

## l'essenza del the

"vi è qualcosa nell'essenza del the che guida verso  
un mondo di serena contemplazione della vita."  
*(Lin Yutang)*





## SUGGERIMENTI per la DEGUSTAZIONE

- COLAZIONE 
- DURANTE I PASTI 
- POMERIGGIO 
- SERA 
- TUTTO IL GIORNO 
- DELICATO 
- DIGESTIVO 
- DIURETICO 
- STIMOLANTE 
- CON LATTE 
- GRANDI OCCASIONI 

## TÈ - SIGLE CLASSIFICAZIONE INTERNAZIONALE

FOGLIE INTERE:	<p>SFTGFOP1 Special Finest Tip Golden Flowery Orange Pekoe</p> <p>SFTGFOP Special Finest Tip Golden Flowery Orange Pekoe</p> <p>FTGFOP1 Finest Tip Golden Flowery Orange Pekoe 1</p> <p>FTGFOP Finest Tip Golden Flowery Orange Pekoe</p> <p>TGFOP1 Tip Golden Flowery Orange Pekoe 1</p> <p>TGFOP Tip Golden Flowery Orange Pekoe</p> <p>GFOP Golden Flowery Orange Pekoe</p> <p>FOP Flowery Orange Pekoe</p> <p>OP Orange Pekoe</p>
FOGLIE SPINIZZATE (BROKEN):	<p>TGBOP Tip Golden Broken Orange Pekoe</p> <p>GFBOP Golden Flowery Broken Orange Pekoe</p> <p>GBOP Golden Broken Orange Pekoe</p> <p>FBOP Flowery Broken Orange Pekoe</p> <p>BOP1 Broken Orange Pekoe 1</p> <p>BOP Broken Orange Pekoe</p> <p>BP Broken Pekoe</p>
POLVERI (FANNINGS), POLVERI (DUSTS):	<p>BOPF Broken Orange Pekoe Fannings</p> <p>FOF Flowery Orange Fannings</p> <p>GOF Golden Orange Fannings</p> <p>PF Pekoe Fannings</p> <p>OF Orange Fannings</p> <p>BOPD Broken Orange Pekoe Dusts</p> <p>OPD Orange Pekoe Dusts</p> <p>OD Orange Dusts</p>

Simbolo di pace e armonia, la cultura del tè trova espressione nell'assioma, magistralmente sintetizzato, dal grande

**MAESTRO SOGAKU** della **Scuola Hayami**:

- *"bere il tè è ricerca della bellezza, dei gesti, degli oggetti e del cuore che si offrono ai propri amici."*

### **PROPRIETA' DEL TÈ:**

I **TANNINI** (catechine) hanno un'azione calmante sullo stomaco e l'intestino. La componente principale dei tannini è l'epigallocatechingallato (**EGCG**): in quanto antiossidante, esercita un'azione anticancerogena, in particolare a favore dell'apparato digerente.

L'**EGCG** è contenuto soprattutto nel tè verde. Fra i minerali contenuti nel tè vanno ricordati soprattutto il **POTASSIO** e il fluoro, e inoltre il rame, ferro, manganese e nichel.

Il più interessante di essi è il **FLUORO** la cui presenza contribuisce (insieme, naturalmente ad una scrupolosa igiene orale) a proteggere i denti dalle carie.

Il tè è anche una buona fonte di vitamine e in particolare di alcune **VITAMINE del GRUPPO B**, dette "vitamine della crescita", che esercitano anche un'azione neurotica ed antistress. Il contenuto di **VITAMINA C** è alto solo nella foglia di tè fresca (quattro volte di più che nel succo di limone), ma diminuisce durante il processo di fermentazione del tè nero, ed è quasi interamente annullato dall'infusione.

Il **TÈ VERDE**, non essendo sottoposto a fermentazione, contiene più tannini e vitamina C del tè nero. Nel tè verde si

trovano sostanze che possono esercitare un'azione pronta ed efficace contro le emorragie gastriche, intestinali e cerebrali. Anche gravi infezioni come la dissenteria, e perfino patologie come ipertensione, arteriosclerosi, reumatismi, epatite, sono già combattute, talvolta con successo, con l'assunzione di tè verde concentrato. La **VITAMINA E2** e la **VITAMINA P** fortificano le pareti dei capillari e mantengono elastica l'epidermide. Agli oli eterici specifici del tè si devono infine il particolare aroma e un effetto stimolante. Inoltre, il tè possiede un enzima che rallenta l'assimilazione degli zuccheri e dei grassi, quindi indicato nelle cure dimagranti (bevuto senza aggiunte di latte o di zucchero). Il **TÈ BIANCO** non subisce nessuna trasformazione: le foglie sono fatte appassire e seccare all'aria aperta, così da mantenere i suoi valori e i polifenoli completamente intatti. In Cina questo tè è **UTILIZZATO DA MILLENNI PER RIDURRE IL CALORE CORPOREO** in caso di febbri e indebolimento dovuto a un abbassamento delle difese corporee. Alcuni studi, ancora in fase sperimentale, hanno confermato la sua capacità di bloccare il deterioramento del DNA e la sua propensione a sviluppare e rafforzare il sistema immunitario. **RICONOSCIUTO COME il nuovo INIBITORE DELLE CELLULE CANCEROGENE** (contiene un alto valore di amino acidi liberi e antiossidanti attivi, catechine e polifenoli), sembra aiuti a prevenire la carie. Il tè non è adatto ai bimbi piccoli, a coloro che soffrono di gastriti ipersecretive e di ulcera duodenale poiché esercita un discreto stimolo sulla secrezione gastrica. A tutti gli altri... buona degustazione.

## INDIA

Prima produttrice di tè al mondo l'India è specializzata in tè neri. Le più importanti regioni produttrici sono Darjeeling e Assam, la prima si trova alle pendici dell'Himalaya, la seconda si trova sulle rive del Brahmaputra. Dooars, Terai, Kangra, Cachar, Nilgiri e Sikkim sono regioni meno conosciute, ma producono ottime qualità di tè.

### DARJEELING - "Paese dei Temporalì"



Alle pendici della catena dell'Himalaya si trova la collinosa Darjeeling; i suoi Giardini, favoriti dal clima monsonico, producono un tè dall'aroma fiorito ed inconfondibile, tanto da essere definito lo "champagne del tè". Castleton, Margaret's Hope, Makaibari, etc... sono Giardini conosciuti in tutto il Mondo.

#### RACCOLTO PRIMAVERILE (FIRST FLUSH) – FF:

Questo raccolto avviene da metà Marzo a metà Aprile. Le foglie, tenere e scure, donano un tè con liquore giallo chiaro ed un aroma con nota verde.

#### 001. SFTGFOP1 RISHEEAT ☺

Un tipico primo raccolto dalla nota erbacea. Tè di rara eleganza, fresco ed aromatico. Infusione chiara.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 2,30/3 min. Acqua 95°C.

#### 002. FTGFOP1 TUMSONG BIO ☺

Questo famoso Giardino produce un tè biologico di altissima qualità riconoscibile dalle foglie ben lavorate. Un nettare dolce e intenso.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 2,30/3 min. Acqua 95°C.

#### 003. FTGFOP1 MONTEVIOT BIO ☺

Questo Giardino, situato nella Valle di Kurseong, è stato convertito da tempo al biologico e in questo first flush esprime tutti i pregi di questa magnifica zona. Le foglie sono lunghe, omogenee, le punte argentee; un infuso dal profumo morbido e intenso con una nota erbacea.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 2,30 /3 min. Acqua 95°C.

#### 004. FTGFOP1 ROYAL GARDEN

Un eccellente primo raccolto, con foglie ben lavorate. Tè vivace e aromatico dalle qualità eccellenti.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 2,30/3,30 min. Acqua 95°C.

