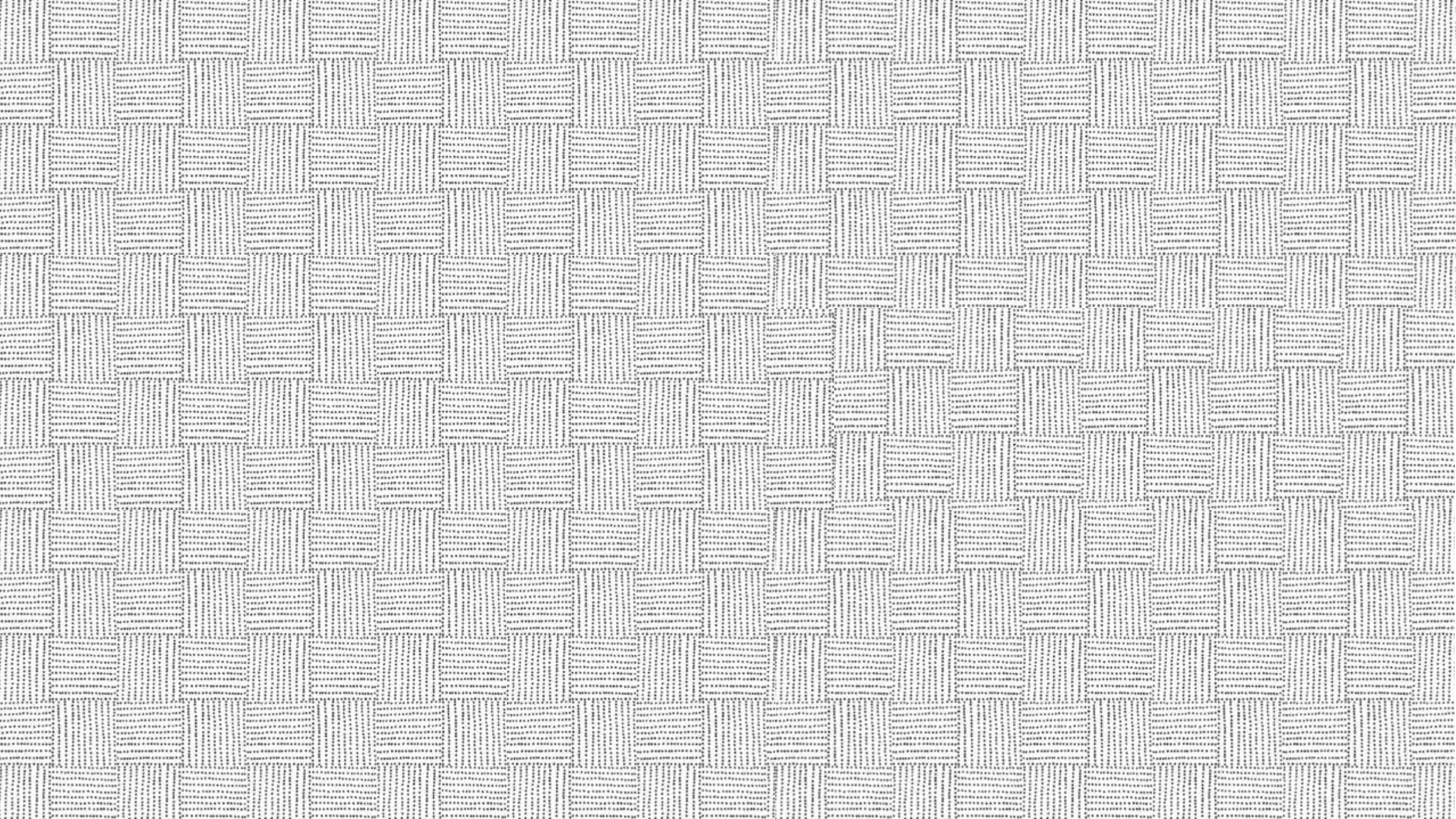




nunshen[®]

HAUTE MANUFACTURE DE THÉS



INSPIRATIONS ESTIVALES

Une belle sélection de recettes pour
revisiter vos boissons estivales préférées





LE SOMMAIRE

<u>Thés glacés</u>	p.3
<u>Smoothies</u>	p.14
<u>Cocktails</u>	p.17
<u>Mocktails</u>	p.22

INFOS PRATIQUES

VOICI LES **CONSEILS CLÉS** POUR RÉUSSIR VOTRE THÉ GLACÉ À TOUS LES COUPS :

