

LA VIA DEL TE

LUNG CHING:

QUANDO: pasteggiando, dopopasto, pomeriggio .DOSI: 2-3 g.in 200 cc. d'acqua.Acqua 75°.INFUSIONE: 3 min max. COME: puro.CON: piatti salati dal gusto molto delicato, pasticceria secca delicata.

Tra i più pregiati tè verdi, il Lung Ching originario della zona di Xihu(West Lake) nella provincia dello Zhejiang. E' costituito dai germogli e dalle prime 2 foglioline che vengono essiccate a calore molto lento. Il raccolto avviene in primavera e sono selezionate una per una le foglie più giovani e tenere, che danno all'infuso un colore verde smeraldo.Il suo nome significa "fonte del dragone" ed è legato ad una leggenda che narra di una magica fonte di acqua scaturita dopo una lunga siccità nella zona di coltivazione.Il profumo è intenso e primaverile, gusto fresco e persistente con sfumature che ricordano la castagna. Tè vincitore di numerosi premi, vanta tutte le proprietà benefiche del tè verde.

SPECIAL GUNPOWDER:

QUANDO: mattino per le proprietà depurative, pasteggiando, dopopasto come ottimo digestivo, pomeriggio, sera.DOSI: 2-3gr.ogni 200 cc.d'acqua, Acqua 80°.INFUSIONE:2-3 min max. COME: puro o con una punta di zucchero. CON: piatti salati in genere o dolci a base di mandorle o noci. E' tradizione nei paesi arabi e del maghreb, consumarlo tiepido con l'aggiunta di zucchero e foglie di menta piperita fresca o, a seconda della zona, con pinoli.

Il tè verde più bevuto al mondo.Questo famosissimo tè verde cinese si caratterizza per la foglia arrotolata a mano a ricordare piccole palline di polvere da sparo (da qui ne deriva il nome inglese "gunpowder"). Tè a basso contenuto di teina, vanta tutte le proprietà salutari dei tè verdi.In tazza il suo colore è giallo intenso. Il profumo ricorda l'erba fresca ed il gusto è deciso, leggermente amarognolo.

GREEN MAGNOLIA:

QUANDO: dopopasto, pomeriggio, sera. DOSI: 2-3 grammi ogni 150-200 cc.d'acqua, Acqua 85°.INFUSIONE:4 min. COME: puro o con una punta di zucchero. CON:pasticceria secca, dolci di frutta.

Tè verde cinese appartenente alla categoria dei Tè Scented. Tè verde molto profumato lavorato con pistilli di magnolia e petali. Tè dall'aroma fiorito e dal gusto soave tendente al dolce.

SENCHA:

QUANDO: dopopasto, pomeriggio DOSI: 2-3 g X 150 -200 cc. di acqua, Acqua 75°INFUSIONE: 2,5 min. COME: puro.CON: dolci (curioso contrasto con dolci al cioccolato e a base di mandorle,ma ottimo con piatti a base di pesce (sushi-sashimi).

Tè verde giapponese le cui foglie, simili ad aghi e dal colore verde brillante, subiscono una particolare lavorazione a vapore,che stabilizza aroma,colore .Una volta asciugate e pressate, le foglie vengono arrotolate a conferire la caratteristica forma di aghi sottili. E il tè più prodotto e consumato in Giappone,3-4 raccolti l'anno, principalmente in estate. Vanta tutte le proprietà benefiche del tè verde: il suo contenuto di teina è basso. L'aroma è fresco e pungente, il gusto è deciso e dolce. Tè dal gusto particolare: per intenditori.

BANCHA:

QUANDO: ottimo per pasteggiare, dopopasto, pomeriggio e sera. DOSI:2-3 gr.ogni 200 cc.d'acqua, Acqua 80°. INFUSIONE:2 min .Nella macrobiotica è tradizione bollire i tè Bancha,anche per 10 min,ma così facendo si alterano il sapore e le proprietà.COME: puro. CON: piatti salati delicati. Ottimo binomio con dolci alle mandorle o a base di cioccolato.

Tè verde giapponese tra i più conosciuti ed apprezzati per le virtù salutari e per il basso contenuto di teina.Esiste la versione tostata,di colore bruno,tecnicamente detta Houjicha .Il bancha si caratterizza per le foglie piatte sviluppate ed il colore verde brillante.Tè dal profumo fresco intenso e dal gusto leggermente amarognolo. In tazza l'infuso è giallo limpido.

