

QUÉ BLEND VAS A DISFRUTAR HOY?



#

RE

NO

VA

TÉ



CHOCOLATE & ORANGE

Té negro con Canela, Cacao, Naranja,
Chocolate & Miel.

“Delhi Tea Collection representa la expresión más sofisticada, exquisita y exclusiva de la marca. Los invito a disfrutar de una nueva experiencia de sabores únicos y complejos.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con
agua caliente y
desecharla.



Una cucharada
de té por taza.



70°C a 90°C
Agregar agua a la
temperatura
indicada.



3' a 5'
Tapar la tetera y
dejar infusionar.



Servir en taza
y disfrutar.



PATAGONIAN BERRIES

Té negro con Hibisco, Rosa Mosqueta, Naranja & Frutos Rojos.

“Delhi Tea Collection representa la expresión más sofisticada, exquisita y exclusiva de la marca. Los invito a disfrutar de una nueva experiencia de sabores únicos y complejos.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de té por taza.



70°C a 90°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



3' a 5'
Tapar la tetera y dejar infusonar.



Servir en taza y disfrutar.



AMAZONIAN GREEN

Té verde Sencha con Jazmín
y Rosas.

“Delhi Tea Collection representa la expresión más sofisticada, exquisita y exclusiva de la marca. Los invito a disfrutar de una nueva experiencia de sabores únicos y complejos.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con
agua caliente y
desecharla.



Una cucharada
de té por taza.



65°C a 75°C
Agregar agua a la
temperatura
indicada.



2' a 3'
Tapar la tetera y
dejar infusionar.



Servir en taza
y disfrutar.



CHOCOLATE TEMPTATION

Té negro con Chocolate y Avellanas.

“Elaborado a partir de las notas intensas del té negro y la cáscara de cacao, esta infusión se complementa con avellanas para crear un blend cremoso de exquisito balance.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de té por taza.



90°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



4'
Tapar la tetera y dejar infusonar.



Servir en taza y disfrutar.



ANCIENT RASPBERRY

Té Pu Erh con Frambuesa.

“Un blend que conjuga el sabor definido del exótico té rojo pu erh, cultivo milenario de la provincia de Yunnan, China, con frambuesas deshidratadas para un sabor dulce e intenso.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de té por taza.



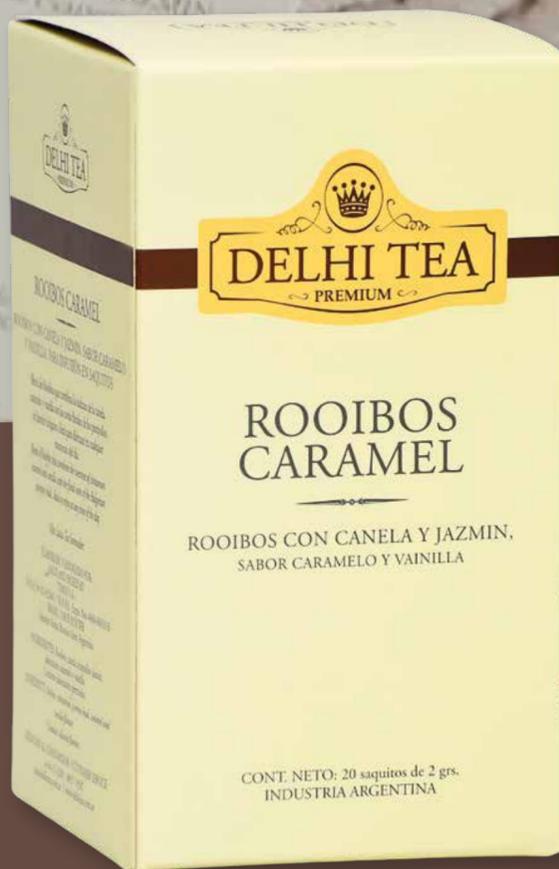
90°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



3'
Tapar la tetera y dejar infusionar.



Servir en taza y disfrutar.



ROOIBOS CARMEL

Rooibos con Caramelo, Vainilla, Canela y Jazmín.

“Blend de Rooibos que combina la dulzura de la canela, caramelo y vainilla con las notas florales de los pimpollos de Jazmín búlgaros. Ideal para disfrutar en cualquier momento del día.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de té por taza.



90°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



3'
Tapar la tetera y dejar infusionar.



Servir en taza y disfrutar.