- ☑ Comptez 10 g de thé ou infusion pour 1 litre d'eau
- ☑ Utilisez des fruits congelés afin de rafraichir la boisson tout en ajoutant des notes gourmandes
- ☑ Utilisez une eau faible en minéraux pour conserver une boisson limpide
- ☑ Laissez infuser votre thé ou infusion à froid afin de ne pas endommager les arômes
- ☑ Nous proposons des infusions à température ambiante, si vous souhaitez laisser infuser au réfrigérateur, nous vous conseillons d'augmenter le temps d'infusion
- ☑ Les temps d'infusions proposés varient en fonction de l'intensité souhaitée



RECETTES THÉS GLACÉS

MATCHA LATTE GLACÉ

Le thé vedette : n°70 - MATCHA PREMIUM

Un nuage de fraîcheur pour les journées d'été

Ingrédients pour 1 verre de matcha glacé :

- 2g de Matcha Premium nunshen
- 2 cas d'eau filtrée
- 15cl de lait froid (*avoine ou coco*)
- 3 glaçons

Placer le matcha au fond du bol. Ajouter l'eau. Délayer doucement à l'aide du fouet afin d'obtenir une pâte homogène. Ajouter le lait, puis fouetter jusqu'à obtention d'une jolie mousse. Ajouter les glaçons. Déguster sans plus attendre.





COCKTAIL TROPICAL

L'infusion vedette : n°38 - HAWAII COCKTAIL

Un thé rafraîchissant et acidulé aux notes de citron

Ingrédients pour 1L de thé glacé :

- 10 g de n°38 - Hawaii Cocktail nunshen
- 1 litre de limonade
- Une poignée de groseilles

Infuser 10 g d'infusion Hawaii Cocktail durant 3 à 6 heures dans 1 litre de limonade. Réserver au frais. Au moment de servir, ajouter quelques groseilles.

Le petit plus :

Utilisez des groseilles congelées qui allieront goût et fraîcheur.
Cette recette peut être réalisée avec le n°141 - Vergers des Ming

FRESH MING

Le thé vedette : n°141 - VERGERS DES MING

Une infusion acidulée aux notes de fruits rouges

Ingrédients pour 1L de thé glacé :

- 10 g de Vergers des Ming_nunshen
- 2 ml de sirop de cassis (soit 32g)
- 120 g de fruits congelés
- 1 litre d'eau filtrée

Infuser 10 g d'infusion Vergers des Ming durant 3 à 6 heures dans 1 litre d'eau peu minéralisée ou filtrée. Verser dans une carafe l'infusion, ajouter le sirop de cassis puis les fruits rouges. Servir bien frais.

Bon à savoir :

Les notes de ce thé glacé sont très orientées fruits noirs, myrtilles, cassis et groseilles.





ÉLÉGANCE ESTIVALE

Le thé vedette : n°88 - VALLÉE DU NIL

Un délicat thé vert floral et subtil aux notes de jasmin et de bergamote

Ingrédients pour 1L de thé glacé :

- 10 g de n°88 - Vallée du Nil nunshen
- 1 Nectarine
- 1 litre d'eau filtrée

Infuser 10 g de thé Vallée du Nil durant 1 à 2 heures dans 1 litre d'eau peu minéralisée ou filtrée à température ambiante. Réserver au frais. Découper la nectarine en quartiers.

Ajouter ensuite les morceaux de nectarine avec la peau. C'est prêt !

Bon à savoir :

Vous pouvez remplacer la nectarine par de la mangue ou de l'abricot.

ZESTE DE FRAICHEUR

Le thé vedette : n°103 - SENCHA LEMON

Un thé rafraîchissant et acidulé aux notes de citron

Ingrédients pour 1L de thé glacé :

- 10 g de Sencha Lemon – 103 nunshen
 - 1/4 de concombre
 - 1 branche de basilic
 - 1 litre d'eau filtrée

Infuser 10 g de thé Sencha Lemon durant 1 à 2 heures dans 1 litre d'eau peu minéralisée ou filtrée à température ambiante.

Bien laver le concombre et le basilic. Réserver au frais. Au moment de servir, ajouter le concombre coupé en rondelles avec la peau ainsi que la branche de basilic.

Bon à savoir :

Vous pouvez remplacer le basilic par de la menthe ou de l'aneth.