BANCHA FIORITO:

QUANDO: tutto il giorno, anche pasteggiando oppure in tarda serata. DOSI:2-3 gr.ogni 150- 200 cc.d'acqua, Acqua 85°.INFUSIONE: 2 min. COME: puro o con una punta di zucchero. CON: dolci in genere. Ottimo freddo "on the rocks".

Eccezionale e profumatissima miscela di tè verde cinese al gelsomino e tè verde Bancha, gusto fresco e fruttato. In tazza è di colore giallo chiaro. Profumo intenso e fiorito, gusto delicato. Tè a basso contenuto di teina. Ottima per avvicinare al consumo del tè verde. i neofiti

TAI MU LONG ZHU:

QUANDO: dopopasto, pomeriggio, sera. DOSI: 2-3 gr. ogni 150-200 cc. d'acqua, Acqua 80-85°. INFUSIONE: 5 min (le palline si aprono). COME: puro o con una punta di miele di acacia per esaltarne l'accento mielato. CON: al massimo con cibi salati ma dal gusto molto delicato. Cibi dal gusto deciso, potrebbero coprirne il gusto.

Spettacolare tè verde cinese di gemma, raccolto in primavera e lavorato a mano. Le foglie vengono attorcigliate a formare una piccola pallina; proprio dalla forma delle foglie ne deriva il nome cinese "occhio del drago". Tè dal profumo intenso primaverile e dal gusto soave e delicato, con un retrogusto di miele. Tè pregiato per le grandi occasioni e per palati raffinati.

MAT-CHA:

COME: puro QUANDO: tè da grandi occasioni, no sera CON: abbinato con dolcetti di adzuki (Giappone): Ottimo con dolcetti di pasta di mandorla. Viene utilizzato per dare profumo e colore a molti piatti salati e dolci raffinati.

Tè verde giapponese, ottenuto dalla polverizzazione delle foglie di tè, essiccate a vapore, colore verde intenso, profumo forte e marino. Viene utilizzato nella cerimonia tradizionale del tè giapponese.

Il Mat-cha è un tè verde estremamente energetico, ricco di vitamine e minerali. DOSI E MATERIALE:

1 ciotola larga o una grande tazza bassa, Chasen frullino in bamboo 1,5 gr. di Mat-cha in 150 cc. di acqua a 65° mescolare con il chasen, fino ad ottenere una bevanda priva di grumi e con una schiuma persistente, per circa 30 secondi.

SPECIAL JASMINE FIRST GRADE:

QUANDO: mattina, pasteggiando, pomeriggio. DOSI: 2-3 gr. ogni 150-200 cc. d'acqua, Acqua 80-85° INFUSIONE: 3 min. COME: puro o con una punta di zucchero. CON: piatti salati piccanti, pesce, riso. Dolci in genere. Ottimo freddo "on the rocks".

Tè verde cinese lavorato con fiori di gelsomino asiatico. Il profumo è intenso, il gusto è fresco e fiorito. Tè a basso contenuto di teina. Proprietà benefiche del tè verde.

SPECIAL GUNPOWDER ALLA MENTA :

QUANDO: pasteggiando, dopopasto, pomeriggio, sera. DOSI: 2-3 gr. ogni 200 cc. d'acqua, Acqua 80-85°. INFUSIONE: 2,5 min Max. COME: puro o con una punta di zucchero candito. CON: pasteggiando con piatti speziati dal gusto forte, con dolci alle mandorle. Ottimo freddo "on the rocks".

Tè verde cinese miscelato ed aromatizzato con foglie di menta piperita. La sua composizione si ispira alla tradizione araba e maghrebina di servire il tè con foglie di menta piperita. Profumo forte e gusto intenso di menta. Tè leggero a basso contenuto di teina. Vanta tutte le proprietà benefiche del tè verde.

ROSA DEL GIAPPONE:

QUANDO: dopopasto, pomeriggio. DOSI: 2-3 gr. ogni 150-200 cc. d'acqua, Acqua 85°. INFUSIONE: 2-3 min. COME: pura o con una punta di zucchero. CON: dolci.

Miscela di tè verde giapponese lavorato con riso soffiato e arricchita da boccioli di rosellina selvatica, petali di fiordaliso e aromi. Miscela delicata, dal basso contenuto di teina. Gusto dolce di fragolina di bosco.

