

I NOSTRI TE' , GLI INFUSI, LE
TISANE, I CAFFE' PURI ed
AROMATIZZATI



LA STANZA DEL TE'
VIA S. MARGHERITA 26 TREVISO
Tel.346-0464252 fax 0422 1830179
WWW.LASTANZADELTE.IT

“SI BEVE IL TÈ PER DIMENTICARE IL RUMORE DEL MONDO ...”

Tien Yi-Heng – filosofo cinese, 2000 a.C.

*Entra nella stanza del tè,
respira tutti i suoi profumi: di fiori, di frutti, di spezie, di cacao, di
caffè...*

*Chiudi gli occhi e vedrai immagini di mondi lontani, di antichi
imperatori,
dei loro servitori, di dame e cavalieri, di monaci in meditazione..
Il tè ha più di 4000 anni di storie da raccontarci attraverso i suoi
aromi*

*Entra e potrai trovare ...
...oltre 100 tipi di tè e infusi da tutto il mondo
caffè puri e aromatizzati
confetture e gelatine
cioccolato artigianale
spezie
oggetti e accessori del mondo del tè
e tanto altro....*

*Desidereresti saperne di più sul tè, sulle sue origini,
sui diversi modi di prepararlo?
Organizziamo brevi corsi per farvi entrare nell’antica e
vasta cultura di questa preziosa bevanda.*

*Vorresti organizzare qualcosa di diverso dal solito,
legato alla degustazione del tè?
Rivolgiti a noi e ti potremo consigliare e aiutare a realizzare questo
evento.*

*Vorresti arricchire l’offerta di prodotti nel tuo locale?
Hai mai pensato a una carta dei tè personalizzata?
Contattatoci.*

LA STANZA DEL TÈ’
Via S. Margherita 26/B - Treviso
Tel. 346 0464252 Fax 0422 1830179
www.lastanzadelte.it
e-mail: info@lastanzadelte.it

CLASSIFICAZIONE CATEGORIE DI TE'

FOGLIE INTERE

FTGFOP (*Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe*): indica il tè di migliore selezione con un alta percentuale di finissimi germogli

TGFOP (*Tippy Golden Flowery Orange Pekoe*): tè pregiato e raro, dove il termine Tippy indica il germoglio intero ancora di colore bianco, quindi molto poco tannico.

GFOP (*Golden Flowery Orange Pekoe*) : tè di buona qualità composto dalle foglie e dal germoglio ancora chiuso.

FOP (*Flowery Orange Pekoe*) : il termine flowery- in inglese "fiorito"- indica un tè piuttosto delicato realizzato con le foglioline più giovani quando cominciano a crescere.

OP (*Orange Pekoe*) : termine che indica la grandezza delle prime due foglie. Il termine "Orange" non ha niente a che vedere con il frutto dell'arancia ma deriva dalla famiglia reale olandese degli Orange – coloro che introdussero questo metodo di classificazione – ed è entrato nella nomenclatura come sinonimo di regale, quindi pregiato.

Pekoe contraddistingue le foglie più corte e meno fini, quindi meno pregiate. Tè dal gusto forte.

FOGLIE ROTTE (BROKEN)

La stessa scala di valori, ad esclusione del FTGFOP, si applica ai tè a foglia rotta, di qualità inferiore, aggiungendo alla sigla sopra riportata la lettera B: **TGBOP – GFBOP- FBOP – BOP**

POLVERI (FANNINGS E DUSTS)

Ultima classificazione, che ci limitiamo ad accennare solamente, è quella ricavata da frammenti di foglie (non germogli) molto piccoli, di seconda scelta, qualità scadente e USATE PRINCIPALMENTE PER IL TE' IN BUSTINA.

I TE' DEL NOSTRO ASSORTIMENTO SONO PRINCIPALMENTE A FOGLIA INTERA

**I NOSTRI SACCHETTI DI TE' SONO DI 100 GR MINIMO.
100 GR = CA. 40 TAZZE DI TE'**

ORZI AROMATIZZATI

Per coloro che non possono bere caffè abbiamo introdotto una serie di orzi in polvere aromatizzati. Si possono preparare anche con la normale moka.

9001 Orzo anice

Orzo tostato in polvere e semi di anice.

9002 Orzo Arancio

Orzo tostato in polvere e scorze di arancia.

9003 Orzo Cacao

Orzo tostato in polvere, cacao in polvere.

9004 Orzo Cannella

Orzo tostato in polvere, pezzetti e aroma di cannella.

9005 Orzo Cocco

Orzo tostato in polvere, scaglie di cocco.

9006 Orzo Liquirizia

Orzo tostato in polvere, radice di liquirizia a pezzi.

9007 Orzo Menta

Orzo tostato in polvere, essenza di menta

9008 Orzo Nocciola

Orzo tostato in polvere, essenza di nocciola

9009 Orzo Vaniglia

Orzo tostato in polvere, essenza di vaniglia

CAFFÈ AROMATIZZATI

Realizzati spruzzando gli aromi, rigorosamente naturali, sul caffè in fase di tostatura i caffè aromatizzati trasformano la normale tazza di caffè in una bevanda piacevole, allegra e sempre diversa.

4050 Irish Cream

Caffè al gusto ed all'aroma di whisky irlandese.

4051 Shoko Orange

Caffè al gusto ed all'aroma della cioccolata e arancia.

