

Le Varietà di Te'

DARJEELING TGFOP

Qualità: nero
Origine :India
Temperatura acqua 95°
Tempo di infusione: 3-4 minuti
Quando berlo: colazione e mattino
Come berlo: caldo, liscio o con latte

da anni questo continua ad essere uno dei migliori té autunnali grazie al suc gradevole ed eccellente aroma. E' un te' proveniente dalle pendici dell' Himalaya in India. E' un te' dall'aroma straordinario e di qualita' eccelsa. L'infuso e' leggero ed elegante. Un te' da pomeriggio da gustare senza aggiunte. Proposto nei vari raccolti, first flush, second flush, autumnal, in between

ASSAM

Qualità: nero
Origine :India
Temperatura acqua 95°
Tempo di infusione: 3-4 minuti
Quando berlo: colazione e mattino
Come berlo: caldo, liscio o con latte

Il gusto corposo ed un accurato processo di lavorazione contraddistinguono questo te' come un vero gentlemen te'.Te' nero proveniente dall' omonima vallata, che fiancheggia il fiume Bramahputra in India. E' un te' dal gusto pieno, pungente, maltato e dal colore rosso intenso. Un grande te' da colazione per una sferzata di energia mattutina. Ottimo anche con il latte. Viene proposto nei vari raccolti, first flush (marzo), second flush (da giugno a settembre) e ancora come blend (miscela) e verde (poco diffuso).

CEYLON OP

Qualità: nero
Origine :India
Temperatura acqua 95°
Tempo di infusione: 3-4 minuti
Quando berlo: colazione e mattino
Come berlo: caldo, liscio o con limone

questo té classico è facilmente riconoscibile dall' intenditore per il suo colore dorato. Il te' piu' famoso e utilizzato nel mondo(Orange Pekoe, foglia lunga), proveniente da vari giardini (Dimbula, Nuwara Eliya, Uva, Pettiagalla, etc.) dell' isola di Sri Lanka. Un te' nero di grande armonia, di gusto pieno e aromatico. Perfetto in ogni circostanza.

CEYLON BOP

un *broken* generoso e forte che si apprezza per le sfumature del suo deciso aroma.

KENYA GFBOP

il suo gusto speziato e aromatico ha favorito la produzione di té in questa Regione.

CHINA GUNPOWDER

Qualità: verde
Origine :Cina
Temperatura acqua 80°
Tempo di infusione: 3-4 minuti
Quando berlo: durante tutto il giorno , o ai pasti
Come berlo: caldo, liscio o con il limone
té non fermentato dal gusto leggermente amaro.

CHINA GUNPOWDER *TEMPIO DEL CIELO*

Qualità: verde
Origine :cina
Temperatura acqua 80°
Tempo di infusione: 3-4 minuti
Quando berlo: durante tutto il giorno , o ai pasti
Come berlo: caldo, liscio o con il limone
Forse il te' verde piu' noto proveniente dalla Cina. Il nome "polvere da sparo" deriva dalla forma data nella lavorazione alle foglie che diventano piccole palline. Forte e pungente l' infusione che ne deriva. Da gustare da solo ma anche freddo con limone e zucchero o nella versione tipica marocchina con foglie di menta piperita e zucchero

GUMPOWDER MENTA

té verde cinese aromatizzato con olio e foglie di menta

PAI MU TAN

té semifermentato dalle bianche sfumature e dal gusto delicato e sobrio chiamato anche te' bianco

CHINA YUNNAN

nutriente dal gusto dolce e speziato, contiene una varietà di sfumature dorate un *té di prima classe*

CHINA OP KEEMUN

Qualità: nero
Origine :Cina
Temperatura acqua 95°
Tempo di infusione: 5-7 minuti
Quando berlo: durante i pasti, nel pomeriggio
Come berlo: caldo, con latte, senza zucchero

té nero nobile dal pregiato aroma con il vantaggio di essere un ottimo digestivo. Te' nero della provincia cinese di Anhui prodotto con un metodo controllato particolare che permette di ottenere frammenti sottili senza rompere le foglie. Un te' nero profumato e delicato, dall' aroma un po' fruttato. Un' ottima scelta anche per la sera, da gustare da solo

CHINA BLACK

Qualità: nero
Origine :Cina
Temperatura acqua 95°
Tempo di infusione: 3-5 minuti
Quando berlo: durante i pasti, nel pomeriggio
Come berlo: caldo o freddo, con latte, senza zucchero

tè nero dal gusto vellutato, adatto per tutte le occasioni. miscela di te' a foglia media, proveniente dalla provincia cinese di Anhwei, produce un infuso chiaro, di gusto morbido e dal basso contenuto di teina adatto anche ai bambini. E' ideale anche con i piatti esotici

CHINA PU EHR

Pregiato tè nero della regione dello Yunnan dal sapore molto delicato.

LAPSANG SOUCHONG

Qualità: nero, affumicato
Origine :Cina
Temperatura acqua 95°
Tempo di infusione: 5-7 minuti
Quando berlo: durante i pasti, dopo cena
Come berlo: caldo, liscio

té nero dal particolare gusto affumicato, proveniente dalla provincia di Fukien, e' un te' a foglia lunga , famoso per l'aroma affumicato ottenuto facendo appassire le foglie sul fuoco di legno di pino. Da' un infusione di colore rosso con un gusto pungente e affumicato che ricorda la terra bagnata, dovuto anche alla particolare natura del terreno in cui cresce. Puo' essere bevuto anche ghiacciato con il limone in questo modo diventa un ottima bevanda dissetante, ideale per i caldi pomeriggi estivi o dopo un'intensa attivita' fisica. Si accompagna bene alla cucina cinese e orientale in genere ai cibi piccanti..

