordi con il pollice e il dito medio utilizzando l'indice per controllare l'incavo del coperchio. Versare il tè nelle tazze lasciando le foglie nel gaiwan o bere direttamente dal gaiwan. Ripetere la fase 2 lasciando riposare sempre più a lungo.

ENGLISH BREAKFAST

4 MIN | 96°C



TÉ DE ASSAM
1 CDTA. (2.5 ML)
ASSAM-TEE
½ C. DA TÈ (2.5 ML)
ASSAM THEE
2.5 ML
TÈ DI ASSAM
½ C. DA TÈ (2.5 ML)

+



TÉ DE CEILÁN
UNA PIZCA
CEYLON-TEE
EINE PRISE
CEYLON THEE
EEN SNUFJE
TÈ DI CEYLON
UN PIZZICO

+



TÉ KEEMUN
UNA PIZCA
KEEMUN
EINE PRISE
KEEMUN THEE
EEN SNUFJE
TÈ KEEMUN
UN PIZZICO

PRINCE OF WALES TEA

4 MIN | 96°C



TÉ KEEMUN
1 CDTA. (2.5 ML)
KEEMUN
½ C. DA TÈ (2.5 ML)
KEEMUN THEE
2.5 ML
TÈ KEEMUN
½ C. DA TÈ (2.5 ML)

+



LAPSANG SOUCHONG
UNA PEQUEÑA PIZCA
LAPSANG SOUCHONG
EINE KLEINE PRISE
LAPSANG SOUCHONG
EEN KLEINE KNIPPIE
LAPSANG SOUCHONG
UN PICCOLO PIZZICO

+



TÉ PU'ERH
UNA PIZCA
PU-ERH-TEE
EINE PRISE
PU-ER THEE
EEN SNUFJE
TÈ PU'ER
UN PIZZICO

EARL GREY

4 MIN | 96°C



TÉ KEEMUN
1 CDTA. (2.5 ML)
KEEMUN
½ C. DA TÈ (2.5 ML)
KEEMUN THEE
2.5 ML
TÈ KEEMUN
½ C. DA TÈ (2.5 ML)

+



TÉ DE CEILÁN
UNA PIZCA
CEYLON-TEE
EINE PRISE
CEYLON THEE
EEN SNUFJE
TÈ DI CEYLON
UN PIZZICO

+



CÁSCARAS DE BERGAMOTA
UNA PIZCA
BERGAMOTSCHALEN
EINE PRISE
BERGAMOTSCHILLEN
EEN SNUFJE
BUCCE DI BERGAMOTTO
UN PIZZICO

RUSSIAN CARAVAN

4 MIN | 96°C



TÉ KEEMUN
1 CDTA. (2.5 ML)
KEEMUN
½ C. DA TÈ (2.5 ML)
KEEMUN THEE
2.5 ML
TÈ KEEMUN
½ C. DA TÈ (2.5 ML)

+



LAPSANG SOUCHONG
1 CDTA. (2.5 ML)
LAPSANG SOUCHONG
½ C. DA TÈ (2.5 ML)
LAPSANG SOUCHONG
2.5 ML
LAPSANG SOUCHONG
½ C. DA TÈ (2.5 ML)

IRISH BREAKFAST

4 MIN | 96°C



TÉ DE ASSAM
1 CDTA. (2.5 ML)
ASSAM-TEE
½ C. DA TÊ (2.5 ML)
ASSAM THEE
2.5 ML
TÈ DI ASSAM
½ C. DA TÈ (2.5 ML)

+



TÉ KEEMUN
1 CDTA. (2.5 ML)
KEEMUN
½ C. DA TÊ (2.5 ML)
KEEMUN THEE
2.5 ML
TÈ KEEMUN
½ C. DA TÈ (2.5 ML)

+



LECHE
UN CHORRITO
MILCH
EIN STRICH
MELK
EEN STREEPJE
LATTE
UN PIZZICO

ROSE CONGOU

4 MIN | 96°C



TÉ DE ASSAM
1 CDTA. (2.5 ML)
ASSAM-TEE
½ C. DA TÊ (2.5 ML)
ASSAM THEE
2.5 ML
TÈ DI ASSAM
½ C. DA TÈ (2.5 ML)

+



TÉ DE CEILÁN
½ CDTA
CEYLON-TEE
½ C. DA TÊ (2.5 ML)
CEYLON THEE
2.5 ML
TÈ DI CEYLON
½ C. DA TÈ (2.5 ML)

+



PÉTALOS DE ROSA
UNA PIZCA
ROSENBLÄTTER
EINE PRISE
ROZENBLAADJES
EEN SNUFJE
PETALI DI ROSA
UN PIZZICO

LADY GREY

4 MIN | 96°C



TÉ KEEMUN
1 CDTA. (2.5 ML)
KEEMUN
½ C. DA TÊ (2.5 ML)
KEEMUN THEE
2.5 ML
TÈ KEEMUN
½ C. DA TÈ (2.5 ML)

+



TÉ DE CEILÁN
UNA PIZCA
CEYLON-TEE
EINE PRISE
CEYLON THEE
EEN SNUFJE
TÈ DI CEYLON
UN PIZZICO

+



CÁSCARAS DE BERGAMOTA
UNA PIZCA
BERGAMOTSCHALEN
EINE PRISE
BERGAMOTSCHILLEN
EEN SNUFJE
BUCCE DI BERGAMOTTO
UN PIZZICO

+



LAVANDA
UNA PIZCA
LAVENDEL
EINE PRISE
LAVENDEL
EEN SNUFJE
LAVANDA
UN PIZZICO





TEA-IT-YOURSELF.COM