#### 005. DARJEELING OOLONG 2d FL SINGBULLI

Da uno dei Giardini più importanti di Darjeeling, un semifermentato, prodotto in piccole quantità. Il colore chiaro, il sapore fiorito e aromatico, donano a questo tè una personalità unica.  
CONSIGLI: 4 gr. x 10 cl., 3/5 min. Acqua 90°C.

#### RACCOLTO ESTIVO (SECOND FLUSH) – SF:

Periodo di raccolta da metà Maggio a inizio Luglio, sviluppa l'aroma tipico del moscato; liquore chiaro con nuances ramate.

#### 006. SFTGFOP1 CASTLETON

La più prestigiosa piantagione di Darjeeling. Foglie marrone chiaro, infuso profumato con retrogusto fruttato, di altissima qualità. Liquore chiaro con note aranciate.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4 min. Acqua 95°C.

#### 008. FTGFOP1 HAPPYVALLEY

Tè raffinato ed equilibrato. Un bouquet pieno e generoso, con una nota di caramello.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4 min. Acqua 95°C.

### 009. TGFOP1 MARGARET'S HOPE

Giardino tra i più conosciuti del Darjeeling, esiste dal 1864, produce un second flush dall'aroma strutturato per un'infusione brillante dal sapore limpido e delicato.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4 min. Acqua 95°C.

### 010. FTGFOP1 GREEN MAKABARI BIO

Da questo famoso Giardino di coltivazione biologica, un Second Flush verde; un nettare molto aromatico con una punta di amaro.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 2,30/3 min. Acqua 80°/85°C.

### 011. SFTGFOP1 POOBONG ☺

Il Giardino situato nella zona Ovest di Darjeeling ad un'altitudine di 5.800 piedi, produce questo second flush dalla personalità marcata e dal gusto corposo.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 2/3 min. Acqua 95°C.

### 012. FTGFOP1 THURBO

Un tè del raccolto estivo, di alto livello. Un nettare profumato dall'aroma deciso e persistente.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4 min. Acqua 95°C.

### 013. TGFOP1 GIELLE

Tè dalle foglie ben lavorate, dal gusto equilibrato ed aromatico.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4 min. Acqua 95°C.

### 014. FTGFOP1 LINGIA

Tè fragrante, corposo, leggermente speziato, con un retrogusto di nocciola. Delizioso!

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4 min. Acqua 95°C.

### RACCOLTO AUTUNNALE (THIRD FLUSH):

Ha luogo da metà Settembre/metà Ottobre a inizio Novembre. Il liquore è leggermente speziato.

### 015. FTGFOP1 BIO SINGELL

Un Giardino a coltivazione biologica nella zona di Kurseong, un tè di selezione eccellente. Per gli amanti del Darjeeling, la nota delicatamente speziata, sarà una piacevole scoperta!

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/5 min. Acqua 95°C.

### 016. FTGFOP1 BALASUM

Un tè fragrante ed aromatico tipico del raccolto autunnale.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/5 min. Acqua 95°C.

### ALTRE REGIONI DELL'INDIA



Nepal, Sikkim e Dooars hanno tè simili ai Darjeeling: Nilgiri (Montagne Blu) e Sudindia sono un passaggio intermedio tra i Darjeeling e i Ceylon. Le piantagioni sia di pianura, sia fino ai 2000 metri d'altitudine producono ottime qualità di tè.

### 020. NILGIRI SFTGFOP1 THIASOLA

Un tè, prodotto a 5000 piedi, fresco e vivace di alta qualità, dal sapore morbido con tracce di fruttato. Infusione giallo oro, tendente al rossiccio.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4 min. Acqua 95°C.

### 022. NEPAL FTGFOP1 Finest MALOON

Tè coltivato sulle colline dell'est, vicino a Darjeeling. Ricco di germogli, restituisce un'infusione ramata, dall'aroma rotondo e fruttato che ricorda i migliori Darjeeling.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4 min. Acqua 95°C.

### 023. NEPAL GREEN SFTGFOP1 ANTU VALLEY

Da un famoso Giardino della regione di Panchkanya a 3000 mt. un tè verde raro, di prima scelta con tutte le proprietà del tè verde. Il sapore leggermente astringente dona una nota caratteristica.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 2/3 min. Acqua 70°C.

### 024. SIKKIM TGFOP1 TEMI SF

Tè coltivato ad alta quota in un Giardino dello stato indiano di Sikkim. Un nettare fruttato dall'aroma intenso, delicatamente fiorito.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/3,30 min. Acqua 95°C.

## ASSAM



La regione dell'Assam sorge 200 Km. circa, ad ovest di Darjeeling, ai confini con: Cina, Birmania e Bangladesh. Il clima è caldo e umido: da Aprile a Settembre si hanno abbondanti precipitazioni con temperature sino a 35°. In queste immense serre naturali cresce un tè robusto, maltato e dal gusto intenso.

### 030. TGFOP1 BIO SONIPUR

Questo Giardino, di coltivazione biologica, produce un tè generoso e strutturato, di colore rosso-arancio.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/5 min. Acqua 95°C.

### 031. TGFOP1 BAGHMARI ☺

Unico 1° raccolto di Assam del nostro catalogo: un tè leggero dalle sfumature dorate e dal profumo inebriante.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4 min. Acqua 95°C.

### 032. FTGFOP1 Special SF MANGALAM

Questo tè, prodotto da un famoso Giardino, ci dona una tazza sapida e aromatica. Le punte giallo-oro riflettono la forza del sole del Second Flush.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/5 min. Acqua 95°C.

### 033. FTGFOP1 Special PANITOLA



Sapore maltato, moderatamente forte e speziato. Un tè di ottimo livello.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/5 min. Acqua 95°C.

### 034. GBOP MIJICAJAN



Un tè Broken, raccolto nel periodo estivo, restituisce in tazza una nota sapida e aromatica.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4 min. Acqua 95°C.

### 035. TGFOP1 GREEN JOONKTOLLEE

Tè verde coltivato nel Giardino di Joonktolee. Una vera specialità, per gli amanti del tè verde sarà una gradita sorpresa: sia per il suo sapore deciso con note balsamiche, sia per il profumo spesso e intenso di erba fresca.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 2,30/3 min. Acqua 90°/95°C.

### 036. FTGFOP1 SF MOKALBARI

Raccolto nel breve periodo Top-Second Flush. I germogli giallo oro presenti in alta percentuale, ci regalano un tè non troppo forte, delicato ma molto aromatico. Unico!

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/5 min. Acqua 95°C.

### 037. GFBOP MARGHERITA

Un tè ricco di germogli, corposo e generoso; ottima tenuta finale.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4 min. Acqua 95°C.

### 038. FTGFOP1 TOWKOK S.F.

Questo Giardino del Distretto di Sibsagar, produce un tè di alta qualità. Gusto proporzionato, aroma fruttato e speziato, ricco di bellissime foglie con abbondanti punte dorate.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4,30 min. Acqua 95°C.

#### CEYLON (Sri Lanka)



È il terzo produttore di tè del Mondo. I migliori raccolti si hanno nella zona montuosa di Nuwara Eliya, ricca di fiumi e cascate. I tè di Ceylon sono corposi, profumati e dall'inconfondibile colore ambrato.

### 040. OP BIO GREEN WATAWALA

Un tè verde di coltivazione biologica. Sapore delicato, dolce e fresco. CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 2,30/3 min. Acqua 85°/90°C.

### 041. OP HIGHGROWN

Un tè con foglia ben lavorata dal sapore morbido e persistente. CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4,30 min. Acqua 95°C.

### 042. OP KENILWORTH

Questa famosa piantagione produce un'eccellente qualità di tè dalle foglie ad ago di pino, dal sapore deciso e intenso.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4,30 min. Acqua 95°C.

### 043. FOP Special RATNAPURA

Specialità dal distretto di Dimbula, con foglia fine e stretta. Molto aromatico, dolce, con nota speziata. Di facile approccio.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4 min. Acqua 95°.

### 046. BOP DIMBULA



Un tè Broken, un liquore di colore arancio, corposo e ben strutturato. CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/3,30 min. Acqua 95°C.