CHINA JASMINE

Qualità: semifermentato, scented
Origine :Cina
Temperatura acqua 95°
Tempo di infusione: 3-5 minuti
Quando berlo: durante i pasti, nel pomeriggio, la sera
Come berlo: caldo, liscio
E' un te' a foglie lunghe semifermentato, leggermente profumato con fiori di gelsomino, ha il gusto insieme delicato e pungente del te' e un aroma fragrante e dolce dovuto al gelsomino. E' stato definito dagli intenditori "una delle gemme tra i tè". Il jasmine e' tra le bevande da pasto piu' utilizzate dalla cucina cinese

FORMOSA OOLONG

Qualità: nero
Origine :Cina
Temperatura acqua 95°
Tempo di infusione: 5-7 minuti
Quando berlo: durante i pasti, nel pomeriggio
Come berlo: caldo, con latte, senza zucchero
té semifermentato a foglia larga dal gusto spiccatamente fiorito. E' un te' aromatico che da' un infuso dal sapore unico di pesca matura, con un gusto cosi frizzante che gli ha meritato il titolo di champagne dei te'

JAPANEESE BANCHA

Qualità: verde
Origine :Giappone
Temperatura acqua 90°
Tempo di infusione: 30 secondi
Quando berlo: a fine pasto
Come berlo: tiepido o freddo, liscio
E' un te' di qualita' corrente a basso contenuto di caffeina, preparato con foglie grandi e dure mischiate con gambi e rametti. Il suo gusto non particolarmente forte, e' adatto per l'uso quotidiano. E' consigliato per bambini e ammalati. Per esaltarne l'aroma le foglioline possono essere leggermente tostate prima di procedere alla preparazione del te'. Dopo la preparazione le foglie possono essere riutilizzate, ottenendo in questo modo un te' dal delicato sapore di bosco.

JAPANEESE SENCHA

Qualità: verde
Origine:giappone
Temperatura acqua: 90°
Tempo di infusione: 1 minuto
Quando berlo: durante e dopo i pasti
Come berlo: caldo o liscio

Secco, chiaro e dal gusto un po' amaro. Il piu' famoso fra i te' giapponesi.
L' infusione, ottenuta dalla caratteristica foglia piatta, offre un colore limpido e chiaro ed un gusto delicato e fresco tipico dei prodotti locali. E' un te' da gustare in ogni momento, anche come digestivo

ENGLISH BREAKFAST

Qualità: nero, miscela
Origine :India e Ceylon
Temperatura acqua 95°
Tempo di infusione: 3-5 minuti
Quando berlo: in ogni momento della giornata
Come berlo: caldo o freddo, con latte o limone

i té aromatici dell'isola di Giava sono la base di questa miscela ideale al mattino.

IRISH BREAKFAST

Qualità: nero, miscela
Origine :India
Temperatura acqua 95°
Tempo di infusione: 3-5 minuti
Quando berlo: in ogni momento della giornata
Come berlo: caldo, con poco latte

una forte miscela nata dai pregiati té di Assam e Sumatra. Da' un infuso corposo e pungente, scuro e denso, dall'aroma penetrante

RUSSIAN CARAVAN

Qualità: nero, miscela
Origine :Cina e Taiwan
Temperatura acqua 95°
Tempo di infusione: 3-5 minuti
Quando berlo: pomeriggio e sera
Come berlo: caldo,freddo,liscio o con poco latte

Miscela di pregiatissimo té cinese dal gusto leggermente affumicato. Un tempo arrivava in Russia portato in carovane attraverso il deserto del Gobi in casse rivestite di pelli. Durante il lungo viaggio l'aroma aumentava d'intensita' e il gusto diventava piu' amaro e vivace

PU - ERH

Te' cinese, identificato in Italia fra i te' neri, ma conosciuto anche come "te' rosso". E' un te' dalle foglie di color bruno-rossiccio che da una infusione dal gusto particolare, terroso ma aromatico. Molto conosciuto come bevanda salutare, dagli effetti depurativi e dimagranti. Da bere senza aggiunte.

JASMINE JADE PEARLS

Un grande te' scented. Gemme di te' verde cinese vengono raccolte e poste ad essiccare con fiori freschi di gelsomino, quindi arrotolate attorno ai fiori stessi, fino ad ottenere delle piccole perle. Un capolavoro aromatico di intensa soavita'. Per momenti speciali.

EARL GREY

Qualità: nero, miscela
Origine :India e Cina
Temperatura acqua 95°
Tempo di infusione: 3-5 minuti
Quando berlo: in ogni momento della giornata
Come berlo: caldo, liscio o con poco latte Qualità: nero, miscela

l te' al Bergamotto e' una vera e propria istituzione. Si tratta di una miscela di foglie di te' neri con aggiunta di essenza naturale. Prezioso compagno pomeridiano.

MATCHA

Qualità: verde
Origine : Giappone
Temperatura acqua 95°
Tempo di infusione: 30 secondi
Quando berlo: in ogni momento della giornata
Come berlo: caldo, liscio

Il te' in polvere usato tradizionalmente nella cerimonia del te' giapponese (cha no yu). Un grande te', ottenuto polverizzando foglie sceltissime. Il colore bellissimo giustifica il nome "giada liquida" con cui viene definito. L' infusione di color verde giada e' di gusto ricco. Il miglior modo per cogliere l' essenza totale del te', non facile pero' per tutti i palati. Un te' da intenditori da riservare ad un momento speciale.