

The background of the advertisement is a watercolor-style illustration. It features a dark, swirling plume of steam or smoke rising from a bright, glowing yellow and orange light source at the bottom. Several autumn leaves, in shades of brown and gold, are scattered around the light source, some appearing to be caught in the steam. The overall color palette is warm and earthy, with a mix of dark browns, golds, and yellows.

Elke slok is een reis

Waarom thee hét verschil maakt in de horeca

In de huidige horeca is de concurrentie groter dan ooit. Gasten zoeken beleving, authenticiteit en momenten die blijven hangen. Koffie en wijn krijgen al jaren de aandacht die ze verdienen – thee bleef vaak de ‘veilige afsluiter’. Dat is een gemiste kans.

Wanneer thee goed wordt uitgespeeld, wordt ze een krachtig onderscheidingsmiddel:

- **Beleving** – Een mooie piramide of hele bladeren in een glas maken van een simpele bestelling een moment.
- **Marge** – Premium thee heeft een uitstekende kostprijs/verkoopprijs-verhouding.
- **Verhaal** – Gasten willen weten waar hun drank vandaan komt. Een kort verhaal over herkomst of waarden blijft hangen.
- **Inclusiviteit** – Biologisch, kosher, cafeïnevrij of met specifieke dieetwensen: thee bereikt een breed publiek.
- **Seizoensgevoeligheid** – Van warme herfstblends tot frisse cold brew in de zomer: thee past bij elk moment van het jaar.

Restaurants, hotels en theesalons die thee serieus nemen, merken dat gasten langer blijven, vaker terugkomen en de zaak positief bespreken. Thee is geen bijzaak meer – het is een kans.



Van blad tot kop – de pure ervaring

Over ons – de mensen achter de blends

Premium Blend Tea is een Belgisch familiebedrijf uit Sint-Niklaas. Het verhaal begon niet in een boardroom, maar aan de keukentafel. Anuschka zocht thee die ze blind kon vertrouwen: puur, zonder kunstmatige aroma's, zonder microplastics, zonder kleine lettertjes. Uit die zoektocht groeide een merk met één duidelijke belofte: **alleen de top 1 % hele bladeren, eerlijk en puur.**

Anuschka is de drijvende kracht en oprichter. Zij bewaakt de waarden en zorgt dat elke beslissing klopt met de oorspronkelijke droom van puurheid.

Paul is onze thee-sommelier – de neus en het gehemelte van Premium Blend Tea. Met jarenlange ervaring reist hij de wereld rond om de allerbeste bladeren te selecteren. Hij experimenteert eindeloos met kruiden, bloemen, citrus en specerijen tot elke blend precies goed voelt.

Finn maakt deel uit van het kernteam en helpt de missie dagelijks waar te maken.

Samen vormen we een klein, gepassioneerd team dat elke blend persoonlijk samenstelt en verpakt. Geen anonieme fabriek, maar mensen die hun naam zetten onder wat u proeft.

“Thee is voor ons een ritual, een moment van rust én een bron van inspiratie.”



Thee die deelt – van onze tafel naar de jouwe

❖ Theetip tussendoor

De juiste temperatuur maakt alles

Zwarte thee & rooibos: 90–95 °C • Oolong: 85–90 °C • Groene & witte thee: 75–85 °C.

Te heet water verbrandt de delicate aroma's. Laat water even afkoelen of gebruik een waterkoker met temperatuurinstelling. U proeft het verschil meteen.

Onze 23 pure smaken – elke slok een reis

Hieronder vindt u onze zorgvuldig samengestelde collectie. Elke thee is gekozen om haar herkomst, karakter en puurheid. Geen vulmiddelen, geen kunstmatige smaakstoffen – alleen hele bladeren en natuurlijke ingrediënten uit de top 1 %.

1. FOCUS

Afkomst – Groene thee, mate (Zuid-Amerika) en rooibos, verrijkt met frisse grapefruit. Mate was al eeuwen de 'drank der goden' bij de Guaraní.

