

UNE COLLECTION INÉDITE D'INFUSIONS GLACÉES POUR LA SAISON ESTIVALE

Dans le prolongement de sa collection de thés et tisanes, Cafés Richard propose, avec La Route des Comptoirs, une gamme saisonnière d'infusions glacées.



Trois créations fruitées, dont deux infusions et un thé, composent cette nouvelle collection élaborée à partir **d'ingrédients 100% naturels et biologiques**. Spécialement conçues pour une dégustation à froid, ces recettes expriment toute la richesse aromatique des fruits et se révèlent une alternative naturelle et résolument rafraîchissante aux boissons traditionnelles. Ces nouveautés reflètent l'exigence du sourcing et le savoir-faire d'assemblage de la Route des Comptoirs, qui signe, pour Cafés Richard, **des recettes authentiques, équilibrées et exclusives**.

Pensée pour les professionnels, la collection se décline en sachets XL, idéale pour une préparation en jarre. **Facile et pratique à mettre en œuvre**, elle s'intègre naturellement aux contraintes opérationnelles, tout en répondant aux attentes croissantes des consommateurs en quête de rafraîchissements plus sains, naturels et responsables.



3 CRÉATIONS GLACÉES

THÉ GINGEMBRE, ORANGE & ABRICOT

INFUSION ABRICOT, MANGUE & PÊCHE

INFUSION FRAMBOISE & MELON

Conditionnement : Doypack de 10 sachets XL de 13g - 8 unités par carton. 1 sachet de 13g = 1 litre de préparation glacée

UN ACCOMPAGNEMENT COMPLET POUR VALORISER LES NOUVEAUTÉS

Nous proposons une affiche dédiée, un livret de recettes comprenant des suggestions de préparation ainsi que des jarres à thé.

