

Miel et Miels®

LES MARIAGES
DE SAVEURS



Mariage Thé Matcha et Miel

Gourmande, raffinée et bienfaisante, cette nouvelle recette qui vient compléter la collection des Mariages de Saveurs de **Miel et Miels®** offre l'occasion d'inventer de nouveaux instants de consommation autour d'un produit qui garde toute sa naturalité et son authenticité.



Conseil préparation

1 cuillère à dessert diluée dans 25cl d'eau froide ou chaude selon votre goût.

Miel et Miels® vous transporte en douceur vers un moment de bien-être et de sérénité.

Le Mariage Thé Matcha et Miel

Le thé Matcha, antioxydant reconnu pour ses vertus fortifiantes s'associe ici aux bienfaits du miel.

Voyage pour les papilles, cette spécialité se dégustera généreusement étalée sur une brioche et pourra servir à l'élaboration de nombreuses pâtisseries et desserts mais c'est dans la préparation de boissons detox que ce mariage se révélera entièrement.

Ingédients : Miel de Fleurs de France 98.7%, thé Matcha 1,3%, extrait naturel de roses.

Partenaires: **UMAMI** pour le thé Matcha et le **Chef Créateur Aymeric Pataud** pour l'extrait de roses.



Selection SIAL Innovation 2016
Prix de l'Originalité Concours MIAM 2016



disponible en format 150g
www.boutique.miel-et-miels.fr

Miel et Miels©