Een heldere, energieke blend zonder de scherpe koffie-piek. Perfect om lichaam en geest te activeren.

❖ Weetje: Mate bevat cafeïne én theobromine – de energie komt gelijkmatiger vrij.

2. Vento D'Autunno

Afkomst – Zwarte thee met hazelnoot en vanille. De naam betekent 'Herfstwind'. De basis is een volle, aromatische zwarte thee van topkwaliteit.

Warm, nootachtig en licht zoet – de sfeer van een herfstwandeling in een kopje. Ideaal als dessert-thee.

❖ Gezegde: "In de herfst drinkt men thee om de zomer te herinneren."

3. Nettare D'Africa

Afkomst – Zuid-Afrikaanse rooibos uit de Cederberg, met sinaasappelschil, oranjebloesem en cranberry. Rooibos groeit nergens anders ter wereld.

Het nectar van Afrika: warm, fruitig en cafeïnevrij. Heerlijk warm of als ice tea.

❖ Weetje: De Khoisan gebruikten rooibos al generaties lang als medicinale drank.

4. Cranberry

Afkomst – Cranberry, appel en hibiscus. Hibiscus (*Hibiscus sabdariffa*) is afkomstig uit West-Afrika en geeft de dieprode kleur en frizure bite.

Verfrissend, robuust en vol karakter. Uitstekend koud te drinken op warme dagen.

❖ Tip: Hibiscus houdt de smaak helder, ook na afkoelen.

5. Italian Breakfast

Afkomst – Zwarte Ceylon-thee uit de hooggelegen plantages van Sri Lanka. Bekend om zijn heldere, frisse en licht citrusachtige karakter.

Een stevige, pure start van de dag. Geen toevoegingen – alleen de kracht van hoogwaardige Ceylon-bladeren.

❖ Gezegde: "Een dag zonder thee is als een dag zonder zon."

6. Milla (Camille)

Afkomst – Een zachte, zoete infusie zorgvuldig samengesteld voor pure ontspanning.

De thee voor het einde van de dag. Mild, geruststellend en zonder cafeïne. Alsof iemand u een warme deken omlegt.

❖ Theetip: Drink deze 's avonds voor maximale rust.

7. Sweet Almond

Afkomst – Appel, kaneel, geroosterde amandelschijfjes en hibiscus. Kaneel uit Sri Lanka of Indonesië, amandelen uit het Middellandse Zeegebied.

Decadent en warm: geroosterde amandel met een vleugje kaneel. Een dessert zonder suiker.

♦ Weetje: Geroosterde amandel versterkt de zoete perceptie van thee.

8. Earl Grey Special

Afkomst – Zwarte thee met bergamot uit Calabrië (Italië). De klassieke combinatie die in de 19e eeuw in Engeland populair werd.

Elegant en aromatisch. Onze Special-versie is perfect gebalanceerd – bergamot aanwezig maar nooit overheersend.

♦ Gezegde: "Earl Grey is de champagne onder de theeën."



100 % biologisch afbreekbare piramides – wat u ziet, is wat u krijgt

9. Truffle Blanc

Afkomst – Zwarte thee met cacaobonen, macadamia, kokos en vanille. Macadamia uit Australië, cacao uit de tropische gordel.

Romig, nootachtig en bijna dessertachtig. Voor wie thee als pure genieting ziet.

♦ Weetje: Macadamia geeft een zijdezacht mondgevoel.

10. Ginger Lemon

Afkomst – Biologische gember en citroen. Gember (*Zingiber officinale*) is al duizenden jaren een medicinale en culinaire basis in Zuid-Azië.

Krachtig, helder en opwekkend. Ideaal voor de immuniteit of na een maaltijd.

♦ Theetip: 5–7 minuten trekken voor maximale scherpste.