### 047. OP DECAFFEINATO



Un ottimo tè di Ceylon a cui è stata estratta (con un procedimento naturale) gran parte della caffeina senza intaccarne gusto e sapore. CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4,30 min. Acqua 95°C.

#### MISCELE CLASSICHE

### 050. ENGLISH BREAKFAST Speciale BLEND



La classica miscela con tè di Assam e tè di Ceylon. Gusto pieno, corposo e maltato.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4 min. Acqua 95°C.

### 051. ENGLISH FIVE O'CLOCK Speciale BLEND



Tè nero di Ceylon e di Assam, con una nota di Darjeeling. Un liquore dall'aroma persistente e profumato.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/5 min. Acqua 95°C.

### 052. IRISH BREAKFAST



Miscela composta da tè di Assam e Kenya, aromatico e deciso. CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4 min. Acqua 95°C.

### 053. GTFOP MISCELA FRISIA A FOGLIE



Miscela forte a foglie dei tipi Assam/Sumatra. Un tè particolarmente corposo e sapido che accetta la panna come si usa in Frisia.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/5 min. Acqua 95°C.

### 054. MISCELA DEL NORD



Una miscela di tè Assam/Indonesia, per un'infusione forte e speziata. CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/5 min. Acqua 95°C.

### 055. MISCELA RUSSA A FOGLIE



Una miscela molto particolare: tè cinesi con Darjeeling e Ceylon. Un sapore pieno dal profumo fruttato del Darjeeling.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/5 min. Acqua 95°C.

### 056. TÈ DELLE CAROVANE



Miscela composta da tè di Ceylon, Darjeeling, e la nota affumicata di Tarry Lapsang Souchong. Forte e corposo.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/5 min. Acqua 95°C.

### 057. L'ESSENZA del THE - SPECIAL BLEND



Una pregiatissima miscela che unisce la grande qualità delle foglie di Darjeeling del Giardino di Nagri alle foglie di due Giardini di Ceylon. Un nettare di nostra ESCLUSIVA dal profumo e dal sapore inconfondibili.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 2,30/3,30 min. Acqua 95°C.

## RESTO del MONDO

Una selezione di tè provenienti da altre parti del mondo.

### 060. KENIA GFOP KAPRORET



Il Kenya è uno dei più grandi produttori mondiali di tè nero, questa piantagione pratica la raccolta manuale. Tè a foglia intera, fine, ricco di Golden Tips; infusione ambrata dall'aroma corposo e fresco.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4 min. Acqua 95°C.

### 061. KENIA GFOP MILIMA



Da uno dei Giardini africani più riconosciuti, un tè ricco di tips. Sapore forte e leggermente fruttato. Infuso scuro con riflessi dorati.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4 min. Acqua 95°C.

### 062. TANZANIA BOP



Un Broken di ottima qualità dall'aroma forte e speziato, adatto soprattutto a chi ama i gusti decisi; un tè da accompagnare con i cibi salati.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4 min. Acqua 95°C.

### 063. VIETNAM FOP GREEN BIO



Una vera rarità! Tè prodotto nel Nord Vietnam ad un'altitudine di 1500 mt. che garantisce un raccolto di ottima qualità; le foglie attorcigliate donano una tazza di gusto fine e delicato.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 2/3 min. Acqua 70°/80°C.

### 064. TÈ DELLA GEORGIA OP



Dal Sud dell'ex URSS una famosa qualità di tè dal gusto penetrante. Ottimo per la prima colazione.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4 min. Acqua 95°C.

## CINA

La Cina si può definire la culla millenaria della tradizione del tè. Produce la più grande varietà di tè al Mondo: Verdi, Neri, Oolong, Bianchi, Pressati. Prodotti principalmente nelle province di: Yunnan, Fujian, Anhui, Zhejiang. La raccolta e la lavorazione sono ancora in gran parte manuali, le forme e i colori dei tè sono una continua sorpresa.

## CINA FORMOSA NERI



### 070. FINEST CINA KEEMUN CONGOU



Foglia piccola intera (metodo Congou). Liquore rosso-arancio, sapore delicato. Tè povero di teina.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/5 min. Acqua 95°C.

### 071. KEEMUN IMPERIALE QI HONG ☺ ☀

Tè nero eccezionale del raccolto più fine del Keemun, provincia di Anhui, in un territorio dal clima subtropicale monsonico. L'infusione è ambrata e luminosa, il gusto lievemente floreale. CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 4/5 min. Acqua 95°C.

### 072. FORMOSA TARRY LAPSANG SOUCHONG ☹ ☾ ☀

Un tè dall'aroma spiccatamente affumicato ottenuto con un particolare procedimento: le foglie distese su graticole di bamboo sono fatte appassire sopra il fumo prodotto dal legno di Pino e di Tuja, dopodichè sono passate in padella e arrotolate. CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 4/5 min. Acqua 95°C.

### 073. HONG MAO FENG (Punte di Capelli) ☺ ☀

Tè raro raccolto in aprile nella provincia di Anhui: ha foglie lunghe e intere e un aroma indescrivibile. È uno dei neri più importanti della Cina ed un tempo le migliori selezioni arrivavano direttamente all'Imperatore. Assolutamente da provare! CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4 min. Acqua 95°C.

### 074. GTFOPi YUNNAN ⌚ 🍷 ☕

Si produce nel sud-est della Cina, la zona dello Yunnan è vicino al Vietnam; è un tè ricco di gemme dorate, rosso intenso in tazza, profumatissimo dal sapore morbido e rotondo. CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/5 min. Acqua 95°C.

### 075. JASMIN CHUNG HAO 🌿 ☺

Un grande tè a cui vengono uniti per una notte intera i fiori di Gelsomino; il risultato è un infuso delicato e fiorito. CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4 min. Acqua 95°C.

### 076. TÈ DI ROSE ☕

Tè nero miscelato con petali di Rosa che fissano il profumo. Sapore dolce e persistente. CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/5 min. Acqua 95°C.

### 077. LITCHIS 🌿

Il frutto e l'aroma del Litchis per un infuso dolce e digestivo. CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/5 min. Acqua 95°C.

## CINA FORMOSA VERDI ⌚ 🍷 ☀ 🌿 ☺

### 080. FORMOSA PI LO CHUN

(Spirale di Giada primaverile) 👑 ☀

Un tè conosciuto in tutto il Mondo per la forma a chiocciola delle foglie. Le piante crescono vicino a peschi e susini così le giovani foglie ne assorbono il profumo (si raccoglie soltanto una foglia e il germoglio). Infusione giallo-oro; gusto pulito e fresco, leggermente dolce e fruttato. Da bere puro. CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 2,30/3,30 min. Acqua 60°/70°C.

### 081. LUNG CHING 1st Grade Special "Pozzo del Drago" ⌚ 🌿 ☀

Le celebri foglie verdi e piatte, il colore verde smeraldo, l'infusione giallo chiaro, l'aroma delizioso, il gusto maturo, con retrogusto appena dolce, rendono questo tè veramente unico. CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/5 min. Acqua 70°C. Da bere puro.

## 082. YUNNAN GREEN

Prodotto nella provincia sud dello Yunnan, forse la culla originaria della pianta del tè, questa selezione ha delle foglie lunghe, leggermente ondulate e ricche di gemme lanuginose. L'infusione è color giallo chiaro e il liquore risulta morbido e corposo.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 2/3 min. Acqua 80°C.

## 083. Special GUNPOWDER TEMPLE OF HEAVEN

Foglie di colore verde chiaro e scuro, arrotolate in palline (di qui il nome Gunpowder), liquore di colore chiaro, sapore fresco e pungente.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 2/3 min. Acqua 70°/95°C.

## 084. WHITE MONKEY

Pregiato tè verde dell'area di Taimu nella regione di Fujian, foglia lanuginosa e ondulata, infusione giallo chiaro, sapore dolce con nota di miele. Un tè da non perdere!  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 2/3 min. Acqua 70°/95°C.

