

Cina

Verdi

Blooming tea



€2,50 l'uno (1 pezzo per 1/2 litro)

Blooming Love



3/4 min. a 85°C 1 pezzo per



Acqua con basso residuo fisso, sodio basso.



Bello bello bello, sicuramente uno dei più colorati, l'arancione e il giallo della calendula e del lillium spiccano sulle foglie verde-argento. Come ripeto sempre sono tè che si bevono con gli occhi, il gusto è eccellente visto che son solo gemme ma l'aspetto... Se siete uomini e volete conquistare una fanciulla invitatela a prendere un tè, magari in una giornata uggiosa... se invece siete una fanciulla le vostre amiche urleranno di gioia e sorpresa (dimenticavo se siete una fanciulla... non accettate tè dagli sconosciuti, soprattutto nelle giornate uggiose!).

Cina

Verdi

Blooming tea



€2,50 l'uno (1 pezzo per 1/2 litro)

Ai Xing Feng Xian - Love Heart



3/4 min. a 85°C 1 pezzo per



Acqua con basso residuo fisso, sodio basso.



Oramai di blooming tea se ne trovano di tutte le forme e con tutti i fiori, questo ha la forma di un cuore, all'interno racchiude dei fiori di gelsomino, lillium e amaranto veramente molto belli da vedere. Un Tè un po' sdolcinato ma regalatelo alla ragazza e... rischiate che sia lei a chiedervi la mano!

Cina

Verdi

Gemma



€18,00 per 100g

Bi Lou Chun Dong Ting first grade



1-2 minuti a 70/75°C



Acqua con bassissimo residuo fisso ma una leggera percentuale di sodio



Un altro dei magnifici e più famosi tè cinesi, il Bi Lou Chun (chiamato anche Pi Lo Chun e molte altre varianti).. Ne esiste in mille tipi diversi, in Cina l'hanno copiato in molte regioni ma il vero Bi Lou Chun deve provenire da Dong Ting nello Jiang Su. In questo caso vi troverete con una selezione pre-ming (prima raccolta prima) incredibile prodotta vicino al lago Tai, dove la persistenza di nubi e foschia lo rende cru più interessante dal punto di vista qualitativo. Pensate che per farne un chilo servono qualcosa come 120.000 foglie! Il profumo a secco ricorda distintamente quello dell'anguria, è un vegetale che sconfina in un'aromaticità freschissima. Il sapore è di un'ampiezza incredibile, ci troverete buona parte delle erbe e dei fiori che conoscete con delle note di frutta fresca molto intense.

Se provate a mangiarci qualcosa potrei venire a sgridarvi, non che non regga il cibo ma mettereste mai un diamante importante vicino a dei cristalli Swarovski

Cina

Verdi

Gemma



€19,00 per 100g

Lung Ching first grade



2-3 minuti a 80°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 70, poco sodio (è sapido di suo),



Grande raccolta e selezione, solo foglioline che regalano un liquore morbido, intenso e persistente. I profumi di erba, di castagna dolce, di fiori gialli si mescolano assieme per regalarvi un bouquet unico con una potenza da far impallidire la moto di Valentino Rossi;-) (lo so ho esagerato). Tè da assaporare con la giusta attenzione. Questa selezione è ottenuta solo da gemme e prima foglia, raccolto ad ovest del lago Xihu, vicino la città di Longjing dove le tecniche di lavorazione e produzione risalgono alla dinastia Tang.

Volendo permette anche l'abbinamento con cibi salati ma sarebbe veramente un peccato perdersi alcuni sapori per abbinarlo al cibo, molto meglio solo o al limite con un libro.

Cina

Verdi

Gemma



€9,00 per 100g

Yunnan Mao Feng



3 min 85°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



Cina Verdi Foglia  €7,60 per 100g

Lung Ching  3/5 min. A 80°C  Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio (è sapido di suo),  Con infusione lunga riesce a sposarsi bene con piatti di carne bianca e verdure gratinate, più leggero se si deve accompagnare a pesce o paste semplici. Io non lo amo con i dolci.