11. White Czar (Pai Mu Tan)

Afkomst – Pai Mu Tan witte thee uit Fujian (China), met bergamot, mandarijn en vanille. Witte thee is de minst bewerkte thee ter wereld.

Delicaat, bloemig en zeldzaam. De ‘Czaar’ onder de witte theesoorten.

♦ Weetje: Witte thee behoudt maximale antioxidanten door minimale bewerking.

12. Jasmin Dragon Pearl

Afkomst – Klassieke Chinese groene of witte thee die met jasmijnbloemen is geurend. De ‘dragon pearls’ zijn met de hand gerolde parels die langzaam openbloeien.

Florale elegantie in zijn puurste vorm. Elke parel ontvouwt zich tot een geurige wolk.

♦ Gezegde: “Jasmijn is de geur van de Chinese nacht.”

13. Japanese Cherry

Afkomst – Mix van groene en witte thee met kersenbloesem. Geïnspireerd op de Japanse sakura-traditie van vergankelijke schoonheid.

Licht, elegant en licht zoet. Alsof u onder een bloeiende kersenboom zit.

♦ Gezegde: “De kersenbloesem bloeit kort, maar blijft in de herinnering.”

14. Body & Mind

Afkomst – Frisse groene thee met citrusnoten. Groene thee is het hart van de Chinese en Japanse theecultuur.

Heldere, opwekkende blend die lichaam en geest in balans brengt.

♦ Theetip: Nooit kokend water – 80 °C is ideaal voor groene thee.

15. Madagascar

Afkomst – Rooibos met Bourbon-vanille uit Madagascar, citroen en kefir-lime. Madagascar levert de meest gewaardeerde vanille ter wereld.

Warm, tropisch en bijna zondig lekker. Een reis naar het Grote Eiland.

♦ Weetje: Bourbon-vanille is de complexste en meest gegeerde vanille.

16. Thé des Îles

Afkomst – Groene thee met tropisch fruit. Geïnspireerd op de eilanden – fris, bloemig en zonnig.

Luchtig en vol zonnige energie. Perfect warm of als cold brew.

♦ Gezegde: “Thee van de eilanden smaakt naar vrijheid.”

❖ Theetip tussendoor

Cold brew – de smoothest manier

Koude extractie haalt minder bitterstoffen en cafeïne. Resultaat: smoother, zoeter, aromatischer.

Gebruik 5–7 g of 1 piramide per 500 ml water. 6–12 uur in de koelkast. Ideaal voor Nettare D’Africa, Thé des Îles, Cranberry en Ginger Lemon.

17. Arabian Nights

Afkomst – Groene thee met Marokkaanse munt (nana-munt). Geïnspireerd op de klassieke Marokkaanse theeceremonie, waar munt thee synoniem staat met gastvrijheid.

Fris, aromatisch en licht zoet. De perfecte brug tussen oosterse traditie en moderne beleving. Heerlijk warm of licht gekoeld.

❖ Gezegde: “In Marokko is thee geen drank – het is een welkom.”

18. Darjeeling

Afkomst – De ‘Champagne van de thee’ uit de Himalaya-uitlopers van West-Bengalen (India). Hooggelegen tuinen geven een fijne, muskaatachtige en florale smaak.

Elegant, licht en complex. Een pure black tea voor de echte kenner die verfijning zoekt.

❖ Weetje: Echte Darjeeling mag alleen uit die regio komen – net als Champagne.

19. Gunpowder

Afkomst – Klassieke Chinese groene thee waarbij de bladeren tot kleine ‘kogels’ worden gerold. Bij contact met water ontvouwen ze zich spectaculair.

Stevig, licht rokerig en vol karakter. Een van de oudste en meest herkenbare groene theesoorten.

❖ Weetje: De naam komt van de gelijkenis met buskruitkorrels.

20. Sencha Currant

Afkomst – Japanse Sencha (gestoomde groene thee) verrijkt met zwarte bes / aalbes. Sencha is de meest gedronken groene thee in Japan.