## 085. SWEET OSMANTHUS

Specialità della provincia cinese di Guang Xi. Questa miscela di tè e fiori di Osmanthus, crea un infuso dall'aroma dolce e fruttato.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 2,30/3,30 min. Acqua 70°/95°C.

## 086. FORMOSA POUCHONG

Specialità di Formosa, questo tè particolare viene fermentato al 20% (non è un tè Verde nè un Oolong). Le foglie ritorte, il liquore giallo, l'aroma fresco e zuccherino lo rendono incantevole.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/4 min. Acqua 95°C.

## 087. JASMIN BIO

Tè di coltivazione biologica, con fiori di gelsomino. Infuso delicato e profumato.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 2,30/3,30 min. Acqua 70°/80°C.

## 088. CHUN MEE BIO (Sopracciglio del Vecchio)

Questo tè biologico è prodotto con le giovani e tenere foglie della pianta. Sapore forte e persistente con una sfumatura di susina.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 2,30/3,30 min. Acqua 70°C.

## 090. YOUNG HYSON (Prima della Pioggia)

Un tè a foglia piccola e leggera; aroma leggermente acerbo. Liquore di colore chiaro.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 2,30/3,30 min. Acqua 70°/80°C.

## 091. GU ZHANG MAO JIAN

Prodotto nella regione di Guzhang è raccolto solo in primavera. Le foglie sono fini e arrotolate. L'infusione di color giallo-verde ha un gusto leggermente affumicato.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 2,30/3,30 min. Acqua 70°C.

## 092. LI ZI XIANG

Tè originario della provincia di Guangdong. Produzione limitata; raccolto primaverile con foglia verde-argentata. Profumo fresco ed aroma fruttato e dolce che ricorda la castagna.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 2 min. Acqua 70°C.

## TÈ BIANCHI



### 110. PAI MUTAN (Peonia Bianca)

Questo magnifico tè bianco, originario della provincia di Fujian, si raccoglie in primavera e solo il germoglio centrale e le prime due foglioline. Liquore chiaro, aroma fresco ed erbaceo, molto delicato. CONSIGLI: 2,5 gr: x 10 cl., 4/7 min. Acqua 75°/85°C. Da bere puro.

### 111. CHINA WHITE TEA (Germogli Di Neve) ☺

Questo tè è un ulteriore gioiello dell'immenso tesoro delle specialità cinesi. Prodotto da più di 100 anni, ha un'infusione verde chiaro con una leggera tonalità di champagne. Un sapore che sorprende date le note pungenti e leggermente fruttate. CONSIGLI: 2 gr: x 10 cl., 4/5 min. Acqua 75°/80°C.

### 112. TIAN SHANYIN HAO

Ottimo, una vera rarità. Prodotto nella provincia dello Zhejiang: ricco di germogli argentati e foglie verdi. Aroma dolce e fiorito. CONSIGLI: 2,5 gr: x 10 cl., 4/7 min. Acqua 75°/85°C. Da bere puro.

## OOLONG (Wu-Long) Drago Nero ☼ ☉ ☺ ☯ ☾

Tè fragranti, semifermentati, provenienti soprattutto da Formosa, sono tè che vengono consigliati nelle diete come coadiuvante per ridurre la ritenzione dei liquidi.

### 120. CINA KWAY FLOWER

Oolong cinese tra i più famosi. Infusione color paglierino, sapore delicato, dal retrogusto leggermente amaro. CONSIGLI: 2 gr: x 10 cl., 5/7 min. Acqua 95°C.

### 121. FORMOSA OOLONG



Tè semifermentato di Formosa. Foglie grandi e profumate, aroma delicato, povero di teina e molto diuretico. CONSIGLI: 2 gr: x 10 cl., 5/7 min. Acqua 95°C.

### 122. FORMOSA BUTTERFLY OF TAIWAN



Un Oolong di qualità, aromatico, delicato e rotondo. Povero di teina. CONSIGLI: 2 gr: x 10 cl., 5/7 min. Acqua 95°C.

### 123. FORMOSA DUNG TI ☺



Uno straordinario Oolong con foglie verdi brillanti, finemente lavorate. Un nettare giallo tenue dal sapore molto raffinato. Uno dei tè di Formosa più profumati: da intenditori. CONSIGLI: 3 gr: x 10 cl., 3/4 min. Acqua 70°C.

## RARITA' DAL MONDO



Tè di altissimo livello con produzione limitata e piccole curiosità.

### 150. CHINA TAI PING HOU KUI (Tè delle Scimmie) ☺ ☼



Definito il re dei tè, è prodotto nella provincia di Anhui nel distretto di Tai Ping. Le foglie verde smeraldo sono molto lunghe e piatte. L'aroma estremamente delicato racchiude nelle pieghe delle sue sfumature un campo fiorito. Una rarità da non perdere! (Vi consigliamo di lasciare le foglie libere durante l'infusione). CONSIGLI: 4 gr: x 10 cl., 1/2 min. Acqua 80°C.

### 151. CINA TIAN MU QUING DING

Un altro tè raro del nostro assortimento che ci sorprende sempre per la forza del suo aroma. Un tè piacevolmente rinfrescante e pulito. La perfezione di "2 foglie e un germoglio"!  
CONSIGLI: 2,5 gr: x 10 cl., 3/7 min. Acqua 70°/80°C. Da bere puro.

### 152. JAPAN SOSHUN BIO

Tè verde giapponese biologico di elevata qualità, coltivato con il classico sistema in ombra (KABUSÉ = ombra in giapponese) al riparo dal calore del sole. Le piantagioni sono situate su un eccellente suolo vulcanico (il vulcano attivo Sakurajima) e possiedono una forte concentrazione di sostanze attive.

Aroma deciso, gusto zuccherino e infusione verde molto luminosa. Un piacere impagabile.

CONSIGLI: 3 gr: x 10 cl., 1/1,30 min. Acqua 60°/70°C.

### 153. JAPAN GYOKURO UJI (Prato del Cielo)

Mai come in questo caso la definizione celestiale è la più indicata. Si tratta di un tè di qualità notevole, dal gusto corposo e dolce. Da bere puro per poter assaporare al meglio ogni sua sfumatura.  
CONSIGLI: 5 gr: x 10 cl., 1,30/2 min. Acqua 60°C.

### 154. CHINA DAO REN MAO FENG

Tè della provincia di Zhejiang, distretto di Yiwu. Le foglie sono molto sottili e colorate di un verde scuro intenso; gusto leggero ed erbaceo. Un tè di grande personalità.

CONSIGLI: 4 gr: x 10 cl., 1/1,30 min. Acqua 80°C.

### 155. CINA JADE JASMIN PEARL

Eccezionale tè verde fatto con le gemme apicali arrotolate a forma di perla, unite a fiori di gelsomino. Profumatissimo e mielato.  
CONSIGLI: 2 gr: x 10 cl., 3/5 min. Acqua 70°C.

### 156. CINA YIN ZHEN SILVER NEEDLE

Tè bianco primaverile pregiatissimo e di estrema rarità. Prodotto nella provincia di Fujian, è ottenuto esclusivamente dalla pianta chiamata GRANDE BIANCO da cui vengono raccolte solo le prime gemme ricoperte di peluria bianca-argentea e lavorati interamente a mano. Il liquore è appena colorato di giallo, il sapore è delicato dal retrogusto persistente e mielato.  
CONSIGLI: 2,5 gr: x 10 cl., 5/15 min. Acqua 60°/70°C. Da bere puro.

### 157. AMACHA BUDDHA TE'

Rara specialità del Giappone questo tè verde viene raccolto manualmente e solo per pochi giorni all'anno nel periodo di Agosto. Le foglie essiccate alla luce del sole mantengono il verde scuro originale. L'infuso è un nettare delicato all'aroma di liquirizia.  
CONSIGLI: 4 gr: x 10 cl., 1/2 min. Acqua 60°/70°C. Da bere puro.