A photograph of a glass of iced tea with a blue and white striped straw, a pear, and cinnamon sticks on a wooden tray. The glass is filled with a light yellow liquid. The tray is made of dark wood and has a decorative shape. The background is a light-colored wooden surface.

INSTANT GOURMAND

Le thé vedette : n°117 - CAPETOWN

Un rooibos équilibré aux notes gourmandes et fruitées

Ingrédients pour 1,5L de thé glacé :

- 10 g de thé n°117 - Capetown nunshen
- 50 cl de jus de poire
- 2 bâtons de cannelle
- 1 litre d'eau filtrée

Infuser 10 g de thé Capetown durant 3 à 6 heures dans 1 litre d'eau peu minéralisée ou filtrée à température ambiante.

Dans une grande carafe, verser l'infusion de Capetown et le jus de poire. Bien mélanger. Ajouter les bâtons de cannelle. À servir frais.

Le petit + :

À servir au petit-déjeuner avec un cake fruité

ROOIBOS RAFRAICHISSANT

Le thé vedette : n°117 - CAPETOWN

Un rooibos équilibré aux notes gourmandes et fruitées

Ingrédients pour 1L de thé glacé :

- 10 g de n°117 - Capetown nunshen
- 1 demi-citron bio non traité
- 1 orange

Infuser 10 g de thé Capetown durant 3 à 6 heures dans 1 litre d'eau peu minéralisée ou filtrée à température ambiante. Dans une carafe, verser l'infusion Capetown et les tranches d'agrumes. Servir bien frais ou à température ambiante.

Bon à savoir :

C'est un thé glacé qui pourra être consommé toute la journée, pour un moment de douceur.





DOUCEUR DE SAKURA

n°100 - SENCHA CHERRY

Un thé vert aux parfums délicats de cerise et de fleur de cerisier

Ingrédients pour 1L de thé glacé :

- 10 g de Sencha Cherry – 100 nunshen
- 1c à soupe de sirop de grenadine
- 1 litre d'eau filtrée
- 10 framboises

Infuser 10 g de thé Sencha Cherry durant 1 heure dans 1 litre d'eau peu minéralisée ou filtrée à température ambiante. Ajouter le sirop de grenadine. Mélanger. Réserver au frais. Au moment de servir, ajouter les framboises.

PÊCHE INTENSE

Le thé vedette : n°124 - PEACH ROOIBOS

Un rooibos parfumé aux notes juteuses de pêche

Ingrédients pour 1L de thé glacé :

- 10g de Peach Rooibos Bio – 124 nunshen
- 1 pêche
- 1 litre d'eau filtrée

Infuser 10 g de thé Peach Rooibos durant 1 à 3 heures dans 1 litre d'eau peu minéralisée ou filtrée à température ambiante. Réserver au frais. Au moment de servir, ajouter les morceaux de pêche découpés en quartiers sans la peau.

Bon à savoir :

Vous pouvez remplacer la pêche par de l'abricot.



PÉTILLANT ET FRAICHEUR

Le thé vedette : n°110 - TOUAREG

Un thé vert dynamisant aux notes de menthe fraîche



Ingrédients pour 1L de thé glacé :

- 10 g Touareg Bio – 110 nunshen
- 1 citron
- 1 litre d'eau pétillante

Infuser 10 g de thé Touareg durant 30 minutes à 2 heures dans 1 litre d'eau pétillante.
Réserver au frais.

Au moment de servir, ajouter le citron découpé en rondelles.

FIN D'ÉTÉ

Le thé vedette : n°104 - SEMAINE 38

Un mélange vivifiant aux saveurs d'épices automnales et de fruits tropicaux

Ingrédients pour 1L de thé glacé :

- 10 g de n°104 - Semaine 38 nunshen
 - 1 litre d'eau filtrée
-

Infuser 10 g d'infusion Semaine 38 durant 4 à 5h dans 1 litre d'eau peu minéralisée ou filtrée à température ambiante. Réserver au frais.

Bon à savoir :

Vous pouvez ajouter des copeaux de noix de coco au moment de servir.





RECETTES SMOOTHIES

A close-up photograph of a glass filled with a thick, orange-colored smoothie. A white straw is inserted into the drink. The background is softly blurred, showing another similar glass.