GREEN WHISPER

Té verde con Lemongrass y Frutilla.

“Té verde con lemongrass y frutilla. Una mezcla suave de aroma cálido y sabor refrescante, un suspiro al alma que no invita a relajarnos y disfrutar de un tiempo para nosotros o compartir en grupo.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de té por taza.



70°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



2'
Tapar la tetera y dejar infusonar.



Servir en taza y disfrutar.



SWEET FLOWER

Manzanilla, Miel y Vainilla

“Un delicado blend que combina armónicamente el suave aroma de las flores de manzanilla con las notas dulces de la vainilla.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de té por taza.



80° - 90°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



3' a 5'
Tapar la tetera y dejar infusionar.



Servir en taza y disfrutar.



YOUNG PASSION

Té blanco con Arándano Rojo.

“El té blanco se elabora en Fujian, China, a partir de los más delicados brotes de la Camellia Sinensis. Carente de fermentación, posee altos niveles de antioxidantes. El arándano rojo, originario de América del Norte, proporciona un sabor ligeramente ácido.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de té por taza.



90°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



3'
Tapar la tetera y dejar infusionar.



Servir en taza y disfrutar.



CHOCOLATE BERRIES

Té Pu Erh con Chocolate y Frutos Rojos.

“Combina la intensidad del cacao, el exótico sabor del Té Pu Erh chino y las notas dulces características de los frutos rojos patagónicos.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de té por taza.



90°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



4'
Tapar la tetera y dejar infusionar.



Servir en taza y disfrutar.



AFRICAN FLAVOURS

Rooibos con Frutas Dulces y Canela.

“Elaborado en base a hojas del árbol de rooibos, originario de Sudáfrica (“arbusto rojo”). De color rojizo y sabor ligeramente dulce con delicadas notas de nueces, el blend se completa con frutas dulces deshidratadas y canela.”

Max Lucia - Tea Sommelier



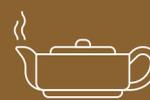
Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de té por taza.



90°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



3'
Tapar la tetera y dejar infusonar.



Servir en taza y disfrutar.



GINGER & CHILLI

Jengibre, Chilli y Miel.

“Mezcla de Jengibre con chilli donde predomina un sabor cítrico con notas picantes. Un ligero toque de miel asegura un final dulce y suave.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de té por taza.



90°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



4'
Tapar la tetera y dejar infusionar.



Servir en taza y disfrutar.



INDIAN CHAI

Té negro con hierbas y especias aromáticas.

“Una mezcla proveniente de la India, que combina la mezcla de té negro con especias y hierbas aromáticas. Un ligero toque de vainilla le aporta suavidad a la intensidad del blend, ideal para tomar en cualquier momento del día.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de té por taza.



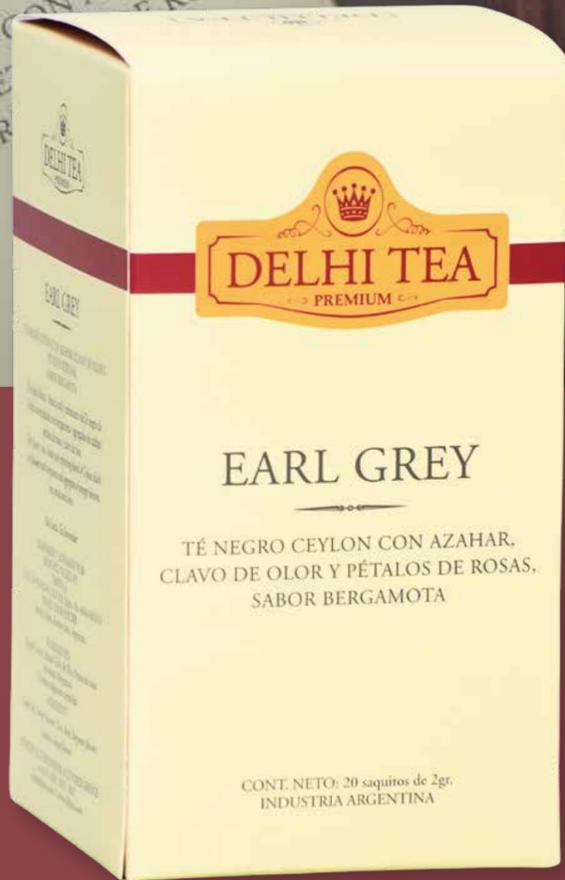
90°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



4'
Tapar la tetera y dejar infusionar.



