

ARTICOLO TRATTO DA:

IN The World

N° 42 - giugno 2007

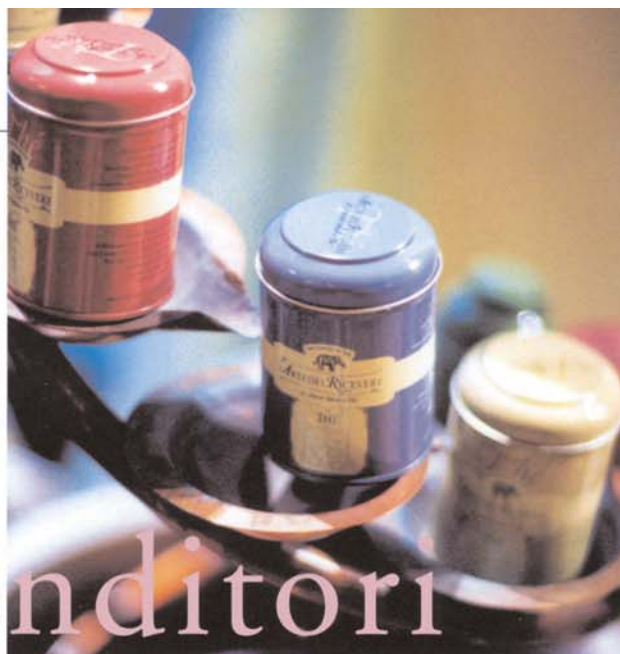
"Tè da intenditori"

I GRANDI GIARDINI
ARTEDEL RICEVERE
L'Arte di Offrire il Tè

Natural



Tè da intenditori



Aromatizzati con cacao, vaniglia, mandorla e albicocca:
sono i frutti estivi di ArtedelRicevere

Si chiama Chocolat-Rêve Maya l'ultimo esclusivo Mélange di ArtedelRicevere, una realtà unica nel suo genere che seleziona pregiati tè nei migliori giardini del mondo e offre consulenza a prestigiosi Tea-Lounge, hotel, ristoranti, Spa e Centri benessere. L'infusione regalata da questo nuovo Mélange, un frutto di stagione, si rivela densa di emozioni e infonde una piacevole sensazione di leggerezza e una sferzata di energia. Il benessere che solo il liquore del Tè verde, ricettacolo di aintiossidenti, vitamine e sali minerali, è in grado di dare. Alla magia del cioccolato si accosta l'aroma unico del Lui Yin Zhen. Altro pregio, che è poi il tratto distintivo di questo tè, sono gli aghi appuntiti, come le lance di un nobile guerriero. Se le foglie rievocano l'aroma dell'albicocca essiccata, il suo atout è il liquore che stempera la nota acidula per donare un infuso dolce e asciutto al palato.

Info: ShowRoom e Boutique Milano - via Macedonio Melloni, 35 - tel. 02715442 - www.artedelricevere.com