Fris plantaardig met een fruitige twist. Modern, levendig en verrassend.

❖ Theetip: Korte trektijd (1–2 min) bewaart de frisheid van Sencha.

21. Pu Erh

Afkomst – Traditionele gefermenteerde thee uit Yunnan (China). Vaak jarenlang gerijpt, waardoor diepe, aardse en umami-achtige smaken ontstaan.

Donker, complex en vol geschiedenis. Een thee die met de jaren alleen maar beter wordt.

♦ Weetje: Goede Pu Erh kan decennia bewaard worden.

22. Indian Chai

Afkomst – Zwarte thee met de klassieke Indiase kruidenmix: kaneel, kardemom, gember, kruidnagel... De ziel van de Indiase theecultuur.

Warm, kruidig en troostend. Alsof u op een Indiase stationsperron staat met een glas masala chai.

♦ Gezegde: "Chai is niet alleen een drank – het is een omhelzing."

23. Tempio Del Nepal

Afkomst – Geïnspireerd op de Himalaya en de theetradities van Nepal. Hooglandthee met subtiele florale en kruidige noten.

Mystiek, puur en met een vleugje berglucht. Een verborgen schat uit de daken van de wereld.

♦ Weetje: Nepalese hooglandthee is nog relatief onbekend in Europa – en daardoor extra bijzonder.

Veelgestelde vragen

Vraag: Is jullie thee echt 100 % natuurlijk?

Antwoord: Ja. We gebruiken uitsluitend hele theebladeren uit de top 1 % en natuurlijke kruiden, bloemen, citrus en specerijen. Geen kunstmatige aroma's, kleurstoffen, suikers of conserveermiddelen.

Vraag: Zijn de piramidezakjes echt biologisch afbreekbaar?

Antwoord: Absoluut. Onze piramides zijn 100 % biologisch afbreekbaar, zonder microplastics, nietjes of lijm. Wat u ziet, is wat u krijgt – ook in de verpakking.

Vraag: Kan ik jullie thee gebruiken in mijn restaurant of hotel?

Antwoord: Zeker. We werken met flexibele bestelhoeveelheden, persoonlijk advies en degustaties op locatie of in Sint-Niklaas. Neem contact op voor een vrijblijvend gesprek.

Vraag: Hoe bewaar ik de thee het best?

Antwoord: Koel, droog en donker, in de originele hersluitbare verpakking of een luchtdichte bus. Zo behoudt u aroma en versheid tot het laatste kopje.

Vraag: Bieden jullie ook cafeïnevrije opties?

Antwoord: Ja. Rooibos-blends zoals Nettare D'Africa en Madagascar zijn van nature cafeïnevrij. Ook veel van onze infusies bevatten geen theeblad.

Vraag: Kan ik een proeverij of workshop organiseren?

Antwoord: Ja. We organiseren degustaties bij u of bij ons, en workshops over thee. Ideaal voor teams, vrienden of als origineel uitje.

De reis eindigt nooit

23 smaken. 23 verhalen. 23 redenen om thee niet als bijzaak te zien, maar als een moment van pure aandacht en onderscheid.

Bij Premium Blend Tea geloven we dat thee evenveel respect verdient als een goede wijn of koffie. Daarom kiezen we uitsluitend hele bladeren, verpakken we in 100 % biologisch afbreekbare piramides en werken we met respect voor boer, plant en planeet.

Wil u de reis zelf voortzetten? Ontdek de collectie op **shop.blendtea.be**, vraag een degustatie aan of bezoek ons in Sint-Niklaas. We ontvangen u graag – of komen naar uw zaak.

“Elke slok is een reis. Welke bestemming kiest u vandaag?”

Premium Blend Tea
Anuschka • Paul • Finn

Sint-Niklaas, België • shop.blendtea.be • +32 (0)474 977 192