4052 Nocciola

Caffè al gusto ed all'aroma della nocciola.

9046 Nocino

Caffè al gusto ed all'aroma di Noci Peacan.

4053 Vaniglia

Caffè al gusto ed all'aroma della vaniglia.

9011 Cannella

Caffè al gusto e all'aroma della Cannella.

4055 Cannella & Nocciola

Caffè al gusto e all'aroma della Cannella e della Nocciola

4056 Doppio Cioccolato

Caffè al gusto ed all'aroma del cioccolato

4075 Jamocha

Caffè al gusto ed all'aroma del cioccolato e rum

4058 Amaretto

Caffè al gusto ed all'aroma di amaretto

9036 Caramello

Caffè al gusto ed all'aroma di caramello

9033 Caffè al ginseng

Caffè al gusto ed all'aroma di ginseng e arancia.

PREPARAZIONE DEI TÈ CALDI

TE' NERO

Versare in acqua bollente 1 cucchiaino per tazza (ca. 2 grammi), lasciare in infusione per ca. 3-4 minuti e filtrare.

TE' VERDE

Versare in acqua non bollente (intorno ai 60-70 gradi) 1 cucchiaino per tazza, lasciare in infusione per ca. 2 minuti e filtrare.

TEMPI DI INFUSIONE CONSIGLIATI

<i>Tè nero classico</i>	<i>3-4 minuti</i>
<i>Tè nero aromatizzato</i>	<i>3-4 minuti</i>
Tè verde cinese e giapponese	1-2 minuti
<i>Tè semifermentato</i>	<i>fino a 7 minuti</i>
<i>Tè bianco</i>	<i>15 minuti</i>
<i>Infusi alla frutta</i>	<i>10-12 minuti</i>
<i>Infusi alle erbe</i>	<i>10-15 minuti</i>

PREPARAZIONE DEGLI INFUSI CALDI

ALLA FRUTTA

Versare in ¼ di acqua bollente 1 cucchiaino da tavola di infuso alla frutta; lasciare in infusione almeno 8-10 minuti. Non contenendo teina possono comunque rimanere in infusione a tempo variabile secondo il gusto.

ALLE ERBE

Versare in ¼ di acqua bollente 1 cucchiaino da tavola di infuso alla frutta; lasciare in infusione almeno 10-15 minuti. Per le tisane seguire le istruzioni riportate su ciascun articolo.

PREPARAZIONE TÈ E INFUSI FREDDI ALLA FRUTTA

- Versare un litro di acqua bollente su 30 gr di tè; lasciare in infusione per ca. 3-4 min., successivamente mettere in frigorifero o, in alternativa, aggiungere cubetti di ghiaccio.
- Su un litro e mezzo di acqua fredda aggiungere 50 gr di infuso alla frutta, successivamente lasciare in frigorifero per almeno 12 ore; se si usa acqua bollente fare riferimento al procedimento descritto sopra.

TE' DALL'INDIA

La regione indiana dell'Assam, area in cui nasce spontanea una delle due piante base da cui si ricava il tè (*Camellia Assamica*) produce, anche per le particolari condizioni climatiche, tè scuri, forti e intensi.

001 Assam Dirial FTGFOP

Miscela di altissimo pregio ricchissima di germogli è stata selezionata per darvi un tè dal sapore forte, dall'aroma intenso e dal gusto corposo e pieno.

002 Assam Punte Dorate TGFOP

Tè forte, scuro e molto aromatico; ricchissimo di germogli che proviene dalla miscelazione dei migliori secondi raccolti (Second Flush).

003 Assam Broken "Typhoo"

Tè veramente forte, dal sapore intenso e dal gusto molto deciso, questa miscela il cui profumo, cupo e profondo, ricorda molto da vicino quello del caffè è particolarmente indicata come tè da colazione.

004 Assam verde "giardino Jonktolle"

Per chi preferisce il tè verde ma non vuole comunque rinunciare ad un sapore deciso e ad un'aroma secco, trova in questa miscela, proveniente dal giardino "Jonktolle", il giusto equilibrio tra le due cose.

011 Darjeeling First Flush TGFOP 1 fresco (anno in corso)

Ricavata dalla prima raccolta primaverile questa miscela di alta qualità è formato quasi solamente dai teneri germogli della pianta e da foglioline ancora verdi. Infuso dall'aroma delicato, fiorito e lievemente erbaceo. Per assaporarne a pieno la freschezza il tè arriva per via aerea in piccole casse di legno.

011 Darjeeling Second Flush TGFOP 1

Ricavata dalla seconda raccolta stagionale, solitamente a giugno, questa miscela di tè di alta qualità è formato quasi solamente dai teneri germogli della pianta. Infuso dall'aroma intenso, corposo e particolarmente aromatico.

013 Darjeeling Autumnal FOP

La miscela, composta in prevalenza dalle prime due foglie giovani della pianta e da una parte di tenere foglioline appena spuntate,

sufficiente tenerla in un posto fresco e asciutto, in un barattolo a chiusura ermetica

L'ANGOLO DEL CAFFÈ

Caffè puri d'origine (verificare disponibilità)

La scelta che abbiamo fatto al momento di preparare la lista dei caffè da sottoporre alla vostra attenzione è stata quella di dare spazio solamente a caffè puri provenienti dai luoghi, più o meno classici, di produzione al fine di darvi l'opportunità di testare aromi, sapori e gusti anche molto diversi tra loro.

