

La Route des Comptoirs : bien plus que du thé...

Je suis grande consommatrice de thés et tisanes... alors quand j'ai vu ces mélanges proposés par **La Route des Comptoirs**, j'ai voulu absolument y goûter ! Et je ne suis pas déçue, car je les trouve originaux et bienfaiteurs. Comme dirait **François Cambelle**, qui a imaginé les **130 références** de la marque, ils ont un « goût de liberté ». Cet explorateur de territoires et créateur de saveurs, recherche, invente et élabore artisanalement des thés et infusions d'exception depuis 20 ans, dans le respect de la Terre et des Hommes.



J'ai testé et beaucoup aimé...le mélange thé et algues : « **Force marine** » pour gagner en tonus : un thé vert de Chine à l'algue nori et à la laitue de mer, deux algues produites artisanalement en Bretagne. Sources de vitamines et de minéraux, ces algues riches en calcium et vitamine C et B12, sont parfaites pour contribuer à réduire le stress, améliorer la mémoire et faciliter le transit intestinal. Les notes douces et iodées de ce thé se savourent toute la journée, et font merveille après le déjeuner.

Sachet de 100 g : 6,30€

Et aussi le mélange **thé avec plantes et épices** :

« **Diges't** » thé vert, fenouil, badiane, pour une digestion revitalisée
Ce mélange à la frontière entre thé et tisane est faible en théine. Grâce au fenouil, il apporte du fer, potassium, calcium, magnésium, vit C et E et bêta-carotènes. La badiane soulage les maux d'estomac et d'intestin, grâce à ses propriétés carminatives, cholérétiques et antispasmodiques. Et l'hibiscus, diurétique et bénéfique pour le foie, facilite la digestion, surtout en soirée.

Sachet de 100 g : 6 €



Vendu en magasins bio, chez certains torréfacteurs et en boutiques indépendantes : épicerie fines.

En savoir plus : [la Route des Comptoirs](http://laRouteDesComptoirs.com)

[RETOUR](#)