### 158. SILVER PEARL MOUNTAIN

La Cina ci regala questo tè molto particolare di cui si raccolgono solo i germogli lavorati a mano a formare delle perle. L'infusione è dorata, l'aroma è fresco e leggero e il gusto ricorda la rugiada.  
CONSIGLI: 2 gr: x 10 cl., 1/3 min. Acqua 75°/80°C.

### 159. Mini TUO CHAVERDE

Un altro antico tè cinese che arriva a noi dal XVI sec. È un tè verde pressato dal sapore fresco e leggermente amarognolo.  
CONSIGLI: 2 gr: x 10 cl., 3/5 min. Acqua 95°C.

## 160. Mini TUO CHA NERO

Identico a quello verde come lavorazione, ma differente per sapore: le note sono forti e decise con un retrogusto lievemente terroso. CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 3/5 min. Acqua 95°C.

### GIAPPONE



Il Giappone produce quasi esclusivamente tè verde. La particolarità di questi tè è la lavorazione (l'ossidazione viene inibita con il metodo a vapore) che dona al tè un aroma inconfondibile. Il tè giapponese è il prodotto di una tradizione raffinata che trova nel "CHA NO YU" (la cerimonia del tè), la sua più alta espressione.

## 201. ARIAKE



Un tè ricco di vitamina C; questo particolare tipo di Sencha viene prodotto nella zona di Kagoshima. Sapore sottile, delicato e fiorito. CONSIGLI: 4 gr. x 10 cl., 2 min. Acqua 60°/70°C. Da bere puro.

## 202. BANCHA



Tè verde dalle foglie schiacciate e di colore verde intenso. Sapore fresco leggermente amarognolo, a basso contenuto di teina. CONSIGLI: 2,5 gr. x 10 cl., 0,30/1 min. Acqua 95°C.

## 203. GYOKURO ASAHI



Tè verde pregiato, uno dei più raffinati tra i tè giapponesi. Le piante si ombreggiano, così le foglie ricevono solo il 10% della luce. Dopo la raccolta rigorosamente manuale, le foglie sono passate a vapore, essiccate e arrotolate. Foglie color verde scuro; sapore erbaceo e dolciastro. Un tè sofisticato. CONSIGLI: 10 gr. x 6 cl., 1,30/2,30 min. Acqua 50°C.

## 204. KOKEICHA Superior



Anche per questo tè una lavorazione particolare: la foglia viene polverizzata e poi pressata con aggiunta di amido di riso, ridotto in pasta viene poi tagliato a forma di aghi di pino. Infusione giallo chiaro e sapore pieno, aroma marino con retrogusto dolce. CONSIGLI: 2,5 gr. x 10 cl., 1/1,30 min. Acqua 70°C.

## 205. KUKICHA



Tè di alto livello ottenuto dalla spuntatura dei rametti e miscelato con tenere foglie. Nettare giallo, dall'aroma fresco, leggero, un po' amaro, ma delicato. Molto buono anche freddo. CONSIGLI: 2,5 gr. x 10 cl., 1/1,30 min. Acqua 70°C.

## 206. GENMAICHA



E' un tè Bancha miscelato con riso e mais soffiato. L'aroma è particolare: leggermente salato e speziato, ma piacevole. CONSIGLI: 2,5 gr. x 10 cl., 0,30/1 min. Acqua 70°/85°C.

## 207. SENCHA OP FUKUJYU



In Giappone viene chiamato "il tè dell'ospitalità"; è un tè pregiato dalle foglie leggermente schiacciate e assottigliate di colore verde brillante. Sapore fresco, lievemente amaro. Ricco di vitamina C. CONSIGLI: 3,5 gr. x 10 cl., 1,30/2 min. Acqua 70°/85°C.

## 208. MATCHA



Pregiato tè verde polverizzato, utilizzato per la cerimonia del tè. Questa polvere di tè viene battuta con un frustino di bamboo fino a formare una schiuma color verde giada in superficie. Molto stimolante, vitaminico e ricco di carotene. CONSIGLI: 1 gr. di polvere in Acqua 60°C e battere fino al formarsi della schiuma di giada. Da bere puro.

## 209. GABALONG

Diversi studi in Giappone hanno dimostrato i benefici effetti che questo tè esercita sull'ipertensione. Prodotto in quantità limitata, dona un liquore dall'aroma delicato e dolciastro.

CONSIGLI: 3,5 gr. x 10 cl., 1,30/2 min. Acqua 70°/85°C.

## 210. TENKO BIO (Profumo del Paradiso)

Come il Soshun, anche questo è un tè d'ombra, prodotto nella regione di Kagoshima nel Sud del Giappone. Raccolto a fine aprile, dà vita ad un infuso particolarmente ricco di sali minerali e vitamine; aroma pieno e fruttato, colore verde giada e retrogusto caratteristico di nocciola.

CONSIGLI: 3 gr. x 10 cl., 1/1,30 min. Acqua 60°/70°C.

## 211. TAMARYOKUCHA

Tè verde a foglia piccola, leggermente arricciata. Sapore fresco ed equilibrato, retrogusto dolce.

CONSIGLI: 4 gr. x 10 cl. 1,30/2,30 min. Acqua 60°/70°C.

## TÈ AROMATIZZATI VERDI



Questi tè solitamente vengono prodotti miscelando una base di tè Sencha a frutti, fiori, essenze, spezie di cui assorbono tutti i profumi. Sono tè molto piacevoli sia per il gusto sia per l'aroma. Tutte le proprietà del tè verde sposano sfumature e note profumate adatte ad ogni emozione! Possono essere bevuti anche freddi.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 1,30/2,30 min. Acqua 80°/90°.

## 251. EARL GREY VERDE

Tè verde con essenza di Bergamotto. Sapore fresco, in alternativa all'Earl Grey classico.

## 252. NOTTE MAGICA

Una composizione incantevole: tè verde, Ananas, Papaia, pezzi di Fragola e Lampone, fiori di Rosa.

## 253. PROFUMO D'ORCHIDEA

Tè verde con pezzi di Mango e Papaia, aroma di Orchidea, petali di Rosa e Lampone. Una fragranza che restituisce la ricercatezza e la sensualità del fiore d'Orchidea.

## 254. CILIEGI IN FIORE

Il profumo intenso e delizioso della Ciliegia Selvatica per un infuso davvero soave!

## 255. NETTARE D'ORIENTE

Cubetti di Ananas, pezzi di Cocco e tè verde. Un nettare prelibato!

## 256. IL FRUTTO DELL'EDEN

La Mela caramellata e i pezzetti di Mela disidratata rilasciano un profumo ed un aroma unici.

## 257. TORTA DI FRAGOLE E PANNA

Un tè dolce e profumato come una torta appena sfornata!

## 258. CUPIDO

La freccia di Cupido vi farà innamorare di questo tè! Il Cocco e la Mandorla per evocare il profumo dei biscotti ancora caldi.

## 259. PROFUMI D'ESTATE

I profumi dell'estate in questa composizione fresca e dissetante. Tè verde con Menta e foglie di Limone.

## 260. MIKADO

Tè verde, Caramello, Cocco, Ginger, Yoghurt, pura Ambrosia!

### 261. COCKTAIL DI BOSCO

Tè verde Sencha e piccoli frutti di bosco; Fragole, More, Mirtilli, frutti e foglie di Ribes. Un profumo ed un aroma inebriante.

### 262. FILTRO D'AMORE

Il sapore di tè verde Sencha e il profumo di Pesca: un vero filtro d'amore.

### 263. TUAREG

Tè verde Gunpowder unito alla Menta Nana del Marocco. Il tè classico del deserto; fresco e dissetante.

### 264. LA LAMPADA DI ALADINO

Un tè verde con pezzi di Cannella, per soddisfare i Vostri desideri.

### 265. ROSA D'ORIENTE

Una speciale miscela di tè verdi (Sencha, Gunpowder, Jasmin, Wu Lu), scorze d'Arancia, petali di Fiordaliso, Calendula, boccioli di Rosa, per un bouquet delicato e profumato.

