Rooibos aromatizzato rum e cacao “Sere d’Amore”

Miscela di Rooibos al Rum con scorze di caco, pezzetti di cacao e scaglie di cocco. 12 filtri piramidali in confezione richiudibile con zip.

Valutazione: Nessuna valutazione
Prezzo
Prezzo base, tasse incluse

Prezzo di vendita9,00 €

Risparmi:

Fai una domanda su questo prodotto

ProduttoreGioielleria La Perla Nera

Descrizione

Rooibos al rum e cacao “Sere d’amare”
Una carezza dolce e rilassante sotto le stelle

Il gusto rotondo del rooibos si intreccia con le note avvolgenti del rum, il cacao morbido e i pezzetti di cocco in un infuso che appaga il desiderio di dolcezza e regala un senso di benessere distensivo e mineralizzante.

Perfetta per:

Concederti un momento di relax serale senza caffeina

Appagare la voglia di dolcezza in modo naturale e leggero

Ritrovare equilibrio e serenità dopo una giornata intensa

Come una passeggiata sotto il Castello Aragonese illuminato dalle stelle, con cuoricini che brillano nel cielo e gatti curiosi sul muretto, ogni sorso ti accompagna in un’atmosfera serena e sognante.

Le nostre tisane si distinguono per:
Ingredienti di alta qualità, selezionati con cura.
Nei nostri filtri si possono vedere chiaramente semi, bacche, scorze e foglie intere, segno di un prodotto naturale e non polverizzato.
Filtri piramidali in materiale 100% riciclabile ottenuto dalla lavorazione della canna da zucchero. I filtri sono di ampie dimensioni per offrire lo spazio necessario affinché gli ingredienti si aprano e si distendano durante l’infusione, sprigionando tutto il loro aroma, colore e sapore.
Confezione colorata, ogni tisana è racchiusa in una busta kraft avana richiudibile con zip, pensata per preservare al meglio aroma e freschezza.
Il packaging è impreziosito da un’illustrazione realizzata a mano, ispirata ai colori e alle atmosfere del Mediterraneo: un tocco artistico che rende ogni confezione unica e riconoscibile.
All’interno troverai 12 filtri piramidali che custodiscono tutto il profumo e la bellezza degli ingredienti naturali

Preparazione: 7-10 minuti
Temperatura: 90°C-100°C

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.