4001 Etiopia Sidamo

Caffè forte, scuro, profumatissimo e intenso; ottimo la mattina come caffè per il risveglio, è l'ideale per la preparazione dell'espresso con la macchina a pressione.

4009 Cuba Turquino

La migliore qualità di caffè cubano. Poco acido, ben bilanciato e leggermente speziato, corposo con un notevole retrogusto

4005 Costa Rica "Tarrazu"

Noi riteniamo che sia un caffè tra i migliori al mondo; sicuramente è più adatto a quei palati che gradiscono una bevanda forte e scura, dall'aroma e dal profumo intenso e leggermente speziato e dal sapore corposo.

13044 Perù Gourmet

Un'eccellente e ben bilanciato caffè, con bassa acidità e un corpo armonico con leggero sentore speziato.

12054 Guatemala Antigua "Terra Rossa"

Questo caffè si caratterizza per la sua corposità piena, per un aroma ricco e complesso con un leggeri retrogusto di cacao.

4011 Santo Domingo

La combinazione ideale di acidità, corpo e aroma. Particolarmente dolce

4007 Jamaica Blue Mountain

Uno dei caffè più rari e pregiati del mondo

2004 Camomilla Matricaria Romana

Dall'infusione dei suoi fiori si ricava un'ottima e gradevole tisana molto utile in vari disturbi dello stomaco: dalla dispepsia alla flatulenza; la camomilla è inoltre un blando sedativo, stimola l'appetito, è un buon antisettico orale ed un buon rimedio, applicata con impacchi tiepidi sugli occhi, per la stanchezza e l'irritazione degli stessi.

2009 Dolce sonno

Per agevolare il sonno: foglie di melissa, sommità di passiflora petali di papavero e foglie di verbena odorosa

0000 Tisana Dimagrante

Miscela dimagrante da bere più volte al giorno prima dei pasti: Matè verde, honeybush, verbena odorosa foglie, liquirizia radice naturale, coriandolo, menta piperita foglie, zenzero radice, cardamomo.

2010 Tisana Digestiva e rilassante (Sinfonia Alpina)

Tisana rilassante e digestiva
.Contiene:lavanda,melissa,passiflora,mela,menta

0000 Tisana Digestiva

Composta da camomilla, foglie di menta piperita, semi di anice, semi di finocchio, aromi.

2013 Sinfonia mediterranea

Infuso di erbe e frutti, costituisce una valida alternativa alla classica tisana. Contiene:liquirizia,ibisco, foglie di menta, scorze e arancio e limone.

1017 Miscela per la preparazione del "Vin brûlé"

La miscela è stata preparata mescolando assieme coriandolo, scorze d'arancio, chiodi di garofano, cannella e pimento; profumatissima, molto gradevole al palato trova la sua migliore utilizzazione per preparare il "vino caldo" o "vin brûlé" da sempre utilizzato d'inverno per riscaldare una fredda serata e ben conosciuto dagli amanti dello sci come bevanda particolarmente adatta a riscaldarsi. La preparazione è molto semplice: una tazza di vino, grande e abbondante, a persona; aggiungete un cucchiaino di miscela ed un cucchiaio di zucchero per ogni tazza e ponete il tutto sul fuoco, in una pentola larga, mescolando. Quando il vino comincerà a bollire con forza accendete e fate bruciare i fumi (non è pericoloso, basta avvicinare un fiammifero alla pentola) continuando a mescolare; appena questi si spegneranno, avendo ridotto il tasso alcolico, versate e bevete bollente. Per conservare la miscela è

determina un infuso particolarmente aromatico, molto più pieno e relativamente forte rispetto alle raccolte precedenti.

014 Darjeeling Himalaya TGFOP

Questa miscela, composta prevalentemente di germogli e di foglioline appena nate, una volta trasformata in infuso vi stupirà per il suo profumo ed il suo sapore che la rendono unica al mondo.

015 Darjeeling verde TGFOP 1

Per coloro che non vogliono rinunciare al tipico gusto, profumo ed aroma del tè della regione del Darjeeling ma desiderano anche beneficiare delle caratteristiche salutari del tè verde. Tè dal profumo molto intenso, dal gusto morbido e dall'aroma fresco.

019 Nilgiri OP

Ottimo come tè da pomeriggio fa comunque la sua figura sulla tavola della prima colazione specie se accompagnato da biscotti e croissant.

TE ' DA CEYLON (SRI LANKA)

021 Ceylon OP Pettiagalla

Questo gustoso tè a foglia intera, tipico dell'isola di Ceylon, è l'ideale da gustare sia a colazione che nel pomeriggio per tutti coloro che del tè apprezzano il profumo molto aromatico ed il gusto fruttato ma non amano i sapori intensi e forti.

022 Ceylon FOP "Dimbula"

Questo tè presenta foglie perfette che, infuse correttamente, danno una bevanda leggera, dal profumo intenso e dal retrogusto delicato ma persistente con una nota leggermente agrumata.

TE' DALLA CINA E TAIWAN

052 Lapsang Souchong

Il più intenso e forte tra i tè affumicati cinesi. Sono i fuochi senza fiamma di legno di abete rosso che, con i loro fumi intensi e resinosi, conferiscono al tè il suo inconfondibile profumo e sapore. L'infuso è molto forte e molto saporito.