Il "Pozzo del Drago" è uno dei migliori tè cinesi, foglie schiacciate e traslucide dal color di giada e sapore che ricorda la castagna. Vitaminico e tonificante ha la fama di rendere la mente lucida, magnifico se si studia o si deve lavorare senza doversi bere litri di caffè. Cosa desiderare di più da un tè che è perfetto ad ogni ora del giorno e quando si vuol fare tardi la

Cina Verdi Foglia  €7,60 per 100g

Li Zi Xiang  2/3 min. a 80°C  Acqua con residuo fisso inferiore a 50 e un po' di sodio.  E' un tè sottile, di grande persistenza, a mio avviso per questa sua delicatezza merita essere sorseggiato da solo, al limite con grissini con il sesamo e volendo dello tzatziki non troppo carico di aglio, se volete cose più nostrane una bruschetta con olio extravergine.

Se ne trova in giro, di solito ad un prezzo più alto, ma la fortuna della ricerca mi ha fatto trovare un fornitore eccellente che "non ci marcia troppo" con i prezzi. Volevo l'anima affine e contraria al Lung Ching, un tè famoso ma meno pastoso, più tendente ai fiori ma con la stessa connotazione di emozione. Spero vi piaccia. Da notare il profumo di miele quando lo mettete in infusione

Cina Verdi Foglia  €6,20 per 100g

Yunnan Green FOP  3 min 80°C  Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.  Fresco ed erbaceo, liquore leggero, si abbina bene a pollo e vitello, terrine dove la verdura la fa da padrona, finocchi gratinati. Mi diverte abbinarci i taralli con l'anice per uno "spezzafame".

E' camminare in collina o in montagna, avvicinarsi ad una fattoria, subito colpisce l'odore del fieno ammassato messo nei granai. Se chiudete gli occhi e sprofondare negli aromi di questo tè è proprio lì che vi ritroverete. Se riuscite a non pensare al Lipton quando bevete del tè questo va assaggiato, fresco come una passeggiata a primavera, intenso senza appesantire, tè quotidiano.

Cina Verdi Foglia  €5,40 per 100g

Special Gunpowder - BIO temple of heaven  3 min 85°C  Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.  Produce un tè verde corposo che ben si adatta a molti cibi, ben si adatta alla cucina cinese, dagli involtini primavera al pollo alle mandorle, a mio avviso si presta anche per cose in agrodolce e frittate con verdure.

Quando si pensa al tè verde si pensa a lui, il più bevuto al mondo. Look riconoscibilissimo: foglie arrotolate in piccole palline, gusto erbaceo, leggermente pungente e molto dissetante. Questa è una lavorazione di alta qualità e ne va usato solo mezzo cucchiaino a tazza. Provatelo con la menta o con la cannella...

Cina Gialli Gemma  €10,00 per 100g

Huang Xiao  1/2 min. a 85/90°C  Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso. 

Tè raro da trovare, lavorazione lunga e complessa che prevede parecchie essiccazioni, è leggermente ossidato, composto da gemma e prima fogliolina. L'erbaceo non si sente per nulla, invece vira su profumi di frutta molto matura con un retrogusto di nocciola. Veramente intrigante.

Vi consiglio di fare più infusioni piuttosto corte.

Cina Neri Pressati - neri  €33,00 (il peso è 1,130g)

Tea Brick mattonella di tè nero  3-4 min. a 90°C 

Forse il più spettacolare modo di conservare il tè, viene pressato nella forma di una mattonella da 1,3kg circa, con un rilievo che rappresenta un tempio cinese. Bello ma un poco scomodo, per utilizzarlo bisogna grattarlo, si dice che la bravura sia quella di non rovinare la decorazione anteriore. Io lo consiglio solo per un regalo ad un fanatico di tè che ha già tutto!

 Se vi volete cimentare nella grattugiata può andare con cibi salati tipo carne rossa ai ferri e arrosti.

