

Dire tout simplement MERCI !

Une petite attention pour remercier tout simplement ceux dont vous avez pu expérimenter le soutien.

Commandez maintenant et dites "Merci d'être là pour moi" ! (Carte de vœux en allemand "Danke" = Merci)

Nous avons choisi notre création de thé "Caramel au sel" parce qu'elle plaît à tout le monde ! Pour la fabrication du caramel au sel, on utilise traditionnellement dans le nord de la France du beurre salé à la place de la crème. Il est étonnamment crémeux et a un goût exceptionnellement riche.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 0 g

Calorific value kj	16 kj
Calorific value kcal	4 kcal
Fat	< 0,1 g
Of which saturated fatty acids	< 0,1 g
Carbohydrates	0,8 g
Of which sugar	0,4 g
Protein	0,2 g
Salt	< 0,01 g

Zutaten

Ingrédients : thé noir, rooibos, morceaux de caramel au sel (sucre, sirop de glucose, crème de Normandie, beurre salé, lait écrémé en poudre, sel marin de Guérande), arôme.