

(..) esistevano giardini segreti ad uso esclusivo dell'imperatore: fanciulle quantate tagliavano con forbici d'oro solo il gemoglio e a volte la prima fogliolina, per poi farle essiccare in vassoi d'oro. (..)
Il tè bianco non subisce praticamente nessuna trasformazione: le foglie sono semplicemente fatte appassire e seccare. Il risultato è costituito da foglie che assumono un caratteristico colore argenteo e danno un tè chiaro e delicato.

Riconosciuto come il nuovo inibitore delle cellule cancerogene. Risultati di ricerche mediche avanzate, hanno riscontrato che il tè bianco, specialmente quello con foglie aghiformi argentate, raccolto nei primi giorni di primavera, contiene un alto valore di aminoacidi liberi e antiossidanti attivi, catechine e polifenoli.

Un particolare processo di raccolta e lavorazione fanno del **SPRING BUDS WHITE TEA** uno dei migliori tè al gelsomino. È ideale a tavola con cibi grassi, piccanti e speziati sia caldo che freddo. Perfetto durante lunghi incontri di lavoro o permanenze prolungate al computer.
Bilancia perfettamente i cibi piccanti e delizioso bevuto con cibi alla griglia. Da bere in qualsiasi momento della giornata sia caldo che refrigerato.

100 gr. di tè **SPRING BUDS JASMINE** contengono (in mg):

	AMINO ACIDS	TP	CATECHINE	EGCG
SPRING BUDS WHITE TEA (jasmine scented)	4.3	28.8	14.87	12.0



CONSIGLI per la PREPARAZIONE:

1. versare il contenuto di una bustina di tè BIANCO (5 gr.) in una teiera da 400 ml. ben calda.
2. versare lentamente dell'acqua calda (75°/85°).
3. muovere in senso circolare la teiera 6 volte, dopo 2 minuti il tè è pronto per essere gustato.

N.B. LA MIGLIOR COMBINAZIONE PER MANTENERSI IN SALUTE È: TÈ VERDE LA MATTINA, TÈ OOLONG NEL POME-RIGGIO E TÈ BIANCO A CENA O DOPOCENA.

Diversamente noti come **TÈ ARTISTICI** emblematici della soave cultura decorativa cinese.

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..

Preparare a mano una singola sfera può richiedere fino ad un'ora di tempo. La provincia di origine è quella di Anhui
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 trasformandosi in fiori di tè sprigionando i loro profumi.

Generalmente tè molto delicati da degustazione, da assaporare al limite con cibi freschi e insalate (es. vegetali crudi).

- 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 per la PREPARAZIONE

1. posizionare un "pezzo" in una tazza e/o tisaniera da 200 ml. (possibilmente in vetro) o 2/3 pezzi in una teiera da 400 ml. (ideale una teiera in vetro).
2. versare lentamente dell'acqua calda (75°/85°).
3. muovere in senso circolare la tazza e/o la teiera alcune volte, dopo 3/4 minuti il "fiore" si schiude sprigionando un aroma delicato e fiorito.

l'essenza del the

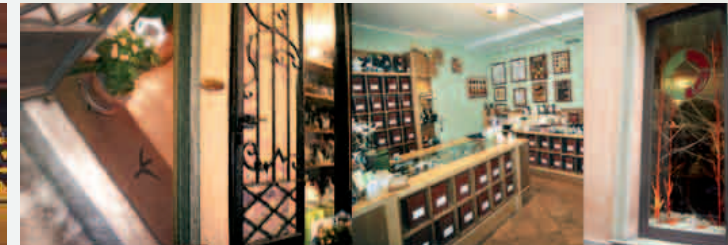


"vi è qualcosa nell'essenza del the che guida verso un mondo di serena contemplazione della vita."
(Lin Yutang)

APERTO DAL SETTEMBRE DEL 2001, l'Essenza del The è il **PRIMO NEGOZIO MENECHINO** altamente specializzato nella vendita di the ed infusi.

Sono più di **250 LE QUALITÀ DI THE 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 THE DEGLI IMPERATORI :**

il the verde **TRIBUTE WEST LAKE LONGIJING**, il the bianco **KING OF WHITE (BIO) TEA**, il the bianco al Gelsomino **SPRING BUDS WHITE TEA** e il **KING OOLONG (BIO) TEA**, the 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.).



www.essenzadelthe.it

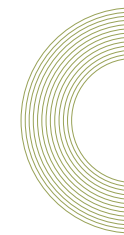
20122 Milano - via Cerva, 12

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



"TRIBUTE" WEST LAKE LONGJING GREEN TEA

È considerato il migliore di tutti i tipi di tè verdi freschi cinesi sin dal 17° secolo. Le gemme e le foglie del tè sono raccolte negli unici 168 km. quadrati originari dell'area West Lake Longjing.

Il tè denominato "TRIBUTE" WEST LAKE LONGJING è l'**UNICO** che può avvalersi del marchio di origine di produzione dal governo cinese **WILL TRIBUTE** (sul pacchetto d'argento è marchiato "gong" che in cinese vuol dire **TRIBUTE** ovvero **DOCG** (denominazione di origine controllata e garantita) ed è l'**UNICO** ad essere usato per gli studi clinici universitari in quanto organico, salutare e senza pesticidi.

