

DAMMANN
FRÈRES
Paris 1692



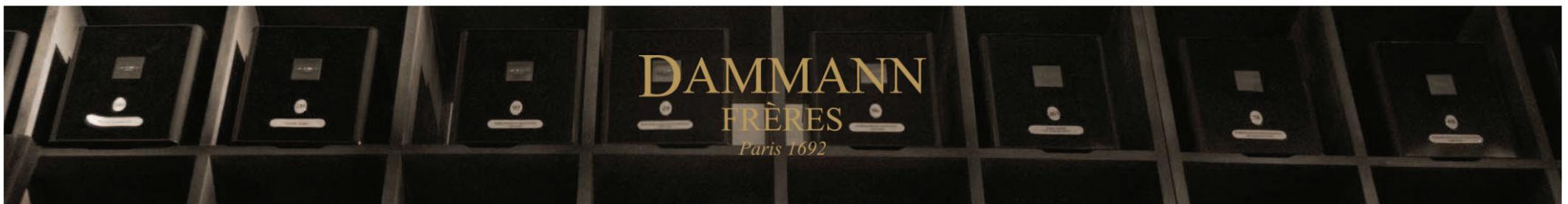
LA HISTORIA DE DAMMANN

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 tés 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 hace de años.
- 4 Lapang Sauchong - Té blanco de hojas grandes, altamente con matanza con una carga de naranja o una gran de leche frita.
- 5 Ceylon delectable - Sus hojas proceden de Ceylon. Ideal durante la mañana con una carga de naranja o una gran de leche frita.
- 6 Pu-Erh Ceng Yuan - Es un té oscuro y dulce con unos aromas cálidos y envolventes. Ligera matanza.

TÉS NEGROS AROMATIZADOS

- 7 Earl Grey - Té blanco no aromatizado, aromatizado con bergamota de Calabria, naranja y caramelo con una toque de Maracujá, con trozos de fruta 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 naranja 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 Rango - Mezcla con aromas de frutos de cítricos, fresas, fresas y otros frutos y piel de fruta.

TÉS VERDES CLÁSICOS

- 11 Earl Grey - Té muy sofisticado, con las hojas sueltas en India y China de alta calidad.
- 12 Yunnan - Té verde clásico que se caracteriza por su sabor fresco y con un aroma aterciopelado y un final ligeramente dulce.
- 13 el té de la montaña - Muy popular en Japón por su sabor sofisticado.

TÉS VERDES AROMATIZADOS

- 14 el té de la montaña - Té verde Sucho de China aromatizado con limón y naranja para refrescar tu té fresco y ligero.
- 15 el té de la montaña - Té con perfume de flor de jazmín, sabor suave y delicado.
- 16 el té de la montaña - Té verde de China y naranja Nival de Marruecos, con un aroma mezclado.
- 17 el té de la montaña - Refrescante de los jasmín para con fresa de la pasión, melocotón y fresa del bosque.
- 18 el té de la montaña - Aromático de té verde y naranja para un refinado té.

ROOIBOS

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

- 19 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 estrés y dolor de cabeza.
- 20 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 estrés y dolor de cabeza.
- 21 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 estrés y dolor de cabeza.
- 22 Rooibos Vanilla - Suel aroma entre el Rooibos de Sud África y la Vanilla de Madagascar.

INFUSIONES

Las infusiones se digieren y se preparan ya en la antigüedad. Además del cuidado personal de la selección, Dammann Frères aporta su experiencia como mezclador y aromatizador para crear infusiones únicas y deliciosas mezclas.

- 23 Té - Menta - Caliente del sistema nervioso, digestivo y vasodilatador.
- 24 Té - Eucalipto y salmón. Facilita el relajamiento muscular y del sistema digestivo.
- 25 Té de Berber (sólido, verbena, cítricos, menta, flor de naranja) - Tranquilizante y purificante.
- 26 Verbena - Infusión que ayuda al proceso digestivo.
- 27 Verbena - Menta - Facilita la digestión ligera y es tonificante.
- 28 Menta - Refrescante, reduce los dolores (resaca) y las náuseas.
- 29 Menta - Su infusión se caracteriza por el perfume a cítricos y la menta, ayuda a combatir el estrés.
- 30 Citronella - Cultivada en el Asia tropical, la citronella ofrece una infusión con notas refrescantes.
- 31 Flores de Naranja - Caliente y digestivo, útil para combatir el insomnio, náuseas, tinnitus - Ansi inflamatoria y purificante.
- 32 Té de Naranja - Caliente y digestivo, útil para combatir el insomnio, náuseas, tinnitus - Ansi inflamatoria y purificante.



LAS OFERTAS