### 266. ANASTASIA

Papaia, Ribes, Mela, petali di Fiordaliso con l'aroma dell'Ananas e della Ciliegia per una miscela che avrebbe conquistato anche la famosa principessa.

### 267. SOLE DI SICILIA

Tè Sencha con fiori e scorze d'Arancio, per evocare i profumi degli aranceti di Sicilia.

### 268. ALICE NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE

Tè Sencha con una intensa nota di Vaniglia; un nettare soave come il velluto che Vi trasporterà in un mondo di fiaba.

### 269. DOLCE TENTAZIONE

Tè verde Sencha, Cannella, stelle di Cioccolato bianco, Arancia, Chiodi di Garofano e fiori di Rosa... Una vera tentazione!

### 270. GIARDINO SEGRETO ☺

Tè Bancha (rarietà) con boccioli di Rose rosse e bianche: un'essenza inebriante che Vi condurrà, tra l'ombra e il sole, nel giardino in cui nascono gli amori segreti. Il sapore sarà quello di un bacio rubato.

### 271. MAGIA BIANCA ☺

Miscela di tè bianco Pai Mu Tan, tè verde Darjeeling, Sencha, Lung Ching, Jasmine Jade Pearls, pezzi di Ananas, chicchi di Mais e foglie di Curry. Un elisir profumato che conquisterà i Vostri sensi.

### 272. L'ISOLA DELLA SPEZIE ☺

Un omaggio al libro "La maga delle spezie" di Chitra Banerjee Divakaruni: un mix di spezie carpite direttamente dalla Bottega della Maga. Tè verde, pezzi di Cioccolato, Uva passa, Cardamomo, Anice stellato, scorza d'Arancia, Vaniglia, Cannella, chiodi di Garofano e petali di Rosa. Profumi, colori, magia e avventura..

### TÈ AROMATIZZATI OOLONG



I Tè mantengono tutte le proprietà diuretiche. Poveri di teina, si possono bere freddi.

CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 4/7 min. Acqua 95°C.

### 280. SOGNO DI MEZZA ESTATE

Il sapore raffinato dell'Oolong con pezzetti di Mango, petali di Rosa e Mirtilli: una deliziosa miscela dal sapore esotico.

### 281. ARANCI IN FIORE

Il profumo e l'aroma dell'Arancia, uniti alla delicatezza dell'Oolong.

### 282. CAMELLINO

Pezzetti di Caramello con i fiori di Calendula per una pausa dolce e rilassante.

## TÈ AROMATIZZATI NERI



Sempre più diffusi con una gamma infinita di gusti, contengono fiori, frutta, spezie ed essenze. Sono tè profumati molto gradevoli. CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 2/3 min. Acqua 95°C.

### 301. MELA DELLA TURCHIA

Tè nero con pezzi di Mela... Una vera specialità.

### 302. CESTINO DI ALBICOCCHIE

Il tè nero sposa la fragranza delle Albicocche, ideale per una dolce pausa.

### 303. VIA LATTEA

Tè nero, Panna e Yogurt in un bouquet leggero e impalpabile.

### 304. CASABLANCA

Una miscela di tè neri cinesi, Pepe rosa, Coriandolo e Pistacchio, per evocare la magica atmosfera della Casbah.

### 305. COFFEE AND MILK

Il piacere del tè unito al gusto del Caffè e della Panna.

### 306. RAPSODIA DI BOSCO

Tè nero e verde, bacche di Sambuco, Ribes nero, Lampone e Fragola.

### 307. EARL GREY

Un classico: l'essenza del Bergamotto di Calabria con il tè nero di Cina.

### 308. EARL GREY SPECIAL

Un ottimo tè di Darjeeling, aromatizzato al Bergamotto. Un aroma intenso e fresco, indubbiamente da provare!

### 309. COPPA DI FRAGOLA CON PANNA

Tè, Fragola e aroma di Panna per un dessert senza calorie!

### 310. CREMA IRLANDESE

Tè nero e Cioccolato: tutto il sapore della classica crema irlandese.

### 311. NOTTI POLINESIANE

Una composizione con pezzi di Cocco per viaggiare con la fantasia fino alle spiagge della Polinesia.

### 312. DOLCE RADICE

Una miscela con pezzi di Liquirizia: per una piacevole pausa digestiva.

### 313. MANDORLO FIORITO

Un'inebriante infuso al profumo di Mandorla.

### 314. CIOCCOLATO SPEZIATO

Mandorla, pezzi di Cioccolato, e grani di Pepe; un aroma sorprendente.

### 315. SACHER TORTA

Tè nero con Cioccolato, Crema e Toffee, per una torta in "tazza"!

### 316. MOMENTI MAGICI

Miscela di tè nero e verde con Papaia, Rosa Canina, petali di Girasole e l'aroma della Fragola per tutti i momenti "magici".

### 317. FIORE DI ZAGARA

Tè neri con l'aggiunta di fiori e scorze d'Arancia, per respirare gli inebrianti profumi di Sicilia!

### 318. COMPOSTA DI PRUGNE

La composta che preparavano le nostre nonne in questa miscela dal sapore inconfondibile.

### 319. NETTARE D'ORIENTE

Miscela di tè neri, Cannella, Ginger, scorze d'Arancia e pezzi di Vaniglia.

### 320. MADAGASCAR

Il sottile profumo della Vaniglia del Madagascar rende questa composizione densa ma estremamente morbida.

### 321. SOFFIO DEL DRAGO ☹️

Tè nero di Ceylon con pezzi di Cioccolato bianco e nero, Peperoncino e Pepe Rosa: un'altalena tra il dolce e il piccante.

### 322. PERLE D'ORIENTE

Le fresche note di Ananas, Papaia, Mango e Arancia con fiori di Malva e di Girasole per un bouquet di sapori inconsueti.

### 323. AMARETTO

Una miscela dolce/amara per gli estimatori del famoso Biscotto.

### 324. ORSETTO GOLOSO

Un tè nero con l'aggiunta di Miele, per gli amanti di questo nettare.

### 325. EARL GREY SMOKE

Tè affumicato e Bergamotto, per un infuso inatteso e piacevole.

### 326. SHERAZADE ☺️

Miscela di tè neri di Ceylon e Cina, con Lemongrass, Mela, Ananas, scorze d'Arancia, Ginger, Cardamomo, Cocco, Ribes e fiori di Girasole. Un tè da "Mille e una notte"!

### 327. PIÑA COLADA

Tè di Ceylon, Sud India e Cina miscelati a fiocchi di Cocco, pezzi di Ananas, petali di Calendula e Fiordaliso ci regalano un cocktail unico indubbiamente estivo!

### 328. SPEZIATO

Un tè nero con scorze d'Arancio e Chiodi di Garofano. Per gli amanti degli aromi definiti e forti.

### 329. MASALA TÈ

Il tè di benvenuto che viene offerto a Bombay ricco di spezie: Cannella, Coriandolo, Zenzero, Cardamomo e Chiodi di Garofano.

### 330. OLIMPO

Pezzetti di Pesca uniti a questo tè nero donano un profumo ed un aroma paradisiaci.

### 331. MELANGE DI FRUTTA

Il profumo del Melone e delle Fragole per una tazza di tè dolcemente fruttato.

### 332. CROCCANTE

Tè nero con l'aggiunta di pezzi di Croccante per una piacevole pausa.

### 333. CREME CAMEL

Pezzi di Caramello uniti al tè, una vera ghiottoneria!

### 334. CAPRICCIO ☺

Una miscela indubbiamente bizzarra, con scaglie di Cioccolato, perle di Barbabietola, Fragola e pezzi di Rabarbaro. Vi solletterà come una voglia improvvisa.

### 335. ATLANTIDE

Pezzi di Pera e Cannella uniti al tè nero per rievocare lontani sapori di un mondo perduto.