SMOOTHIE DU NIL

Le thé vedette : n°88 - VALLÉE DU NIL

Un délicat thé vert floral et subtil aux notes de jasmin et de bergamote

Ingrédients pour 1 verre de smoothie

2 g de n°88 - Vallée du Nil nunshen

20 cl d'eau filtrée

1 mangue congelée

10 cl lait de soja

15 g sirop d'agave (soit 1 bonne cuillère à soupe)

Infuser 10 g de thé Vallée du Nil durant 2 heures environ dans 1 litre d'eau peu minéralisée ou filtrée à température ambiante.

Mixer tous les ingrédients jusqu'à obtenir une texture bien onctueuse. Ce smoothie à la texture veloutée en fait une parfaite boisson pour le petit déjeuner, pour un brunch ou un goûter. Ce smoothie est lacté et fruité avec une belle longueur en bouche grâce à la note végétale du thé vert Vallée du Nil.

CLAIR DE FIN D'ÉTÉ

Le thé vedette : n°104 - SEMAINE 38

Un mélange vivifiant aux saveurs d'épices automnales et de fruits tropicaux

Ingrédients pour 2 verres de smoothie :

3 g de n°104 - Semaine 38 nunshen
30 cl d'eau filtrée
20 cl lait de soja
100 g ananas congelé

Infuser 10 g d'infusion Semaine 38 durant 3 heures environ dans 1 litre d'eau peu minéralisée ou filtrée à température ambiante. Réserver au frais.

Mixer tous les ingrédients pour obtenir une texture bien mousseuse.

Bon à savoir :

Vous pouvez ajouter des copeaux de noix de coco au moment de servir.



FIN D'ÉTÉ

Le thé vedette : n°104 - SEMAINE 38

Un mélange vivifiant aux saveurs d'épices automnales et de fruits tropicaux

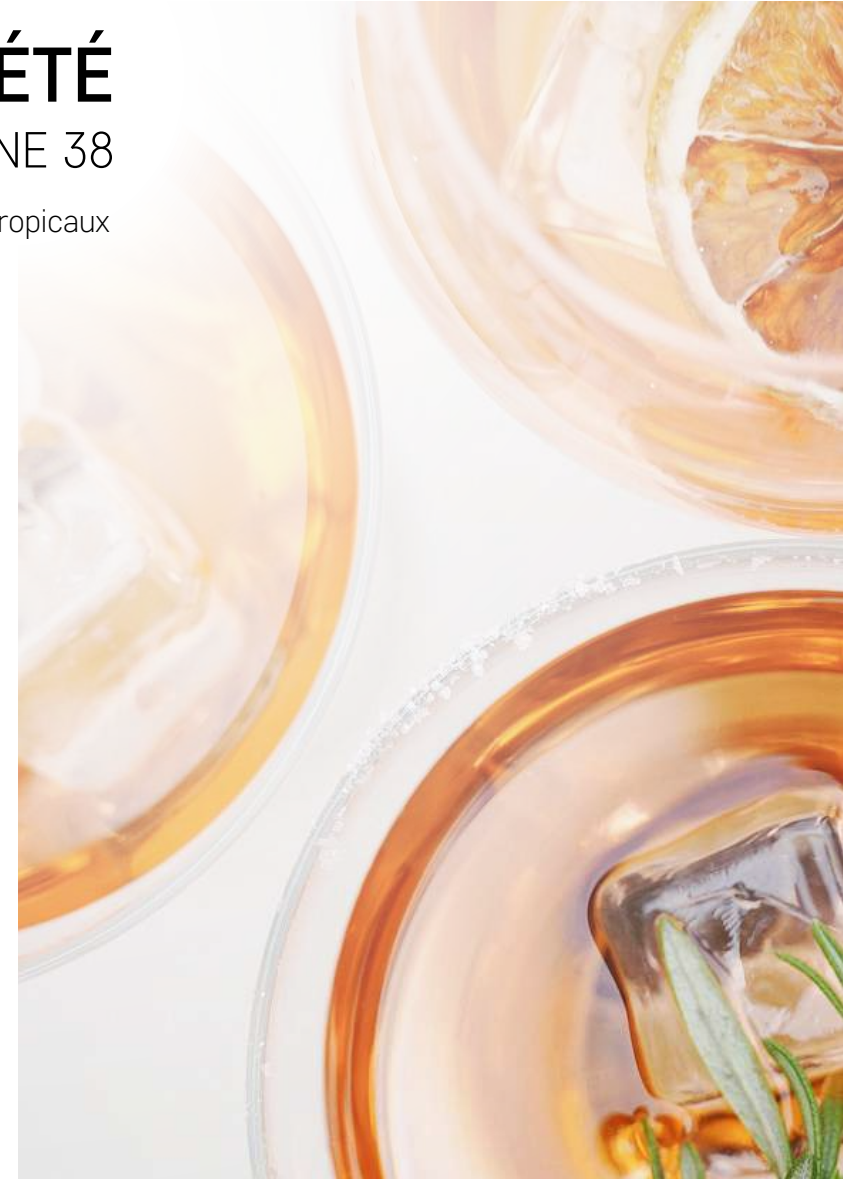
Ingrédients pour 1L de thé glacé :