054 China Keemun superior

E' il principe dei tè neri cinesi, ed è uno dei 4 tè migliori al mondo. Il suo profumo è stato paragonato a quello di una rosa recisa. Ha un gusto profondo e un aroma deciso.

956 Golden Yunnan (RARITA')

Tè di alta qualità molto caratteristico per la sua forza ed il suo gusto penetrante. Estremamente aromatico e dall'infuso ambrato, particolarmente apprezzato da coloro che nel tè amano l'intensità del sapore.

976 Panyong golden needle

Tè nero cinese molto pregiato. Cresce nei monti Thai-Mu nel Fujian. Raccolto una sola volta l'anno, in aprile. Ha una foglia lunga, piatta e lucida, ricca di gemme dorate. Il suo aroma pieno e corposo può ricordare un Assam. L'infuso è di color rosso scuro, può esser bevuto con qualche goccia di latte.

000 Yunnan Imperial

Lo Yunnan è caratterizzato da un gusto forte e pieno, un sapore intenso e particolare per la presenza di molti germogli (tips) dorati. L'infuso ha un colore scuro .

051 China Rose Tea

Finissimo tè "Congou" aromatizzato con petali di rosa. Magnifico tè da pomeriggio dal profumo delicato e inebriante e dal sapore morbido e intrigante.

063 Milky Oolong

Tè oolong dalla provincia di Fujian. La particolarità di questo oolong è che le foglie vengono scaldate brevemente con vapore di latte che rilascia un profumo e un retrogusto di crema.

000 Tie Guan Yin oolong ottobre 2009

Eccellente oolong dalla provincia di Fujian, distretto di Anhui. I giardini sono situati tra 600 e 800 mt di altitudine, la raccolta avviene in autunno. Fermentazione al 15%. La foglia è di un verde ramato, il profumo è floreale con note di orchidea, persistente al palato.

Fiori d'ibisco, bacche di rosa canina, pezzetti di mela e di ananas candito, cocco essiccato ed aromi naturali di ananas e cocco.

507 Infuso di frutta "Frutti di bosco"

Fiori d'ibisco, bacche di rosa canina e di sambuco, uva passa, mirtilli, ribes ed aromi dei frutti di bosco.

000 Infuso di frutta "Mirtillo"

Fiori d'ibisco, bacche di sambuco, bacche di mirtillo, uvetta di

000 Infuso di frutta "Fragola Panna"

Fiori d'ibisco, pezzi di mela, frutti di rosa canina, pezzi di fragole, aromi.

000 Infuso di frutta "Dolce Passione"

Fiori d'ibisco, frutti di ribes, Caramelle di gelatina a forma di Cuore, chicchi di uva, rosa canina, bacche di sambuco, kiwi, fiori di malva,aromi.

510 Infuso di frutta "Arancia di Siviglia"

Questo infuso, dal gusto e dal profumo fresco e agrumato, contiene: fiori d'ibisco, pezzi di mela, bacche di rosa canina, scorze di arancia, fiori di arancio, aromi.

3009 Infuso di frutta "Primavera in fiore"

Infuso dal gusto dolce e profumato contiene fiori di ibisco, bacche di rosa canina, pezzetti di mela, ribes, lamponi, fragola, coccola di lillà, foglie di fragola di bosco e aromi nat.

22562 Zenzero e pesca

Pezzi di mela, fiori di ibisco, rosa canina, pezzi di zenzero, pepe, pezzi di melone e aromi

508 Dolce Natale (disponibile solo nel periodo natalizio)

Fiori d'ibisco, bacche di rosa canina e di sambuco, uva passa, ananas, mango, mirtilli, ribes nero e rosso.

FIORI, ERBE E TISANE

2001 Menta "Nanà"

Oltre che per preparare il tè "Tuareg" la menta "nanà" è ottima per ottenere infusi delicati e molto rinfrescanti da gustare dopo pranzo o cena, date le sue virtù digestive, oppure - in estate - per dissetanti e gustose bevande.

3502 Rooibos Tea Lemon
Rooibos con scorze di limone

117 Rooibos Vaniglia

762 Rooibos Lampone e Vaniglia

117 Rooibos Punch al Rhum (Arancia e rhum)

055 Rooibos Melograno e uva

Rooibos sogno tropicale (pesca, mango, papaya, banana)

Rooibos ciliegia e vaniglia

INFUSI ALLA FRUTTA

500 Infuso di frutta "Mela – Limone"

Fiori d'ibisco, bacche di rosa canina, pezzetti di mela, scorze di agrumi, essenza di vaniglia ed aromi naturali di mela e limone.

Infuso di frutta "Pera e mela" NO KARKADE'

Infuso di frutta "Lamponi e vaniglia" NO KARKADE'

Infuso di frutta "Ananas e pesca" NO KARKADE'

Infuso di frutta "Yoghurt&lime" NO KARKADE'

502 Infuso di frutta "Fuoco del camino"

Fiori d'ibisco, bacche di rosa canina, pezzetti di mela, rooibos, pezzetti di cannella, essenza di vaniglia ed aromi naturali di mela.

504 Infuso di frutta "Peach Melba (pesca Melba)"

Fiori d'ibisco, diversi tipi di mela, foglie di mora e di verbena, petali di calendula ed aromi naturali di pesca e albicocca.