Servir en taza y disfrutar.



EARL GREY

Té negro Ceylon con Azahar, Clavo de Olor, Bergamota y Pétalos de Rosas.

“El té de la reina. Mezcla sutil y refrescante de té negro de Ceylán aromatizado con bergamota y agregados de azahar pétalos de rosas clavo de olor.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de té por taza.



80° - 90°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



3' a 5'
Tapar la tetera y dejar infusionar.



Servir en taza y disfrutar.



DARK CEYLON

100% té negro Ceylon.

“Té de calidad superior, color dorado y sabor intenso, se elabora con hebras recolectadas en las montañas de Sri Lanka.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de té por taza.



90°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



3'
Tapar la tetera y dejar infusionar.



Servir en taza y disfrutar.



AMAZONIAN GREEN

Té verde con Jengibre, Menta y Maracuyá.

“Delhi Tea Collection representa la expresión más sofisticada, exquisita y exclusiva de la marca. Los invitamos a disfrutar de una nueva experiencia de sabores únicos y complejos.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de té por taza.



70°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



2'
Tapar la tetera y dejar infusonar.



Servir en taza y disfrutar.



PATAGONIAN BERRIES

Té negro con Frutos Rojos

“Delhi Tea Collection representa la expresión más sofisticada, exquisita y exclusiva de la marca. Los invitamos a disfrutar de una nueva experiencia de sabores únicos y complejos.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de té por taza.



90°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



4'
Tapar la tetera y dejar infusionar.



Servir en taza y disfrutar.



CHOCOLATE & ORANGE

Té Negro con Chocolate, Naranja y Miel.

“Delhi Tea Collection representa la expresión más sofisticada, exquisita y exclusiva de la marca. Los invitamos a disfrutar de una nueva experiencia de sabores únicos y complejos.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de té por taza.



90°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



4'
Tapar la tetera y dejar infusonar.



Servir en taza y disfrutar.



MIX DE BLENDS

30 Saquitos Surtidos / 6 variedades

Mix que incluye los blends más destacados de Delhi Tea.

- *Chocolate Berries*
- *Chocolate Temptation*
- *Earl Grey*
- *Rooibos Caramel*
- *Ginger & Chilli*
- *Green Whisper*



Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de té por taza.



90°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



4'
Tapar la tetera y dejar infusionar.



Servir en taza y disfrutar.



CHINESE GREEN TEA

Té verde Sencha con Jazmín
y Rosas.

“Té verde Sencha proveniente de China, se caracteriza por sus notas suaves que junto a las flores de jazmín y los pétalos de rosas lo hacen más dulce, aromático y delicado.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con
agua caliente y
desecharla.



Una cucharada
de té por taza.



70°C
Agregar agua a la
temperatura
indicada.



2'
Tapar la tetera y
dejar infusionar.



Servir en taza
y disfrutar.



CINNAMON & ROSEHIPS FRESH

Canela, Rosa Mosqueta, Hibiscus & Manzana.

“Infusión frutal y refrescante que combina lo dulce de la canela proveniente de Sri Lanka con la suavidad y frescura de la rosa mosqueta de la región patagónica argentina.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de té por taza.



80° - 90°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



3' a 5'
Tapar la tetera y dejar infusionar.



Servir en taza y disfrutar.



INDIAN CHAI

Té negro con especias y hierbas aromáticas.

“Una mezcla proveniente de la India, que combina la mezcla del té negro con especias y hierbas aromáticas. Un ligero toque de vainilla le aporta suavidad a la intensidad del blend. Ideal para tomar en cualquier momento del día.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de té por taza.



80° - 90°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



3' a 5'
Tapar la tetera y dejar infusionar.



Servir en taza y disfrutar.



EARL GREY

Té negro con Bergamota, Azahar y Rosas.

“Mezcla sutil y refrescante de té negro de Ceylon aromatizado con bergamota y agregados de azahar, pétalos de rosas y clavo de olor.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de té por taza.



80° - 90°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



3' a 5'
Tapar la tetera y dejar infusionar.



Servir en taza y disfrutar.



BLUEBERRY DREAMS

Arándanos, Frutos Rojos, Hibiscus y Vainilla.

“Infusión frutal con arándano, flores de hibisco, frutos rojos, vainilla y anís estrellado. Exquisito blend frutal que combina el sabor ligeramente ácido del fruto de arándano deshidratado con las notas dulces de la vainilla.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de té por taza.