Cina Neri Gemma  €25,00 per 100g

Jinggu Golden Strand  prime 2 infusioni di 30" poi  Acqua con basso residuo fisso e bassa percentuale di sodio

Un' aroma incredibile, caldo, profondo con ricordi di zucchero caramellato. All'aspetto si capisce il nome, solo ed unicamente le gemme che in fase di ossidazione diventano color dell'oro. Non è tè da tutti i giorni ma da momenti particolari, quando il vostro ego cerca qualcosa di unico. Usate acqua minerale e fate più infusioni molto corte, circa 30 secondi, vi regalerà un'evoluzione di profumi incredibile.  Nulla, ve ne prego, solo un po' del vostro tempo.

Cina Neri Gemma  €22,00 per 100g

Simao "Spring Tips" Spring 2015  prime 2 infusioni di 1 min po  Acqua con basso residuo fisso e bassa percentuale di sodio

Incredibile questo raccolto della primavera 2015... lo so, lo so non è il primo tè che definisco incredibile ma che ci volete fare, davanti a questi raccolti mi emoziono come un bimbo e mi è difficile mantenere il contegno del degustatore. Allora è un tè di sole gemme raccolto nello Yunnan in questa primavera e... vabbè vi racconto quando ho aperto il pacco: foglie piccole e sottili, il vero senso di "punte di capelli", color ambra scura con intarsi terra di Siena (sembro quasi serio), avvicino il naso è... è qui il bello: inizia con l'aroma dello zucchero di canna ma solo un attimo perché poi lascia il posto ad, un profumo veramente inaspettato per un tè nero: frutti tropicali, dolci, mango e papaya soprattutto, . Entusiasmante, mettetela come volete ma se bevete uno di questi tè sarà veramente un problema tornare alla normalità.  Nulla, ve ne prego, solo un po' del vostro tempo.

Cina Neri Foglia  €16,00 per 100g

Keemun Mao Feng  2/3 min. a 90°C  Acqua con bassissimo residuo fisso ma una leggera percentuale di sodio

Mao Feng significa punte di capelli, cioè che è stato ottenuto dalla selezione ortodossa, raccolto e selezionato a mano. Fra i Keemun solo l'Hao Ya riesce a stargli alla pari. Il Mao Feng è più deciso nella sua concezione di tè. Tè da degustazione con le sue note di cacao e fiori.  Un peccato abbinare qualcosa a un tè da degustazione ma se non avete vino a casa e avete invitato degli ospiti... provate con degli arrostiticini, cercate comunque sapori semplici e niente salse. Con i dolci riesce a recitare torte con tendenza amarognola tipo quelle al cioccolato.

Cina Neri Foglia  €5,40 per 100g

Keemun Congou  3-4 min. a 90°C  Acqua con basso residuo fisso e una bassa percentuale di sodio

Splendido, fino a poco tempo fa poco diffuso in Italia, orientale... e si sente tutto. Tipico il profumo di orchidea che sprigiona a contatto con l'acqua calda. Poca teina e tanta eleganza lo rendono un tè da tutti i giorni.  Bene con cibi piccanti, salati non troppo di struttura e dolci, lega anche con torte con il cacao.

Cina Neri Foglia  €18,00 per 100g

Dian Hong Feng Qing premium classic 58  1-2 min. a 90°C  Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Foglioline e gemme color dell'oro, un tè spesso e morbido, corposo eppure di un'eleganza suprema. E' uno dei grandissimi tè neri cinesi composto quasi unicamente da gemme. Il profumo ricorda un miele di montagna, il sapore è rotondo ed avvolgente, ampio di aromi. Mi raccomando odia lo zucchero e potrebbe anche fare la guerra alle mucche per la loro innata tendenza a produrre latte! Con il tempo ho iniziato a preferire due infusioni molto brevi, trovo che in questo modo gli aromi riescono ad esaltarsi al massimo.  Abbinereste qualcosa a un grande vino da meditazione? Questo è un tè da godere da solo, poi se lo stomaco lo richiede ha una personalità talmente importante che può sopportare anche piatti di buona struttura.