- 10 g de n°104 - Semaine 38 nunshen
 - 1 litre d'eau filtrée
-

Infuser 10 g d'infusion Semaine 38 durant 4 à 5h dans 1 litre d'eau peu minéralisée ou filtrée à température ambiante. Réserver au frais.

Bon à savoir :

Vous pouvez ajouter des copeaux de noix de coco au moment de servir.





RECETTES COCKTAILS



RHUM ARRANGÉ

Le thé vedette : n°117 - CAPETOWN

Un rooibos équilibré aux notes gourmandes et fruitées

Ingrédients pour 50cl de cocktail :

- 8 g de n°117 - Capetown nunshen
 - 50 cl de rhum blanc
-

Dans une carafe en verre hermétique, verser 1/2 litre de rhum blanc et laisser infuser à température ambiante avec les 8g de Capetown pendant 24 à 72 heures. L'effet surprise est garanti, vous obtenez un rhum arrangé aux notes boisées caramel, miellé et fruits compotés. Un rhum original, gourmand et épicé.

Le petit + :

Vous pouvez le déguster avec une rondelle d'orange dans le verre.

PUNCH

Le thé vedette : n°88 - VALLÉE DU NIL

Un délicat thé vert floral et subtil aux notes de jasmin et de bergamote

Ingrédients pour 1L de cocktail :

8 g de n°88 - Vallée du Nil nunshen
75cl d'eau filtrée
15 cl de jus d'orange frais
30 cl de Rhum Blanc
2 cl de sirop de sucre

Infuser 8g de thé Vallée du Nil durant 1 à 2 heures dans 75 cl d'eau peu minéralisée ou filtrée à température ambiante.
Mélanger avec le reste des ingrédients avant de servir. Réserver au frais.

Bon à savoir :

Ajouter quelques brins de menthe ou basilic pour sublimer votre cocktail !





KIR DU NIL

Le thé vedette : n°88 - VALLÉE DU NIL

Un délicat thé vert floral et subtil aux notes de jasmin et de bergamote

Ingrédients pour 75cl de cocktail :

- 2,5 g de thé n°88 - Vallée du Nil nunshen
- 25 cl d'eau filtrée
- 50 cl de champagne

Infuser 2,5 g de thé Vallée du Nil durant 1 à 2 heures dans 25 cl d'eau peu minéralisée ou filtrée à température ambiante. Réserver au frais.

Au moment de servir, ajouter le vallée du nil dans votre verre avant de le recouvrir de champagne.

Bon à savoir :

Si vous souhaitez déguster une version sucrée, vous pouvez ajouter un trait de sirop de sucre.

COMME UN MALIBU

Le thé vedette : n°104 - SEMAINE 38

Un mélange vivifiant aux saveurs d'épices automnales et de fruits tropicaux

Ingédients pour 1L de cocktail :

- 8 g de n°104 - Semaine 38 nunshen
 - 80 cl d'eau filtrée
 - 20 cl de rhum blanc
 - 4 cas glace vanille
 - Quelques morceaux d'ananas
-

Infuser 8 g de Semaine 38 durant 5 à 6 heures dans 80 cl d'eau peu minéralisée ou filtrée à température ambiante. Dans un blender, verser la glace à la vanille, l'infusion et le rhum. Mixer jusqu'à obtention d'une texture lisse et onctueuse.

Au moment de servir, vous pouvez ajouter quelques morceaux d'ananas dans le verre.





RECETTES MOCKTAILS

(sans alcool)



RETOUR EN ENFANCE

Le thé vedette : n°141 - Vergers des Ming

Une infusion acidulée aux notes de fruits rouges

Ingrédients pour 75cl de mocktail :

- 8 g de n°141 - Vergers des Ming
 - 50 cl de lait
 - 1 sachet de sucre vanillé
-

Faire infuser 8 g de Vergers des Ming dans 1/2 litre de lait pendant une nuit au réfrigérateur ou 3 heures à température ambiante.