505 Infuso di frutta "Hawaii Cocktail"

Fiori d'ibisco, bacche di rosa canina, uva passa, pezzetti canditi di ananas, papaya, mango e pesca, scorze di agrumi ed aromi naturali di ananas e pesca.

506 Infuso di frutta "Piña Colada"

420 Feng Huang Dan Cong (RARITA')

Pregiato oolong dalla provincia di Guandong, distretto Chaozhou. Fermentato al 60%. La raccolta avviene a maggio. Le foglie sono color marrone ramato, il profumo ricorda i cereali tostati e fiori, il gusto è pulito ed elegante con un retrogusto di litchi. Fino a 6 infusioni, consigliata una teiera Yixing.

030 China Gunpowder "Temple of Heaven"

Il Gunpowder, che prende il suo nome – polvere da sparo – dal fatto che ogni fogliolina è strettamente arrotolata a formare piccole palline così come una volta si presentava, appunto, la polvere da sparo, è il tè verde in assoluto più bevuto al mondo.

Il gusto è gradevole anche se, rispetto ad altri tè verdi, è leggermente più amaro.

037 China Jasmin

Ottenuto aggiungendo boccioli di gelsomino alle foglie viene normalmente usato come bevanda base sulla tavola e nella cucina cinese.

038 China Jasmin Superior "Chung Hao"

Altissima qualità di tè al gelsomino; si differenzia da quello standard sia perché la miscela viene ottenuta utilizzando tè "Chung Hao", sia perché l'aroma viene ottenuto non aggiungendo semplicemente boccioli di gelsomino alla miscela, ma attraverso un particolare metodo chiamato "scented".

039 China Lung Ching

Buonissima qualità di tè verde dalla caratteristica foglia lunga. Infuso rinfrescante e gradevole

216 Tè verde Anhui

Tè verde dalla foglia leggermente arrotolata proveniente dalla regione di Anhui. Ideale per chi inizia ad avvicinarsi al tè verde e per chi lo consuma durante tutto l'arco della giornata. Raccolto aprile 2009.

868 China Gu Zhang Mao Jian

Uno dei tè cinesi più antichi, cresce nella provincia dello Hunan. La foglia è leggermente arrotolata e lanuginosa, dal gusto dolce e delicato, nella tradizione cinese uno dei tè di "lunga vita".

306 China Mao Feng

Perfetto per chi si avvicina per la prima volta al mondo del tè verde. La foglia verde scuro, incurvata, ha un profumo intenso, il colore dell'infuso è giallo limone chiaro ed il gusto, decisamente aromatico, ha note dolci ed eleganti.

306 Dao Reng Mao Feng First grade

Eccellente tè dalla provincia di Zhejiang, contea di Yiwu. La produzione concilia la ricerca della qualità con i principi delle coltivazioni biologiche. Il sapore è vegetale, equilibrato e persistente al palato.

323 Li Zi Xiang

Tè proveniente dalla provincia di Guandong, viene raccolto solo in primavera ed ha una produzione annuale molto ridotta. L'infuso è di color verde oliva e il profumo ricorda l'erba appena tagliata. Il sapore è intenso con una leggera nota amarognola. Un tè per conoscitori.

035 China White Monkey

Pregiatissimo tè verde che cresce in alta montagna, dalla foglia lunga e sottile. L'arrotolatura manuale permette al tè di non ricevere il minimo riscaldamento durante la lavorazione e di conservare, pertanto, lo stesso aroma fresco e fruttato ed il medesimo gusto sottilissimo che avrebbe l'infusione di una foglia fresca, appena raccolta.

041 Tai ping hou kui (RARITA')

Pregiatissimo tè verde cinese coltivato in pochi e selezionati giardini. Purissimo, molto profumato, dal gusto rinfrescante e dall'aroma fiorito.

221 Liu An Gua Pian First grade aprile 2009(RARITA')

Pregiato e raro tè verde dalla provincia di Anhui. I giardini sono a 800 mt. Vengono scelte solo le prime foglioline. Il colore delle foglie è verde ramato, l'infuso è di un verde giallognolo con un lieve retrogusto di castagna.

042 Formosa Pi Lo Chung

Tè verde ottenuto con la raccolta – esclusivamente effettuata a mano – delle sole foglioline ancora in gemma e ricoperte dalla bianca lanugine che le protegge.

Molto pregiato e spesso difficile da trovare, occorrono dai seicento ai settecento germogli per ottenere poco più di cento grammi di tè, una volta infuso sprigiona tutto il suo inconfondibile aroma; il suo gusto

essenza di bergamotto e fiori di gelsomino per completarne l'aroma profumato ed inebriante.

18140 Mokka creme

Miscela di tè neri indiani, chicchi di caffè, semi di guaranà e aromi naturali.

681 Rum

Tè nero aromatizzato al rum. Non contiene alcool ed è pertanto gustabile da chiunque in qualsiasi momento della giornata.

22260 Torta di mele

Una miscela di tè neri che ricorda decisamente le torte delle nostre nonne con la vaniglia e le mele candite.

520 Orange Cookies

Tè nero, pezzetti di mela, cannella, coriandolo, cardamomo, arancia a fette, pepe rosa, aromi.