Cina Neri Foglia  €7,80 per 100g

Golden Yunnan Mao Feng  3-4 min. a 90°C  Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Tè ricco in gemme dorate anche se non quante nella selezione top del black Special. Liquore di corpo, rosso con tendenze al bruno, profumatissimo di malto tostato, leggere spezie e una nota di cacao.  Con i salati anche di struttura lega bene, con i dolci a mio gusto va "abbastanza" d'accordo. Magnifico solo.

Cina Neri Foglia  €5,40 per 100g

Lapsang Souchong  3-4 min. a 95°C  Acqua con bassissimo residuo fisso e una bassa percentuale di sodio

 Tutto ciò che viene affumicato, i cibi piccanti e quelli orientali tipo cous cous, carne molto lavorata, se usato per tagliare altri tè in modo da alleggerire la presenza del fumo...bè allora solo la vostra fantasia gli potrà trovare dei limiti.

Affumicato...molto! Divertente l'espressione di chi non conosce i tè affumicati, la prima cosa che dicono è "sembra una provola"!!! Una volta assaggiati viziano il gusto se bevuti troppo spesso, ma sono veramente piacevoli, fantasitico è l'utilizzo come tè da taglio, ossia per mescolarli ad altri tè: con l'Earl Grey è un classico ma dovete provare anche con i tè speziati e con il mio Notti Russe, gli dona un tono fumè che strabilia. Da solo è un tè potente che non disdegna il latte.

Cina Semifermentati - Foglia  €16,00 per 100g

Tie Kuan Yin first grade  1 minuto a 85/90°C più infu  Acqua con basso residuo fisso e una leggera percentuale di sodio



Le cose son due: o vi beccate una tiritera lunga due pagine o vi fidate del mio gusto! Questo oolong è splendido sotto tutti i punti di vista. Il colore delle foglie sembra rubato ad una pietra di smeraldo, luminoso e profondo, il profumo è di una freschezza delicatissima, affiorano note di campi fioriti, camomilla e agrumi, il colore giallo canarino del liquore sembra cristallo e il sapore è persistente con note di pompelmo e erba medica.

Cina Semifermentati - Foglia  €6,20 per 100g

Kwai Flower Oolong  2 min. a 90°C + infusioni  Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



Oolong famoso, un classico della bassa ossidazione al quale viene anche aggiunto del polline. Il sapore è fresco, complesso e soave allo stesso tempo con ricordi marcati di frutta a polpa bianca e di pesca. Per iniziare a conoscere il mondo degli oolong è un ottimo biglietto d'ingresso

Cina Semifermentati - Foglia  €12,00 per 100g

Shui Hsien o Shui Xian  2 min. a 90°C + infusioni  Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

 Carne rossa, filetto al pepe, cous cous e cibi speziati in genere. Se volete provare riesce a sostenere in modo abbastanza degno il cioccolato fondente al 70% fatto con cacao criollo.

Decisamente difficile da trovare in Italia anche lui è un nativo del Fujian, non pensate che io parteggi solo per questa regione, ma per gli oolong il Fujian è come la toscana per i vini rossi. E' spendido, morbido e cedevole come la pasta sfoglia calda, profuma di tostato e di erbe aromatiche.

Cina Semifermentati - Foglia  €14,00 per 100g

Jin Xuan - Milky Oolong  2-3min 90°C 2 infusioni in g  Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

 Dolci di tutti i tipi, si abbina veramente bene con quasi tutto ciò che è goloso compreso il creme caramel!

Il mondo è piccolo, alla fine ci si incontra tutti... anche gli odori, alla fine, sembrano tanti ma poi, se ci si concentra, si ritrovano simili nelle cose più impensate; pensate al vino che ricorda la pesca o la banana o altre mille cose, pensate al tè che ci fa viaggiare dal malto allo zucchero candito, non ci si dovrebbe più stupire oramai...eppure come mettete il naso vicino a questo oolong non potete non spalancare gli occhi dalla sorpresa: sa di latte condensato e di caramella mou in una maniera così decisa che sembra aromatizzato (e invece non lo è!). Tè da ogni momento della giornata ad esclusione del pranzo e della cena, tè da godersi con uno dei peccati capitali: la gola!