### 336. GIARDINI DI MAGGIO

La Ciliegia selvatica dona a questo tè una nota decisa e fruttata. Per gli amanti di questo frutto!

### 337. CINNAMON

Tè Cinesi e di Ceylon uniti alla Cannella, che cresce spontaneamente su quest'isola, Vi sorprenderanno con una nota piacevolmente speziata.

### 338. INCANTESIMO

Miscela di tè nero e verde, il profumo della Rosa e l'aroma della Pesca creano una miscela incantata...

### 339. GIARDINO D'INVERNO

Una meravigliosa composizione di sapori: Mela, Mandorle, pezzetti di Cioccolato, Vaniglia e Cannella.

### 340. PASTIS

Il sapore dell'Anice Vi ricorderà il famoso Pastis.

### 341. OBELIX

Una Miscela di tè nero e verde, Manna, Guaranà, Mate, vitamina C, fiori e foglie di Girasole e foglie di Ortica per un nettare energizzante!

### 342. NETTARE DEI MAYA ☺

Una miscela imperdibile ispirata al popolo dei Maya che coltivavano il cacao già intorno all'anno 600. Protagoniste indiscusse di questo tè sono infatti le praline di Cioccolato striate unite al Frutto della Passione e fiori di Girasole.

## INFUSI ALLA FRUTTA



Pezzi di frutta e fiori disidratati costituiscono una valida alternativa al tè. Eccellenti bevande per qualunque momento della giornata sono adatti sia agli adulti, sia ai più piccini in quanto privi di teina. Sono ottimi bevuti sia caldi, sia freddi.

CONSIGLI: 1 cucchiaino per tazza, infusione 10/20 min. Acqua 95°C.

### 401. MEDITERRANEO

Pezzi di Pesca e di Albicocca, scorze d'Arancia, Mela, Rosa Canina.

### 402. ROSSO TRAMONTO

Mela, Ibisco, Rosa Canina, scorze d'Arancia, Limone e pezzi di Vaniglia.

### 403. OASI DEI SENSI ☺

Pezzi di Mela, Ibisco, Rosa Canina, Aloe vera, Papaia, Frutto della Passione e petali di Rosa.

### 404. CILIEGIA SELVATICA

Ciliegia Selvatica, pezzi di Mela, Ibisco, Rosa Canina.

### 405. FRAGOLA E POP-CORN ☺

Pezzi di Mela, Papaia, Barbabietola, Uva Passa, Fragola e Pop-corn: un infuso molto originale che stuzzica grandi e piccini.

#### 406. SOTTOBOSCO

Frutti di Bosco, Mirtillo, Ibisco, Ribes nero, Mora, Sambuco, foglie di Rosa.

#### 407. TOFFEE

Mela, Ibisco, Rosa Canina, deliziosi pezzetti di Caramello, fiori di Camomilla e Fiordaliso.

#### 408. FRAGOLA E LAMPONE

Mela, Ibisco, Rosa Canina, Fragole, Lamponi, scorze d'Arancia e Limone.

#### 409. CREMA DI ALBICOCHE

Ibisco, Uva sultanina, Mela, Rosa Canina e pezzetti di Albicocca.

### TISANE



Sono ormai entrate nella vita di tutti i giorni grazie alle rinomate proprietà officinali delle erbe che le costituiscono. Oltre alle più famose quali: Camomilla e Menta, Vi proponiamo le nostre miscele adatte a tutti i momenti della giornata. Un piacere per il palato unito all'attenzione per la salute e l'equilibrio dell'organismo. **CONSIGLI:** vale sempre, salvo eccezioni indicate, un cucchiaino da tè pieno per tazza in una tisaniera. Si aggiunge acqua bollente lasciando in infusione 10/15 min. Acqua 95°C, o secondo indicazione.

#### 501. CAMOMILLA

Prodotto altamente selezionato, la tisana di Camomilla è una bevanda aromatica, salutare e rinomata per le sue proprietà rilassanti.

#### 502. PROFUMO DI LIMONI

Le proprietà benefiche, digestive, diuretiche e anticolesterolo del limone saranno un valido aiuto per la vita frenetica di tutti i giorni.

#### 503. VERBENA

Una tisana dalle molteplici proprietà diuretiche, depurative e antireumatiche.

#### 504. CHAI DI CEYLON ☺

Cannella, Lemongrass, scaglie di Cocco, pezzi di Ananas, Ginger, Cardamomo, Chiodi di Garofano, Pepe Rosa.

#### 505. GOCCE DI PIOGGIA

Una tisana per le giornate uggiose. Miele, Rosa Canina, Anice, pezzi di Mela, Finocchio, Menta, Melissa, fiori e foglie di Peonia, Lampone e Mora.

#### 506. NINNA NANNA

Foglie Menta Piperita, Rosa Canina, fiori di Tiglio, foglie e fiori di Rosa, foglie di Fragola, fiori di Camomilla Romana, Biancospino, radice di Liquirizia, Menta riccia.

#### 507. ENERGETICA

Ibisco, Rosa Canina, Mela, Fragole, More, Lamponi, fiori di Girasole, Germe di Grano, fiori e bacche di Sambuco.

#### 508. FILASTROCCA (per bambini)

Fiori di Camomilla, semi di Anice, foglie di Limone e Liquirizia.

#### 509. VIN BRULÈ

Tutto l'occorrente per un aromatico e piacevole Vin Brulè: Anice Stellato, scorza d'Arancia, Chiodi di Garofano, Pimento, Mela, Cannella.

#### 510. EQUILIBRIUM

Melissa, fiori di Camomilla, foglie di Menta e di Fragola, Ribes Nero, fiori d'Arancia e di Lavanda, fiori di Erika.

#### 511. RELAX

Vischio, Ginko, foglie di Ortica, Betulla, Limone e bucce di Fagioli.

## 512. GOCCE DI PASSIONE ☺

Pezzi di Carota, scorze di Arancia, Ginger, Rooibush, pezzi di Mela, foglie di Menta, Verbena, fiori di Malva e Frutto della Passione.

## 513. CHIARO DI LUNA ☺

Pezzi di Mela, Ibisco, foglie di Mora e Lamponi, fiori di Camomilla, petali di Girasole, foglie di Menta Piperita, buccia di Fagioli e frutti di Lamponi e More. Una vera sinfonia di profumi!

## 514. ISPIRAZIONE DI BUDDHA ☺

Echinacea, pezzi di Mela, fiocchi di Carota, scaglie di Cacao, pezzi di Cannella, Finocchio, radice di Barbabietola, pezzi di Banana e petali di Girasole: un infuso che, secondo antiche leggende, accompagnava il Buddha durante le sue pause di meditazione.

## 515. MEDITATIVA

Cannella, Chiodi di Garofano, Zenzero, Finocchio, Pepe, foglie di Limone, Menta Piperita e radice di Liquirizia.

## 516. RINFRESCANTE

Liquirizia, Mela, Menta e foglie di Limone.

## 517. MENTA

Menta Marocchina.

## PARTICOLARITA' DAL MONDO

### ROOIBUSH



Arbusti bassi, a forma di manico di scopa. Necessitano di terreno, clima e posizione particolari. Le condizioni migliori si trovano nell'area intorno a Capetown in Sudafrica. Si raccoglie da gennaio a marzo, quando le temperature oscillano da 40/45° durante il giorno a 20° di notte.

Contiene poca teina e poco tannino, di sapore dolce, adatto ad ogni età.  
CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 5 min. in Acqua 80°/90°C.

## 601. CIOCCO-SPEZIE ☺

Cioccolato, Cannella, cardamomo, Chiodi di Garofano e Ginger.

## 602. ROSA DEL DESERTO

Il sapore dolce del Caramello Vi conquisterà.

## 603. NETTARE D'AFRICA

Una composizione gradevole e rinfrescante con pezzi di Ananas, scorze d'Arancia, pezzi di Mango, semi di Girasole, Malva blu.