990350 Canto degli angeli (Christmas Tea) [solo nel periodo natalizio]

Su una base di tè dell'India del Sud abbiamo aggiunto pezzetti di mandorla e cannella, scorze di arancio: profumo gradevolissimo e stuzzicante;

INFUSI DAL MONDO

602 Rooibos Tea

Usato da sempre dai nativi della zona attorno ai monti Cedar, il Rooibos si ricava da un piccolo cespuglio la cui fibra viene spezzata, macinata e posta a fermentare per circa 8 ore. Oltre alla già citata caratteristica di dissetare diminuendo il senso della sete, il Rooibos ha dimostrato un'ottima efficacia nel ridurre gli effetti del raffreddore da fieno e l'entità delle crisi asmatiche, soprattutto dell'età pediatrica; è risultato efficacissimo, data la sua caratteristica di rilassare la muscolatura, anche nelle patologie gastro-intestinali e sindromi mestruali.

25111 Rooibos camomilla e miele

Con honey-bush, camomilla e aromi naturali

603 Rooibos Tea Arancia

Rooibos con scorze di arancia

308 Tè alla cannella

Ad una di tè di Ceylon sono stati aggiunti aromi e pezzetti di cannella per realizzare un infuso dal profumo intenso e dal gusto leggermente pizzicante.

311 Tè delle "notti russe"

Ad una base di tè indiani abbiamo aggiunto pezzetti di cannella e di per conferire a questo infuso un profumo ineguagliabile, un sapore ed un gusto morbido.

315 Earl Grey (tè al bergamotto)

L'aroma del bergamotto, forte ma molto rinfrescante, conferisce al tè Earl Grey un aroma deciso ma, al contempo, piacevole e gustoso.

990316 Lime Grey

L'aroma del bergamotto viene esaltato dalla nota pungente del lime

321 Tè al caramello

La miscela base, composta da tè indiani e di Ceylon, crea un armonioso connubio con l'aroma dolce del caramello.

323 Tè alle fragole e panna

Ad una miscela di tè neri cinesi ed indiani sono state aggiunte le foglie, i frutti e l'aroma delle fragole e della panna .

327 Magia dei mari del sud

Ad una miscela di tè neri cinesi ed indiani sono state aggiunti petali di rosa, fiordaliso e girasole, con aromi di mango, papaia e frutto della passione. La dolcezza dei frutti tropicali arricchita dalla delicatezza dei fiori. Ottimo anche freddo in estate.

328 Tè al cioccolato

Tè neri indiani con aggiunta di scaglie di cocco, semi di cacao a pezzi, gocce e aromi di cioccolata. Un tè per i più golosi, a zero calorie.

Ottimo tè da biscotti.

22593 Tè del paradiso

Miscela di tè indiani con aromi naturali di pesca e albicocca, fiori di malva e petali di girasole.

990317 Hotel Sacher

Miscela di tè creata per l'Hotel Sacher di Vienna, aggiungendo ad un delicato e profumato tè di Darjeeling una piccola percentuale di

delicato e persistente deve essere salvaguardato attraverso una corretta infusione in acqua poco più che tiepida.

036 Dragon Pearl Jasmin Phoenix (RARITA')

Eccezionale tè verde cinese "scented" realizzato solo con i germogli della pianta del tè annodati a mano con all'interno fiori ancora non dischiusi del gelsomino. Più infusioni.

00000 - TE' GIALLO

Il tè giallo cinese, non fermentato e non ossidato, è un tè molto pregiato, composto soltanto dalle foglioline più giovani e tenere, prima che si dischiudano e diventino mature. E' simile al tè verde, eccetto per un passaggio ulteriore nel processo di lavorazione, che dona alle foglie un delicato colore ocra chiaro. Il colore è un giallo pallido, con un leggero sentore dolce mielato. Il gusto è delicato, lascia al palato un retrogusto pulito, soavemente dolce e rinfrescante. Il tè giallo è difficile da trovare in Europa, ma ne vale la pena per chi desidera degustare un tè davvero speciale. Preparazione: acqua a ca. 80°, 3 grammi di tè ogni 15 cl. d'acqua, infusione per 3- 5 minuti.

034 China Pai Mu Tan - TE' BIANCO

"Peonia Bianca": questa è la traduzione del nome di questo tè. È un tè bianco, piuttosto raro, e rappresenta la raffinatezza nella lunga storia della coltivazione dei tè cinesi. Essiccate non con il calore ma con la fredda temperatura della notte in alta montagna, le foglie di questo tè, che rimangono grandi ed aperte, non contengono né teina né tannini. Molto importante è la sua corretta preparazione: acqua tra i 60C° e i 70C° ed un'infusione tra i 12 ed i 15 minuti;

22307 White Yunnan TE' BIANCO

Tè bianco proveniente dalla regione dello Yunnan. Ha foglie grandi e aperte, ricche di germogli argentei che danno all'infuso un sapore delicato

14109 Yin Zhen Silver Needle TE' BIANCO (RARITA')

E' il più pregiato tra i tè bianchi. Sempre della zona del Fujian, è fatto con teneri germogli coperti di peluria bianco-argentea che somigliano ad aghetti d'argento e vengono raccolti soltanto per due giorni all'anno e lavorati interamente a mano. Eccellente.

TE' IN GEMMA (verificare disponibilità)

Il tè in gemma è un prezioso tè verde arrotolato pezzo per pezzo a mano insieme a dei boccioli di fiori.

Una volta in infusione si apre svelando dei fiori sempre diversi.

