

DAMMANN
FRÈRES
Paris 1692



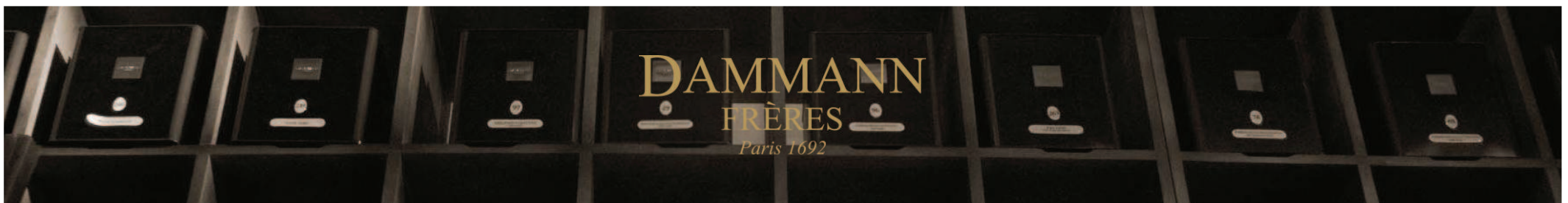
LA HISTORIA DE DAMMANN

En el 1692, el Rey Luís XIV concede al Señor Damame la exclusividad para la venta del té en Francia.

Después de la segunda guerra mundial, la historia de Dammann Frères da un giro con la llegada de Jean Jumeau-Lafond :apasionado y creativo, Jean Jumeau-Lafond posicionó la sociedad Dammann Frères entre las más grandes del mercado francés, convenciendo a los dueños de las boutiques más famosas para que propusieran a sus clientes el té a granel.

En los años 50, Jean Jumeau-Lafond presenta los primeros té s aromatizados. Mezclas exclusivas que en el tiempo se han convertido en un clásico: el Té Gout Russe Douchka, el Té de Navidad, la mezcla Oriental, el Té de los dos chinos.

Hoy, Didier Jumeau-Lafond dirige la sociedad con la tercera generación, Emmanuel e Flora, representantes de la prestigiosa herencia.



LA PREPARACIÓN DEL TÉ

La preparación del té es tan importante como su degustación.

El tiempo de infusión y la temperatura son los factores crucial para la correcta preparación.

Influyen en el sabor y en el aspecto, por eso es muy importante respetar el proceso para cada tipología de producto.



Tipo de té	Temperatura del agua	Tiempo de infusión
Té negro, hojas enteras	95°C/203°F	4 a 5 minutos
Té negro, hojas rotas		3 a 5 minutos
Verde Té Chino	70°C to 80°C / 158°F to 176°F	3 a 4 minutos
Verde Té Japonés	60°C to 80°C / 140°F to 176°F	1 a 3 minutos
Té blanco	70°C / 158°F	4 a 8 minutos
Té aromatizado	95°C/203°F	3 a 5 minutos
Rooibos	95°C/203°F	4 a 5 minutos
Té de hierbas	95°C/203°F	6 a 8 minutos



LA CARTA DEL TÉ

La carta de té Dammann con 32 referencias



Dammann siempre ha estado a la vanguardia en innovación y creatividad. Seguir de la tendencia emerge en los mercados para todo aquello que se define "natural". Dammann ha incrementado el número de aromas naturales para el té, apostando en los fines vegetales.

TÉS NEGROS CLÁSICOS

- 1 Breakfast - Mezcla de pequeñas hojas de té procedentes de Ceylon e India (Assam y Darjeeling).
- 2 Darjeeling - "El rey de los Tés" procedente de Hindley, Agony y Lusha.
- 3 Ceylon O.P. - Té en hojas enteras originario de la Isla del Sur (Sri Lanka) desde de abuelo.
- 4 Lapsang Souchong - Té blanco de hojas grandes, ahumado con madera con una mezcla de especias.
- 5 Ceylon delectable - Sus hojas proceden de Ceylon. Ideal durante la mañana con una mezcla de naranja o una gota de leche fría.
- 6 Pu-Erh Ceng Yuan - Es un té oscuro y dulce con unos aromas cálidos y envolventes. ligeramente amargo.

TÉS NEGROS AROMATIZADOS

- 7 Earl Grey - Té blanco no ahumado, aromatizado con bergamota de Calabria, naranja y caramelo con una toque de Maracujón, con trozos de fresa y piel de naranja para recordar los perfumes tradicionales de la Navidad.
- 8 Christmas Tea - Mezcla de té de China y de Ceylon, aromatizado a la Navidad para recordar los perfumes tradicionales de la Navidad.
- 9 Vanilla - Mezcla de los mejores de procedentes de Ceylon y China, con aroma de vainilla.
- 10 el fruto Rangoon - Mezcla con aromas de vainilla de cítricos, fresa, fresas y otros frutos y piel de fresa.

TÉS VERDES CLÁSICOS

- 11 Earl Grey - Té muy sofisticado, con las hojas ahumadas en India.
- 12 Yunnan - Té verde clásico que se caracteriza por su sabor fresco y con un toque de especias y un final ligeramente dulce.
- 13 el té verde de la India - Muy popular en Japón por su sabor sofisticado.

TÉS VERDES AROMATIZADOS

- 14 el té verde Souchong de China aromatizado con limón y naranja - Té con perfume de flor de jazmín, sabor suave.
- 15 el té verde Oolong - Gorgonzola de China y aroma Natural de Maracujón, melocotón y fresa del bosque.
- 16 el té verde Souchong - Refrescante de los jardines para con fresa de la pasión.
- 17 el té verde Souchong - Aromático de té verde y naranja para un refinado té.

ROOIBOS

El Rooibos es un arbusto que crece de forma silvestre en la región de Cederberg, África del Sur. Su contenido compuesto de taninos, rico en vitamina C y sales minerales.

- 18 Rooibos Cederberg - Infusión con hojas conteniendo un tanino y sin cafeína. Se toma con o sin azúcar, delicioso también frío. Bebida ideal para los niños, embarazadas y mujeres que sufren de ansiedad.
- 19 Rooibos Citrus - Rooibos de Sud África, aromatizado con limón, naranja y fresa de piel.
- 20 Rooibos Vanilla - Suel aroma entre el Rooibos de Sud África y la Vanilla de Madagascar.

INFUSIONES

Las infusiones se digieren y se absorben en la estómago. Además del azúcar, el Rooibos aporta un sabor rico en antioxidantes y vitaminas para crear infusiones saludables y deliciosas bebidas.

- 21 Té - Menta - Caliente del sistema nervioso, digestivo y sedificante.
- 22 Té - Eucalipto y salvia - Facilita el relajamiento muscular y del sistema digestivo.
- 23 Té de Berberis (sida, verbena, citronela, menta, flor de naranja) - Tranquilizante y purificante.
- 24 Verbena - Infusión que ayuda al proceso digestivo.
- 25 Menta - Refrescante, reduce los dolores intestinales y las náuseas.
- 26 Menta - Su infusión se caracteriza por el perfume a cítricos y las mentas, ayuda a combatir el estrés.
- 27 Citronella - Cultivada en el Asia tropical, la citronella ofrece una infusión con notas refrescantes.
- 28 Flores de Naranja - Caliente y digestivo, útil para combatir el insomnio, náuseas, tos y - Así inflamada y purificante.



LAS OFERTAS