TE VERDE BOUQUET

Le gemme e le foglioline tenere sono legate insieme a formare sfere, torri e mazzolini che spesso nascondono all'interno fiori di gelsomino, calendula, amaranto

PU-ERH:

QUANDO: ottimo la mattina per le proprietà curative, pasteggiando o dopo pasto, pomeriggio, sera. DOSI: 2-3gr. ogni 200 cc. d'acqua, Acqua 85°. INFUSIONE: 4 min. COME: puro o con una punta di zucchero. CON: piatti salati dal gusto forte (formaggi stagionati, cibi speziati)

Tè dalla lavorazione e dal gusto particolare, specialità cinese. Si tratta di un tè che subisce una particolare fermentazione microbica e non enzimatica, detta post-fermentazione. Prodotto nella regione cinese dello Yunnan. Molto conosciuto ed apprezzato per le proprietà curative. Tè dal profumo intenso di legno e muschio, di un bel colore scuro in tazza. Tè corposo, dal gusto particolare vagamente dolciastro.

SPECIAL OOLONG :

QUANDO: ottimo la mattina come depurativo, pasteggiando o dopo pasto, pomeriggio, ma anche sera, perchè debole in teina. **DOSI:** 2-3 gr. ogni 200 cc. d'acqua, Acqua 85°. **INFUSIONE:** 4-5 min
COME: puro o con una punta di zucchero. **CON:** piatti salati in genere.

Tè cinese semifermentato a foglia grande arrotolata dalle belle nervature rossastre. I tè semifermentati, come dice il nome stesso, appartengono ad una categoria intermedia tra tè neri e tè verdi, ricorda per il gusto delicato e per le proprietà salutari (digestivo, molto diuretico, depurativo) i tè verdi. Il profumo è dolce ed il gusto fiorito con un leggero retrogusto di orchidea.

FUOCO DEL DRAGONE:

QUANDO: pomeriggio, dopo pasto **DOSI:** 2-3 gr. ogni 150-200 cc. d'acqua, Acqua 90°, **INFUSIONE:** 3-4 min. **COME:** puro o con una punta di zucchero. **CON:** dolci dal sapore deciso (al cioccolato o alle spezie).

Miscela esclusiva della linea Drago nero, ha per base un tè semifermentato cinese (oolong, in cinese Wu-Long "drago nero") miscelato a fiori e spezie. Tè dal profumo speziato intenso e dal gusto rotondo. Sono note le proprietà digestive e diuretiche.

SILVERY PEKOE YIN ZHEN:

QUANDO: pomeriggio o sera. **DOSI:** 3-4 gr. ogni 150-200 cc. d'acqua, Acqua 75-80°. **INFUSIONE:** 10 min. **COME:** puro o con una punta di zucchero. **CON:** a causa del gusto delicato, non si abbina facilmente con il cibo.

Tè bianco cinese pregiatissimo composto dalle gemme coperte di lanugine bianca, da qui ne deriva il nome cinese "Yin Zehn" che significa "aghi d'argento". Tè delicato dal gusto ricercato, per veri intenditori. Profumo primaverile e gusto soave e dolce.

PAI MU TAN :

QUANDO: tutto il giorno. **DOSI:** 3 gr. ogni 200 cc. d'acqua, Acqua 80°. **INFUSIONE:** 5-6 min. **COME:** puro o con una punta di zucchero. **CON:** a causa del gusto delicato, si abbina solo a piatti molto leggeri, come formaggi freschi o dessert alla crema.

Peonia bianca è la poetica traduzione del nome. Tè bianco cinese pregiato composto dalla gemma e dalle prime due foglie, raccolta primaverile. Tè con una texture vellutata ed un aroma leggero con note di albicocca, lunga persistenza in bocca.

TE GIALLO SUNON:

QUANDO: Tutto il giorno, grandi occasioni. **DOSI:** 3gr. ogni 200 cc. d'acqua, Acqua 80°. **INFUSIONE:** 2-3 min. **CON:** piatti salati delicati, formaggi freschi, preparazioni al vapore.

Il Tè giallo è particolarmente raro. Questo tè proviene dall'Anhu, e la sua lavorazione utilizza tecniche tradizionali, molto complesse che portano ad una bevanda dorata, dalla fragranza di noci, di estrema morbidezza..