Assaporare un buon tè diventa un piacere per gli occhi oltre che per il palato. Se non si dispone di una teiera di vetro si può utilizzare anche una semplice caraffa

063 Ocean Windflower

Tè verde di Anhui (Cina) Immerso in acqua fa sbocciare un bellissimo fiore giallo. Merita più infusioni. 1 pz per 0,5 l, infusione di 3-4 con acqua a 85°.

064 Jasmine Faery

Tè verde di Anhui (Cina) Immerso in acqua fa si apre in un mazzo di fiori colorati: rosso, giallo e 3 gelsomini. Merita più infusioni. 1 pz per 0,5 l, infusione di 3-4 con acqua a 85°.

065 Little Princess

Tè verde di Anhui (Cina) Immerso in acqua fa si apre una corona di fiori bianchi attorno al nucleo amaranto. Merita più infusioni. 1 pz per 0,5 l, infusione di 3-4 con acqua a 85°.

TE' DAL GIAPPONE

070 Japan Sencha

Il tè giapponese per eccellenza; la sua foglia intera, arrotolata ad ago di pino, emana un inebriante e freschissimo profumo di clorofilla che, durante l'infusione, sprigiona un aroma molto intenso che ricorda l'erba di montagna appena tagliata.

071 Japan Bancha

Contiene poca teina tanto che in Giappone viene, di solito, utilizzato per i bambini o per le persone anziane.

073 Japan Genmaicha

Il tè da colazione della maggior parte dei giapponesi. La miscela è formata da foglie di tè Bancha a cui viene aggiunto riso tostato. Si infonde, si gusta il tè e si mangiano i chicchi di riso. L'aroma di questo tè è piacevole, il sapore abbastanza leggero e gradevole.

077 Tè bianco all'albicocca

Tè bianco pezzetti di albicocca disidratata, petali di rosa gialla.

TE' NERI AROMATIZZATI

2410 Tè alla liquirizia

Tè nero cinese al gusto di liquirizia con petali di fiordaliso e semi di anice.

18713 Tè al ribes rosso

Armonica miscela di tè cinesi e di Ceylon. Contiene bacche di ribes e fiocchi di lamponi, petali di rosa e aroma naturale di ribes. Una valida alternativa al classico tè ai frutti di bosco

2413 Tè alla mandorla

Tè nero cinese, scaglie e aromi naturali di mandorla.

301 Giardino d'inverno

Tè neri di Ceylon, indiani e cinesi mescolando il profumo e l'aroma delle scorze dell'arancia con i pezzetti di cannella che ancor più ne esaltano il sapore e l'aroma.

302 Giardino delle delizie

Realizzata su una base di tè cinesi e di Ceylon, abbiamo aggiunto foglie e pezzetti di fragola e di lampone, fiori e scorze di limone.

303 Tè all'arancia amara

Ad una armoniosa e bilanciata miscela di tè di Ceylon, cinesi e indiani, abbiamo aggiunto scorze ed aromi naturali di arancia.

304 Fiori d'Arancio

Ad una miscela base di tè cinesi e di Ceylon, abbiamo aggiunto fiori e aromi naturali dell'arancia.

430 Wild ciliegia

Questo tè nero in infusione fresco e audace è composto da tè cinesi e di Ceylon, pezzi di ciliegia nera e aromi naturali.

307 Tè alla vaniglia "Bourbon"

La vaniglia "Bourbon" è la più profumata e ricercata tra le diverse varietà di questa pianta;

2443 Sencha mango

Tè verde Sencha con l'aggiunta di pezzetti e aromi naturali di mango e petali di girasole.

18822 Tè verde albicocca e miele

Tè verde sencha , pezzetti di albicocca e aroma di miele,per una colazione naturale ma dolce.

047 Dolce Melodia

Tè verde sencha, scorze di arancia, pezzetti di fragola disidratata, fiori "mountai everlasting", aromi.

18816 Tè verde al crème caramel

Miscela realizzata con vari tè sencha, pezzetti di caramello, nocciole, fiori d'arancio e aromi naturali.

22005 Tè verde arancia e papaia

Tè verde e lemongrass con pezzi di mela disidratata, fette d'arancia, pezzi di papaia e aromi naturali

351 Tè al panettone (solo periodo natalizio)

Tè verde cinese con l'aggiunta di caramello, scorze di arancio, petali di tagete e aromi. Il profumo e il gusto ricordano proprio il panettone!

599041 Tramonto estivo (Tè verde e bianco)

Miscela realizzata con tè verde e bianco, ananas, mela, mirtillo maracuja e mango.

142 Lemon Ginger (tè verde e bianco)

Tè verde e tè bianco, cubetti di zenzero candito, pezzetti di mela, foglie di lampone, mirto, petali di calendula, aromi naturali.

142 Yoghurt & Lampone (tè verde e bianco)

Tè bianco Pai Mu Tan e tè verde, lemongrass, aromi (lattosio), lamponi disidratati e lamponi a pezzetti.

349 Macabeo (tè verde e bianco)

Tè verde Sencha, Lung Ching, Yunnan e tè bianco Pai Mu tan (92%), aromi boccioli e petali di rosa, petali di fiordaliso. Bouquet aromatico di frutti esotici e agrumi arricchito dalla delicatezza del gelsomino.

672 Tè bianco alla crema d'arancio

Solo tè bianco con un delicatissimo aroma di arancia

603 Japan Kokeicha

Questo tè viene ricavato da foglie di tè sencha che, prima dell'asciugatura, vengono lavorate con l'aggiunta di amido di riso e poi pressate. La foglia ricorda un piccolo ago di pino color antracite. L'infuso è di color giallognolo/verde opaco, il sapore è intenso, con un leggero retrogusto di scorza di limone.