Taiwan

semifermentati foglia



€38,00 per 100g

Oriental Beauty - Dong Fang Me Ren Esaurito



1 min. a 90°C più infusioni d



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio

Questo tè nasce alla fine del 1800 da coltivatori emigrati dal Fujian. In quel periodo a Formosa si producevano essenzialmente tè di pianura nel nord di Taiwan o nella foresta Wenshan. Questo contadini erano alla ricerca di un buon posto dove vivere e lavorare ed iniziarono a coltivare ed esportare il tè. All'inizio probabilmente pensarono di essere molto sfortunati in quanto ogni estate i raccolti venivano rovinati da sciami di moschini e i poveri coltivatori non si prendevano nemmeno la briga di raccogliere le foglie in quanto i compratori occidentali non le avrebbero comprate; ma come in tutte le cose buone che avvengono per caso ma sono seguite da testardagine un contadino della contea di Hsin Chu non si diede per vinto, le raccolse e riuscì a venderle addirittura ad un buon prezzo (probabilmente dopo averlo assaggiato e soprattutto fatto assaggiare). Ovviamente una volta che anche gli altri seppero questa cosa iniziarono a raccogliere e a vendere queste foglie. Da qui si entra nella leggenda, si dice che il tè era così buono da arrivare alla corte della regina d'Inghilterra la quale lo chiamo Oriental Beauty (bellezza orientale) in cinese viene chiamato Dong Fang Me Ren ma a volte viene anche chiamato Bai Hao Oolong siisa Oolong con i capelli bianchi o Wu Se Cha, tè con 5 colori, in riferimento ai colori che hanno le foglie.



con quello che costa mica vorrete inquinarlo con il cibo?

Taiwan

Semifermentati - Foglia



€16,00 per 100g

Shy Jih Chuen



40sec. a 85°C + infusioni - i



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Ecco qui un grandissimo tè di Taiwan, per averlo direttamente da lì siamo impazziti ma ne valeva veramente la pena, il profumo è complesso e fresco, ricorda l'erba medica, i fiori di campo, frutta dolce, quasi sconfinata nel caramello. Le foglie sono piccine, aricchiate in piccole sfere che vanno dal verde pastello a tonalità più bluastre. Purtroppo al momento ne ho solo un paio di chili ma ... è un tè che voglio assolutamente tenere in carta.



hooo mica siam qui a pettinare le scimmie! Godetevelo da solo, anzi ancor meglio in compagnia, passerete tempo a gustarvi e a disquisire di questo tè fino all'ora di cena!

Cina

Semifermentati - Foglia



€8,00 per 100g

Oolong Ginseng 'Ren Shen



1 min. a 90°C fare almeno 3



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

E' un tè molto popolare in Cina e in molte zone dell'est asiatico. Si presenta sotto forma di palline grandi quasi quanto una nocciola. Sono in realtà le foglie arrotolate ricoperte di una pasta solida formata soprattutto da ginseng. E' un tè splendido, facile da preparare e con un gusto caratteristico dolce che ricorda la banana e la liquirizia mentre nel finale lascia sempre la bocca molto fresca. Bastano 5-6 palline per una buona tazza. In questo caso è prodotto nello Yunnan e viene chiamato Lan Gui Ren.



Cina

Semifermentati - Foglia



€6,20 per 100g

Tit Kon Yum



2 min. a 90°C + infusioni



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Tè consueto in Cina, oolong tipico per tutti i giorni, il suo profumo inconfondibile di vegetale asciutto e frutta secca resta inalterato e anzi si amplia ancor di più una volta trovata l'acqua.



