

27 juin 2018



Découverte des thés Astheya

POSTED IN **BEAUTÉ**, **LIFESTYLE & FOOD** BY INITIALS CB



Asthéya a reçu cette année le prix de la jeune entreprise.

Je suis donc ravie de collaborer avec eux pour vous présenter leurs créations autour du thé et leur univers.

J'ai adoré leurs thés ! Le packaging des pots est canon et un brin vintage. A l'ouverture de la boîte, l'odeur du thé et des arômes abondent dans les narines, ça sent délicieusement bon. On aurait envie d'en manger ! J'ai goûté chaque thé et respecté les consignes de températures. Les thés sont forts en goût, fruités. Un plaisir pour les papilles et une detox pour le corps.

Un réseau de globe-trotter vend ces thés à domicile chez les clients. Toutes les informations sur [leur site web](#).

Réseau d'experts en matières de **bienfaits du thé**, ils m'ont fait découvrir leurs dernières créations « Un thé chez Rose » et le thé Wu-Long. Deux thés **détox**.

Quelques conseils pour bien réussir sa cure détox avant l'été :

- Le premier conseil est de rester à l'écoute de son corps... on se sent plus fatigué à certaines périodes de l'année. Rappelons que le concept **Asthéya repose sur la philosophie du bien-être tant de l'esprit que celui du corps.**
- Toute l'année en cohérence avec les saisons, Asthéya propose des thés autour de plusieurs voyages, en cohérence avec les besoins du corps.

Derrière l'idée de «détox», on entend perte de poids, purification du corps, éliminations des toxines... Nos organes (reins, foie,...) font ce travail de détoxification du corps parfaitement si nous sommes en bonne santé. Mais il arrive qu'à certaines périodes de l'année (souvent aux intersaisons), nous nous sentions plus fatigués à cause du manque de soleil, par exemple, ou que nous rencontrions des problèmes digestifs passagers.

Certains thés et infusions aident le corps à éliminer naturellement les toxines (souvent apportées par les additifs contenus dans notre alimentation ou par des agressions extérieures) de notre corps et aident à rééquilibrer le fonctionnement de notre organisme.

Un thé ou une infusion «bien-être » peut avoir un ou plusieurs objectifs comme favoriser le regain d'énergie, le drainage, le déstockage des graisses, l'élimination des impuretés de notre peau, une meilleure digestion.

Le thé Wu-Long (ou Oolong) est aussi qualifié de thé semi-oxydé. Son niveau d'oxydation se situe entre le thé vert (qui n'en a subi aucune) et le thé noir (pour lequel le processus d'oxydation est complet). C'est un thé encore peu connu qui stimule également la thermogénèse et offre des qualités diurétiques intéressantes pour faciliter l'élimination des toxines. De plus, ce thé est pauvre en théine et riche en théanine, une molécule qui encourage la relaxation. Le thé idéal pour faire du bien au corps et à l'esprit !

Un après-midi au Riad «Escale au Maroc» est un thé qui puise toute sa richesse dans les délices du Riad : fleur d'oranger, amande, épice,...

Ce wu-long au doux parfum d'Orient est une invitation à apprécier la fraîcheur de ce petit coin de paradis, le temps d'un après-midi.

Saveurs:Wu-long, cardamomes entières, fleurs d'oranger,amandes, cardamome moulue

21 euros les 100 g

Un thé chez Rose «un printemps de bien-être» est un thé Wu-Long aux saveurs douces et délicates parfumé avec des cubes de mangue et sublimé par de jolis pétales de rose. Comme le thé vert et blanc, le Wu-Long contient de nombreux minéraux, oligo-éléments et vitamines nécessaires au bon fonctionnement de notre corps. Il contient également de la théanine, cet acide aminé connu pour son effet relaxant et des polyphénols (anti-oxydants) comme les théaflavines, les thearubigines et l'EGCG.

Saveurs:Thé vert wu-long, mangue, rose.

18,50 euros les 100 g