650 Kukicha verde

Si tratta di una rarità prodotta solo in Giappone. Oltre alle foglie di Sencha ci sono anche tanti bastoncini dal colore molto chiaro che contrasta col verde delle foglie. Ha un profumo intenso con un retrogusto leggermente amarotico, aroma fiorito e infuso verde chiaro.

788 Kukicha tostato

Tè giapponese composto anche dai rametti della pianta durante la produzione del Sencha e del Bancha, praticamente privo di teina ma con un gusto tostato e dolce che ricorda il caffè d'orzo con note di cioccolato nero.

074 Japan Mat-cha (barattoli da 40 gr)

Il sacro tè fresco in polvere per la rituale cerimonia giapponese del tè, Cha-no-yu.

075 Japan Gyokuro Asahi (RARITA')

Il più pregiato tra i tè giapponesi e uno dei più pregiati tra i tè mondiali – il suo nome vuol dire *perla di rugiada*

TE' DAL RESTO DEL MONDO

027 Golden Kenya GFOP "giardino Mariny"

Sugli altipiani del Kenya viene prodotto, in pochi e selezionati giardini, un tè di alta qualità molto caratteristico per la sua forza ed il suo gusto penetrante.

096 Malawi TGFOP Thyolo

Dal Malawi un tè corposo e maltato a cui aggiungere, volendo, una goccia di latte.

029 Sikkim TGFOP1 Second Flush "Temi"

Il Sikkim è una piccolissima regione Himalayana tra gli stati del Nepal e del Bhutan; ha una sola piantagione, il giardino "Temi", che produce un ottimo tè.

100 Tuareg

Questa è la miscela usata in tutti i paesi della regione del Sahara e del Nord Africa per preparare il tè alla menta.

200 Italian Breakfast Tea

Tutti i tè da colazione sono realizzati miscelando tè forti ed intensi, normalmente Assam, Nilgiri, Kenya, Yunnan, e simili.

201 English Breakfast Tea

La più classica delle miscela da colazione; realizzata con foglie Broken di tè della regione indiana dell'Assam, a cui vengono aggiunte – in percentuale tra il 10 ed il 30% - foglie Broken di tè di Ceylon per aumentarne il profumo e spezzarne il gusto forte.

202 Irish Breakfast Tea

La più forte tra le miscele tipiche da colazione, è normalmente formata da una miscela di tè Broken della regione dell'Assam, tè delle montagne del Nilgiri e tè della regione cinese dello Yunnan.

203 Jackson of Picadilly

Una miscela molto amata e conosciuta realizzata mescolando sapientemente, ed in proporzioni diverse, il tè cinese affumicato – Tarry Lapsang Souchong – con il più tipico tra i tè aromatizzati: l'Earl Grey.

205 Five O' Clock Tea

Questa miscela è stata studiata e realizzata per ottenere un ottimo infuso da pomeriggio in cui il particolare profumo del tè di Darjeeling si mescoli con la forza del tè di Assam e con il gusto morbido e fiorito del tè di Ceylon.

207 Kashmir Tchai

Tchai è la parola indiana che indica il tè; tè che non viene quasi mai bevuto puro ma mescolato con spezie diverse, per tipo e quantità, da zona a zona.

209 Hot Spice

Le miscele speziate di tè sono una caratteristica non solo dell'India ma anche di molti paesi Medio Orientali o che hanno assorbito la

cultura araba come lo Yemen, la Siria o l'isola di Zanzibar da cui viene la ricetta del tè Hot Spice.

210 Karawan Tea

Tipica miscela russa derivata da quelle usate sulle antiche vie carovaniere attraverso le quali venivano trasportate spezie, sete e tè dalla Cina a Mosca passando per la mitica Samarkanda ed i deserti del Gobi

TE' VERDI AROMATIZZATI

101 Earl Green

Questa sapiente miscela di tè Sencha, Assam verde ed essenza di bergamotto, permette a tutti coloro che desiderano continuare a gustare l'aroma del bergamotto, di non dover rinunciare agli effetti benefici e terapeutici del tè verde.

103 Tè verde al limone

Miscela realizzata con tè Sencha giapponese e tè verde di Assam e con l'aggiunta di scorze ed aromi naturali di limone.

786 Tè verde Gin Lemon

Tè verde, pezzi di radice di ginseng, lemon grass, petali di girasole, scorze di limone, granulare di limone, aromi.

104 Tè verde all'arancia

Miscela realizzata con tè Sencha giapponese, tè verde di Assam e con l'aggiunta di scorze ed aromi naturali di arancia.

106 Green Garden (tè verde e tè nero)

Miscela realizzata con tè verde Sencha, tè nero, uvetta, lamponi, ribes, mirtilli, more, e aromi.

814 Fruit Cocktail

Tè verde, pezzi di mela, pezzi di papaya, ribes, petali di girasole, petali di fiordaliso, aromi di ciliegia e ananas.

926 Pere & Cioccolato (periodo invernale)

Tè verde, pezzetti di mela e di pera, cannella, cacao, anice stellato, aromi.

117 Pensiero stupendo

Tè verde sencha, arancia a fette, mandorle, pepe rosa, aromi.