ASSAM NONAIPARA FTGFOP1:

QUANDO: ottimo tè da colazione o da pomeriggio. **DOSI:** 2-3 gr. ogni 150-200 cc. d'acqua, Acqua 90°. Acqua 90°. **INFUSIONE:** 3-4 min. **COME:** puro. Tollera una nuvola di latte. **CON:** dolci e biscotti, ma anche per accompagnare il Breakfast all'inglese.

Tè nero indiano proveniente dall'omonima regione che si estende sulle rive del fiume Brahmaputra. Tè nero forte, dal gusto pieno e deciso che ricorda il malto ed il cioccolato.

TE' CEYLON ORANGE PEKOE FLOWERY OP:

QUANDO: mattina o pomeriggio. **DOSI:** 2-3 gr. ogni 150-200 cc. d'acqua, Acqua 85°-90°. **INFUSIONE:** 4 min. **COME:** puro o con una punta di zucchero. Tollera una nuvola di latte. **CON:** dolci in genere. Ottima base per punch caldi. Dissetante freddo con una scorza di arancio.

Tè nero di Ceylon dalla foglia lunga e leggermente arriciata. Profumo intenso e gusto rotondo, tendente al dolce. Classico tè di gusto tipicamente "inglese", ottimo per la prima colazione. Il nome Orange pekoe è un termine di qualità introdotto dagli olandesi, Orange in onore della casa reale Orange-Nassau, Pekoe è la traslitterazione dal cinese Pak-ho, gemma bianca.

EARL GREY IMPERIALE:

QUANDO: mattina o pomeriggio. **DOSI:** 2-3 gr. ogni 150-200 cc. d'acqua, Acqua 85°. **INFUSIONE:** 3-4 min. **COME:** puro o con una punta di zucchero. C'è chi ci aggiunge una nuvola di latte. **CON:** dolci in genere. Ottimo binomio con dolci di frutta o a al cioccolato. Ottimo freddo "on the rocks".

Tè nero indiano Darjeeling di ottimo raccolto aromatizzato al bergamotto calabro. In tazza l'infusione è di colore ambrato, il profumo è intenso, gusto agrumato persistente. Tè dal gusto tipicamente inglese.

ENGLISH BREAKFAST:

QUANDO: mattina .DOSI:2-3 gr.ogni 150- 200 cc. d'acqua, Acqua 90°.INFUSIONE: 3-4 min.COME: puro o con una punta di zucchero.C'è chi ci aggiunge una nuvola di latte.CON: dolci in genere. Ottimo binomio con gli "scones" (una sorta di panino dolce) con marmellata e panna.

Miscela di tè nero indiani e di Ceylon a foglia spezzata dal gusto forte e deciso.In tazza l'infusione è di colore ambrato, il profumo è intenso, .Tè dal gusto tipicamente inglese.

DARJEELING FTGFOP:

QUANDO: mattina o pomeriggio.DOSI: 2-3 gr.ogni 150-200 cc.d'acqua, Acqua 85° INFUSIONE: 3 min.COME: puro o con una punta di zucchero.CON: dolci in genere,ma anche con cibi salati.

Tè nero indiano proveniente dalla regione situata ai piedi delle pendici himalayane, da cui prende il nome. Tè di alta quota, dal gusto aromatico con presenza di gemme apicali chiare, le piantagioni di Darjeeling ("garden") sono situate oltre 2.000 mt. La sigla FTGFOP indica la qualità ed il grado di maturazione delle foglie impiegate. (F= finest, T= Tippy, G= golden, F=flowey, O=orange, P=pekoe). L'aroma è pungente e intenso, gusto leggermente fruttato. Classico tè da colazione o da pomeriggio, molto apprezzato dai paesi anglosassoni.

TURCO ALLA MELA:

QUANDO: mattina, pomeriggio.DOSI: 2-3 gr. ogni 150-200 cc.d'acqua, Acqua 90°.INFUSIONE: 3 min.COME: puro o con una punta di zucchero. CON: dolci in genere.

Tè nero dalla foglia sminuzzata, miscelato con pezzi di mela, cannella e cristalli di zucchero marrone.Rotonda al palato, in tazza si presenta di un bel colore rosso ambrato ed il gusto è dolce e fruttato.