80° - 90°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



3' a 5'
Tapar la tetera y dejar infusionar.



Servir en taza y disfrutar.



CHOCOLATE TEMPTATION

Té rojo con Cacao, Canela, Chocolate y Avellanas.

“Elaborado a partir de las notas intensas del té rojo y la cáscara de cacao, ésta infusión se complementa con avellanas para crear un blend cremoso de exquisito balance.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de té por taza.



80° - 90°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



3' a 5'
Tapar la tetera y dejar infusionar.



Servir en taza y disfrutar.



FANTASY ISLAND

T  negro con Naranja, Vainilla y Malva azul..

“Es un blend suave y aromático con pétalos de caléndula y flores azules de malva. Ideal para tomar en cualquier momento del día.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de t  por taza.



80° - 90°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



3' a 5'
Tapar la tetera y dejar infusonar.



Servir en taza y disfrutar.



ROOIBOS & RED FRUITS

Infusión de Rooibos, Frutos Rojos, Menta y Rosas..

“Blend elaborado a base de Rooibos, originario de Sudáfrica («arbusto rojo»). De color ambar y sabor ligeramente dulce, con notas de frutilla y un toque refrescante de menta búlgara. Un exclusivo blend que se completa con cáscaras de naranja, arándano rojo y pétalos de rosas.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de té por taza.



80° - 90°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



3' a 5'
Tapar la tetera y dejar infusionar.



Servir en taza y disfrutar.



SWEET FLOWER

Manzanilla, Miel, Vainilla
y Rosas.

“Un delicado blend que combina armónicamente el suave aroma de las flores de manzanilla con las notas dulces de la vainilla.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con
agua caliente y
desecharla.



Una cucharada
de té por taza.



80° - 90°C
Agregar agua a la
temperatura
indicada.



5'
Tapar la tetera y
dejar infusionar.



Servir en taza
y disfrutar.



TURMERIC HONEY CHAI

Té negro especiado con Cúrcuma
y Miel.

"Té Negro Chai con agregados de Cúrcuma & miel que le aportan un toque exótico y dulzón al blend."

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con
agua caliente y
desecharla.



Una cucharada
de té por taza.



80° - 90°C
Agregar agua a la
temperatura
indicada.



3' a 5'
Tapar la tetera y
dejar infusionar.



Servir en taza
y disfrutar.



TÉ VERDE MATCHA

Té Verde Matcha 100% en polvo.

“El té Matcha es un té verde que, a diferencia del resto de los té que vienen en hojas enteras, presenta sus hojas molidas en forma de polvo muy fino.”

Max Lucia - Tea Sommelier



Templar la tetera con agua caliente y desecharla.



Una cucharada de té por taza.



80°C
Agregar agua a la temperatura indicada.



Batir.



Servir en taza y disfrutar.



Té Blanco
Pai Mutan



Té Verde
Argentino Orgánico



Té Verde
Matcha



Té Verde
Sencha



Té Negro
Ceylon



Té Negro
Argentino Orgánico



Té Negro
Assam



Té Negro
Darjeeling



Té Pu Erh



Té Verde
Gunpowder



Rooibos



Té Azui
Oolong



ESPECIALES



Caja Madera Paraiso x 60 saquitos
- 6 variedades -



Caja Madera Paraiso x 60 saquitos
- 15 variedades -



Caja Madera Paraiso Linea Origen
6 Latas en hebras



Caja Madera Paraiso Linea Origen
6 Latas en hebras



**DROGUERIA
ARGENTINA**
Un mundo de productos naturales.

DELHI TEA
COLLECTION

DELHI TEA
PREMIUM

PATAGONIA
FINEST TEA & MATE

HERBAS
SILVESTRES

Goldfish

DELMAX

TINTURA
MADRE

HERBAS
NACIONALES

HERBAS
IMPORTADAS

Contacto

(54 11) 4 209 8857 / 8587
info@drogarg.com.ar
www.drogarg.com.ar

TIMOS S.A.
Brasil 1100
Lanús Oeste. Buenos Aires
Argentina
RNE. 02-032041

Envíos

Hacemos envíos a todo el país.
Dentro de CABA y GBA **envío sin cargo.**
Al resto del país despachamos por expreso,
a cargo del comprador.

Conocé la línea completa de nuestros productos en
www.drogarg.com.ar