## 604. BIO ROOIBUSH

Un Rooibush puro, senza alcuna aggiunta, da coltivazione biologica. Per scoprire il suo aroma dolce e insolito.

## MATE



L'arbusto del Mate tipico del Brasile e dell'Argentina, è simile botanicamente all'Agrifoglio. E' il solo infuso che contiene caffeina e teobromina, come il tè. Le foglie e i germogli sono fatti brevemente arrostiti, vengono poi essiccati e tagliati per ottenere il Mate Verde. Lo stesso può essere poi arrostito nuovamente per dare un sapore più dolce e tostato ottenendo così il Mate Tostato. Gli Indios attribuiscono al Mate poteri magici: allevia la fame, la stanchezza, il caldo. La combinazione di sostanze curative e principi attivi contrassegnano il Mate come un tè per la salute: è indicato dagli esperti come un sano prodotto dimagrante senza effetti collaterali, perché sete ed appetito sono attenuati su base vegetale.

Il Mate è leggermente stimolante e allo stesso tempo rinfrescante.

CONSIGLI: riempire il filtro di tè Mate per 2/3, versarvi sopra acqua fredda o tiepida per aprire i pori delle foglie, quindi buttare l'acqua. Riversare sopra acqua calda, lasciare in infusione per 5 minuti. (Si consiglia di lasciare il filtro all'interno della teiera e continuare a versarvi acqua calda, utilizzando lo stesso tè, fino a che non perda sapore).

#### 605. MATE VERDE

Mate verde puro per gustarlo con il suo tipico sapore.

#### 606. MATE ALL'ARANCIO

Mate verde, Mate tostato, radice di Liquirizia, fiori e scorze d'Arancia.

### LAPACHO



L'antica conoscenza dei benefici poteri delle piante da parte degli Incas, ci tramanda un delizioso prodotto naturale: il Lapacho. Si ottiene tagliando finemente la corteccia interna di una pianta chiamata Lapacho Tecome che cresce ad altitudini elevate nelle foreste Andine. L'alto contenuto di minerali, di cui è ricco il terreno, si ritrova nel Lapacho: Ferro, Calcio, Potassio, Rame, Manganese, Magnesio. Il Lapacho è una bevanda rinfrescante e salutare: il profumo è fresco e delicato, il sapore dolce con un retrogusto pungente.

CONSIGLI: 1 cucchiaino per litro d'acqua, far bollire leggermente per 5 minuti, poi lasciare riposare per 15 min. prima di bere.

#### 607. LAPACHO ALL'ARANCIO

Lapacho con aggiunta di pezzi di Limone e di Arancia.

#### 608. LAPACHO ALLA VANIGLIA

L'aroma della Vaniglia conferisce al Lapacho una nota insolita.

### PU ERH (TÈ ROSSO)



In Cina è considerato un tè per la salute. Non si può catalogare né come tè nero o tè verde né come Oolong. Fortemente energetico, povero di caffeina (ma stimolante) è consigliato come tè dimagrante; ha un sapore erbaceo e terroso. CONSIGLI: 2 gr. x 10 cl., 4/7 min. Acqua 95°C.

#### 609. PU ERH Superior

Al naturale, con il tipico sapore terroso.

#### 610. PU ERH MARACUJA

L'aggiunta di Maracuja ne arrotonda piacevolmente il sapore.

### AYUR VITAL , Ayurveda = Conoscenza della vita.



Praticata fin dall'antichità in India, è una medicina olistica (dal greco *holós*, che significa "intero"; valorizza l'interazione tra corpo e spirito...) creata su principi naturali e basata sul benessere psicofisico aiuta il sistema immunitario, rinforza l'organismo e purifica mente e corpo. CONSIGLI. Un cucchiaino per tazza. Infusione 10/15 min. Acqua 95°C.

#### 751. CONCENTRAZIONE

Melissa, Cannella, radice di Liquirizia, Cardamomo, Zenzero, Salvia, Salsaparilla, Tarassaco, Coriandolo, Basilico, Pepe, Ginepro.

#### 752. RIGENERANTE

Camomilla, Valeriana, Cardamomo, foglie di Mirtilli, fiori d'Arancia, Frutto della Passione, Ginger, Cannella, Mela.

#### 753. BENESSERE

Menta, foglie di Limone, Cannella, Chiodi di Garofano, Cardamomo, Liquirizia, Rosa Canina, Finocchio, Pepe, Zenzero.

## BLOOMING TEAS (I BOUQUET DI TE')



Diversamente noti come TÈ ARTISTICI emblematici della soave cultura decorativa cinese sono originari della provincia di Anhui. L'arte cinese di creare Bouquet di Tè è molto antica: solo le gemme e le foglioline più tenere vengono legate a mano a formare: delle SFERE, delle PICCOLE TORRI, delle VERDI COROLLE, etc.. che talvolta nascondono al loro interno fiori di Gelsomino, di Crisantemo (in Cina il fiore della fortuna), di Calendula, di Garofano, di Ibisco, di Rosa...

Vanno messi in infusione in una tazza o in un bicchiere di vetro, a poco a poco si presenterà uno spettacolo unico: meravigliose gemme si schiuderanno sprigionando i loro profumi.

Tè molto delicati da degustazione, da assaporare al limite con cibi freschi e insalate (es. vegetali crudi). Da bere puro.

- ROSE ANHUI MU DAN (bouquet stellato)
- MU DAN VERDE
- FLOWER PEARL
- FATA DEL GELSOMINO (fiore di gelsomino)
- GEMMA DELLA FORTUNA
- LA PICCOLA PRINCIPESSA
- LA STELLA DELL'OCEANO

Sono i "fiori" che abbiamo scelto per Voi.. tutti da scoprire!

CONSIGLI: un "fiore" in una tazza da 20 cl., 3/7 min. Acqua 75°/85°C.

Inoltre un vasto assortimento di:

### TEIERE:

in porcellana Celadon, in Ghisa, in Terra Yixing, etc...

### OGGETTI DA COLLEZIONE.

ACCESSORI da Tè.

MUGS, TAZZE, TISANIERE...

MIELI, Confetture, Marmellate.

Biscotti, **CIOCCOLATA.**

### ZUCCHERI:

naturali, a bastoncino, decorati ed aromatizzati,

Miscele di **CAFFÈ AROMATIZZATI.**

**SALI e SPEZIE.**

**BIBLIOGRAFIA** settoriale.

**CONFEZIONI REGALO** originali ed accurate.

Servizi di **CATERING.**

**INCONTRI e degustazioni A TEMA.**



[www.essenzadelthe.it](http://www.essenzadelthe.it)

20122 Milano - via Cerva, 12

tel. +39 02 45481483

info@essenzadelthe.fastwebnet.it

martedì/venerdì: h. 10.00 -19.00 🌐

sabato: h. 10.00 -13.00 h. 15.00 -19.00

**APERTO dal SETTEMBRE del 2001,**  
**l'Essenza del The è il PRIMO NEGOZIO**  
**MENEGHINO** altamente specializzato nella  
vendita di tè ed infusi.

Sono più di **150 le QUALITÀ DI TÈ NATURALI**  
provenienti da tutto il mondo (India, Cina, Sri  
Lanka, Africa, Giappone...) a cui vanno  
aggiunte oltre 60 miscele di tè aromatizzati,  
tisane e infusi alla frutta.

**UNICO NEGOZIO IN ITALIA A DISTRIBUIRE**  
**I FAMOSI TÈ DEGLI IMPERATORI :**

il tè verde **TRIBUTE WEST LAKE LONGJING**, il  
tè bianco **KING OF WHITE (BIO) TEA**, il tè  
bianco al Gelsomino **SPRING BUDS WHITE TEA**  
e il **KING OOLONG (BIO TEA)**, tè biologici  
rinomati sia per la loro bontà, sia per i loro effetti  
benefici sull'organismo umano (protezione dai  
rischi del sistema cardiovascolare, coadiuvante  
nella digestione, effetto dimagrante, etc...).