FIOR DI ZAGARA:

QUANDO: mattina o pomeriggio.DOSI: 2-3 gr.ogni 150-200 cc.d'acqua, Acqua 90°.INFUSIONE 3 min.COME:puro o con una punta di zucchero.CON: dolci in genere.Ottimo binomio con dolci al cioccolato. Ottimo freddo.

Tè nero cinese aromatizzato agli agrumi miscelato con fiori e scorze di arancio.Profumatissimo dal gusto rotondo e dolce.

TE AL MIRTILLO:

QUANDO: mattina o pomeriggio.DOSI: 2-3 gr.ogni 150-200 cc.d'acqua, Acqua 90°.INFUSIONE 3 min.COME:puro o con una punta di zucchero.CON: dolci in genere.

Tè nero cinese aromatizzato al mirtillo.Profumatissimo dal gusto rotondo e dolce

TE ALLA VANIGLIA:

QUANDO: mattina o pomeriggio.DOSI: 2-3 gr.ogni 150-200 cc.d'acqua, Acqua 90°.INFUSIONE 3 min.COME:puro o con una punta di zucchero.CON: dolci in genere.Ottimo binomio con dolci alla crema.

Tè nero cinese aromatizzato alla vaniglia.Profumatissimo dal gusto rotondo e dolce.

TE ALLA CANNELLA

QUANDO: mattina o pomeriggio.DOSI: 2-3 gr.ogni 150-200 cc.d'acqua, Acqua 90°.INFUSIONE 3 min.COME:puro o con una punta di zucchero.CON: dolci in genere.Ottimo con dolci.al cioccolato

Tè nero cinese aromatizzato alla cannella .Profumatissimo dal gusto pungente e speziato

TE AL CIOCCOLATO:

QUANDO: pomeriggio.DOSI: 2-3 gr.ogni 150-200 cc.d'acqua, Acqua 90°.INFUSIONE 3 min.COME:puro o con una punta di zucchero.Tollera una nuvola di latte CON: dolci in genere (no frutta).

Tè nero cinese aromatizzato di cioccolato. Profumatissimo dal gusto rotondo e dolce

MISCELA NATALIZIA:

QUANDO: mattina o pomeriggio.DOSI: 2-3 gr-ogni 150-200 cc.d'acqua, Acqua 90°.INFUSIONE: 3 min.COME: pura o con una punta di zucchero.Tollera una nuvola di latte.CON: dolci in genere (no con frutta). Ottima base per punch.

Miscela composta da tè nero cinese con l'aggiunta di spezie e fiori..Classica miscela dal gusto invernale.Molto profumata, rotonda in tazza e dal gusto speziato vagamente alcoolico.

ROOIBOS:

QUANDO: tutto il giorno. DOSI: 2-3 gr.ogni 150-200 cc.d'acqua, Acqua 95°.INFUSIONE: 4-5 min.COME:puro o con una punta di zucchero.CON: dolci in genere.

Detto anche tè rosso, non è un vero tè,poiché non proviene d alla Camelia sinensis, ma è il prodotto della lavorazione delle parti aeree e dei rametti dell'Asphalatus Linearis, un arbusto che cresce soprattutto in Sudafrica.E' privo di caffeina, è una vera e propria miniera di antiossidanti e viene usato per curare le allergie.Dolciastro nel gusto, bel colore rosso spento in tazza,è gradito ai bambini.

INFUSI di FRUTTA:

DOSI:3-4 gr.ogni 150-200 cc.'acqua, Acqua 90°.INFUSIONE: 4 -7 min.COME: si consiglia di aggiungervi una punta di zucchero al fine di fare risaltare il gusto.Il karkadè, uno degli ingredienti principali, dal colore rosso, ha un gusto un po' aspro. CON: dolci in genere.

Ottimi freddi "on the rocks" e come base per cocktails.Gli infusi sono composti in prevalenza da karkadè e bacche di rosa canina a cui vengono aggiunti, a seconda del gusto finale, pezzetti di frutta disidratata, scorze di agrumi, fiori, spezie e aromi. Sono privi di teina, diuretici e digestivi. Dissetanti in estate e corroboranti in inverno. Profumati e saporiti.

frutti di bosco german style

arancio - cannella – vaniglia

sogno d'amore

Notti in Tibet

fuoco di camino

Tisane Natursan in confezione

relax

dopopasto

camomilla capolini interi

linea

purity