La moderna ricerca medica ha ampiamente provato che i tè verdi freschi di alta qualità sono gli unici ad avere un alto contenuto di polifenoli (TP) con catechine e EGCG che hanno un potere antiossidante contro i radicali liberi e diversi tipi di cancro. Questi tè inoltre contengono proteine e diversi tipi di vitamine essenziali per il corpo umano. Un uso frequente di tè verde crea una protezione contro le allergie, i virus, le infiammazioni, le radiazioni, l'arteriosclerosi e all'alta pressione arteriosa.

100 gr. di tè verde **WEST LAKE LONGJING** contengono in mg.

	VIT.C	AMINOACIDS	TP	CATECHINE	EGCG
EXCLUSIVE SUPERIOR	256	2.59	21.89	14.87	9.49
PRE-GRAIN RAIN	188.7	2.34	21.60	15.62	9.58

DOSI GIORNALIERE CONSIGLIATE:

2 gr. (2 cucchiaini da tè colmi) per tazza, per 3/4 tazze al giorno.



CONSIGLI per la PREPARAZIONE:

1. scaldare la tazza (consigliata la porcellana) e versare 2 cucchiaini (2 gr. per 100 ml.) colmi di tè.
2. versare l'acqua calda con un movimento dall'alto verso il basso per creare movimento nelle foglie.
3. tenere la tazza coperta per circa 2 minuti e gustare il tè quando le foglie si sono depositate sul fondo della tazza.

N.B. Dopo aver bevuto la prima tazza, si può riversare ancora dell'acqua bollente fino a 3-4 volte utilizzando le stesse foglie.

KING OOLONG (DRAGO NERO) BIO TEA

Anche questo oolong è una rarità; povero di teina è un tè consigliato per diminuire l'accumulo di grassi.

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

Il tè Oolong è uno dei più famosi tè cinesi leggermente fermentati. A metà tra il tè verde e il tè nero, viene coltivato nell'area subtropicale del monte Anxi nel sud est della Cina dove a un terreno ricco di componenti organici e minerali, fa da cornice un clima mite e umido con abbondanti piogge e lunghe giornate di sole.

Una lunga tradizione cinese consiglia di bere tè Oolong di qualità per:

a - PROTEGGERE DA RISCHI DEL SISTEMA VASCOLARE, da diversi tipi di cancro e, coadiuvando la digestione, diminuisce i grassi e gli zuccheri nel corpo avendo un

b - EFFETTO DIMAGRANTE senza effetti collaterali.

c - VITAMINA P (penetrazione del sangue nelle vene) termine generico per i flavonoidi, un gruppo di componenti chimici simili alla struttura delle catechine). Studi in Olanda, Stati Uniti, Finlandia e altri Paesi hanno evidenziato che una assunzione di vitamina P ha un effetto positivo nei riguardi di problemi legati al **CUORE E VASCOLARI**.

d - SELENIO Il nostro tè Oolong selezionato ad alto contenuto di Selenio bilancia lo zucchero nel corpo per questo che da millenni viene bevuto in Cina specialmete da coloro che soffrono di **DIABETE**.

CONSIGLI per la PREPARAZIONE:

1. versare il contenuto di una bustina di tè OOLONG (5 gr.) in una teiera da 400 ml. (ideale una teiera in terra xiying) ben calda.
2. versare lentamente dell'acqua calda (75°/85°).
3. muovere in senso circolare la teiera 6 volte, dopo 2 minuti il tè è pronto per essere gustato.

N.B. Dopo aver bevuto tutto il tè contenuto nella teiera si può riversare ancora dell'acqua bollente fino a 3-4 volte utilizzando le stesse foglie.

KING OF WHITE (BIO) TEA

Il suo nome è dovuto al colore dell'infusione, giallo paglierino. Le foglie, a lavorazione ultimata sono argentate. Viene prodotto in quantità minime in Cina. Il tè bianco deriva dalla prima fogliolina all'apice del fusto del tè, i germogli vengono raccolti prima che si schiudano; la sua denominazione indica semplicemente il superiore prestigio rispetto agli altri.

Il tè bianco è l'unico tè che viene raccolto e lasciato essiccare all'aria aperta - una foglia distaccata dall'altra - 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 le carie, proteggendo da virus e batteri. 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.

100 gr. di tè KING of WHITE contengono (in mg):

	AMINOACIDS	TP	CATECHINE	EGCG
KING OF WHITE TEA	4.3	28.8	16.8	12.0

IL SUO GUSTO SOTTILE RICHIEDE UN PALATO ESERCITATO, ALTRIMENTI SI RISCHIA DI RESTARE DAVVERO DELUSI.

CONSIGLI per la PREPARAZIONE:

1. versare un cucchiaino grande da cucina di tè BIANCO (3 gr.) in una tazza da 100 ml. o 10 gr. in una teiera da 400 ml. ben calda.
2. versare lentamente dell'acqua calda (75°/80°).
3. muovere in senso circolare la teiera 6 volte, dopo 2/3 minuti il tè è pronto per essere gustato.

N.B. Dopo aver bevuto tutto il tè contenuto nella teiera si può riversare ancora dell'acqua bollente fino a 3-4 volte utilizzando le stesse foglie.