Ajouter le sucre vanillé au moment de servir.

BISSAP REVISITÉ

Le thé vedette : n°141 - Vergers des Ming

Une infusion acidulée aux notes de fruits rouges

Ingrédients pour 1L de mocktail :

- 10 g de n°141 - Vergers des Ming
 - 1 L d'eau filtrée
 - 10 g de gingembre frais pelé
 - 5 à 10 ml de sirop d'agave (selon préférence)
 - Quelques feuilles de menthe
-

Infuser 10 g d'infusion Vergers des Ming durant 3 à 6 heures dans 1 litre d'eau peu minéralisée ou filtrée. Réserver au frais

Dans une carafe, verser l'infusion glacée, ajouter le gingembre et la menthe.

Au moment de servir, ajoutez le sirop d'agave.



A top-down view of two glasses filled with a vibrant red, bubbly beverage. The glasses are garnished with fresh raspberries and a slice of lime. The background is a soft, out-of-focus white surface.

ROUGE PÉTILLANT

Le thé vedette : n°141 - Vergers des Ming

Une infusion acidulée aux notes de fruits rouges

Ingrédients pour 1L de mocktail :

- 10 g de n°141 - Vergers des Ming
- 40 cl d'eau pétillante
- 30 cl de jus de cranberry
- 30 ml de jus de citron (1 demi citron pressé)
- 30 cl d'eau de coco

Infuser 10 g d'infusion Vergers des Ming durant 3 à 6 heures dans l'eau pétillante. Mélanger avec le jus de cranberry, l'eau de coco et le jus de citron. Réserver au frais avant de servir.

Bon à savoir :

Ces notes fruitées et amples en bouche plairont également aux enfants !

FRAISE CHERRY

Le thé vedette : n°100 - Sencha Cherry

Un thé vert aux parfums délicats de cerise et de fleur de cerisier

Ingrédients pour 1L de mocktail :

- 2 g de thé n°100 - Sencha Cherry nunshen
- 15 cl d'eau filtrée
- 60 cl de jus de fraise
- 5 feuilles de menthe douce

Faire infuser le thé Sencha Cherry durant 30 minutes dans l'eau filtrée à température ambiante

Dans une carafe mélanger ensuite le jus de fraise, le sencha cherry infusé et les 5 feuilles de menthe.

Mettre au frais environ 1 heure. Servir frais.





CRANBERRY CHERRY

Le thé vedette : n°100 - Sencha Cherry

Un thé vert aux parfums délicats de cerise et de fleur de cerisier

Ingrédients pour 1L de mocktail :

- 4 g de thé n°100 - Sencha Cherry nunshen
- 25 cl d'eau filtrée
- 50 cl de jus de cranberry
- 25 cl de Limonade
- Une poignée de fruits rouges congelés

Faire infuser le thé Sencha Cherry durant 30 minutes dans l'eau filtrée à température ambiante. Réserver au frais 1h.

Ajouter le jus de cranberry, l'infusion de Sencha Cherry, la limonade et le mélange de fruits rouges pour maintenir la fraîcheur de la boisson.

TOUAREG

Le thé vedette : n°110 - Touareg

Un thé vert dynamisant aux notes de menthe fraîche

Ingrédients pour 1L de mocktail :

- 10 g de thé n°110 - Touareg nunshen
 - 1 L d'eau filtrée
 - 4 à 5 c. à soupe de sirop de cassis
 - Quelques feuilles de menthe douce
-

Faire infuser le thé Touareg durant 1 heure dans l'eau filtrée à température ambiante. Réserver au frais 1h.

Dans une carafe, ajouter le jus de fraise, l'infusion de Touareg et le sirop de cassis. Bien mélanger.

Au moment de servir, ajouter quelques feuilles de menthe.
À déguster bien frais.





nunshen®

HAUTE MANUFACTURE DE THÉS

BELLE
DÉGUSTATION



nunshen®

HAUTE MANUFACTURE DE THÉS

CONTACTEZ - NOUS

L'équipe nunshen reste à votre disposition pour toute information complémentaire.
Vous pouvez nous contacter :

PAR E-MAIL
contact@nunshen.com

PAR TÉLÉPHONE
+ 33 (0) 4 78 33 34 22

FORMULAIRE DE CONTACT
nunshen.com

Retrouvez la maison nunshen sur  