Cina

Postfermentati Foglia



€5,60 per 100g

Pu Erh BIO



2 min. a 90°C + infusioni



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio (è sapido di suo)

Un tè particolare, decisamente! Bisogna abituarsi al sapore pronunciato che ricorda la terra bagnata e l'humus, però una volta abituati risulta molto buono e poi fa molto bene, pare sia un toccasana per chi soffre di colesterolo alto.



Cina Postfermentati Pressati

Yi Dian Hong Ripe Pu-erh tea ci tse bing-cha -  2 min. a 90°C + infusion

€10 al pezzo (100g)

Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio (è sapido di suo)



Queste gallette provengono da un raccolto del 2009 e sono state pressate nel 2011, si tratta di un Pu Erh con un livello di fermentazione media che evolverà ancor di più nel tempo. Sono foglie raccolte nella contea di Menghai alle quali è stato aggiunto un 30% di tè Gong Ting (in realtà gong Ting significa imperiale in quanto era il tè che andava come tributo all'imperatore, in questo caso significa semplicemente che vi è stato aggiunta una bella quantità di tè molto pregiato e ricco in tippy per renderlo ancora più aromatico). Un consiglio se lo comprate mettetelo in una giara di terracotta in cantina e tenetelo lì per qualche anno, al contrario dei nostri titoli di stato migliorerà in maniera incredibile!

Cina Postfermentati Pressati

Pu Erh Super mini tuo-cha  2 min. a 90°C + infusioni

€6,40 per 100g

Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio (è sapido di suo).



Piccolo nido monoporzione, un tuffo in acqua e voilà. È un Pu Erh, l'unica differenza è la forma e il fatto che... conservatene qualche nido per un paio di anni e vedrete!

Cina Postfermentati Pressati

Pu Erh mini tuo-cha 2002  2 min. a 90°C + infusioni

€18,00 per 100g

Acqua con residuo fisso inferiore a 80, poco sodio (è sapido di suo)



grande tè invecchiato, è pressato in piccoli nidi da circa 5 grammi, ottime per mezzo litro d'acqua, attenzione a quest'ultima, una con troppo sodio renderebbe il tè quasi salino! Tè per amatori dei Pu Erh, non lo offrirei agli amici con una fetta di torta... anzi non lo offrirei affatto, piacere personale!

Cina Semifermentati - Foglia

Huan Jin Gui Top grade primavera 16  1 minuto a 85/90°C più infu

€18,00 per 100g

Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



Viene chiamato anche Osmanto d'Oro per il suo profumo inebriante che ricorda i fiori di osmanto. Viene prodotto a Xi Pin nella zona di Anxii in Fujian con un'ossidazione bassissima, ad occhio direi intorno al 10\20%. Le foglie sono appallottolate in perle della grandezza di circa mezzo centimetro, la maggior parte di un verde acceso. Il profumo è incredibilmente complesso e ampio con sfumature di fiori e di erbe aromatiche, il liquore è giallo paglierino con riflessi verdi e di una persistenza gustativa enorme. Quello che più colpisce è la sua estrema finezza anche dopo tre infusioni. E' uno dei pochi oolong che viene ottenuto con le foglie dei primi raccolti. La varietà di pianta da cui si ottiene è la Huang Dan.

Cina Bianchi Foglia

Pai Mu Tan BIO  2/3 min. a 70°C+ infusioni

€8,50 per 100g

Acqua con bassissimo residuo fisso ma una leggera percentuale di sodio



Si produce in Fujian nella zona di Janjang, dopo la raccolta degli altri bianchi, può essere ottenuto sia dalle piante di Narciso che dal Grande Bianco. Viene tagliata la gemma e le prime due foglioline. Infuso giallo tenue con aroma fresco ed erbaceo, dolce e abbastanza persistente. Anche in questo caso si rimane stupiti quando si scopre che la metodologia di produzione e lavorazione è stata codificata solo nel 1922. Viene chiamato con l'aggettivo Peonia bianca una delle selezioni migliori così come il 1°grade. La certificazione di tè biologico è controllata dall'Istituto tedesco KBA.

Cina Bianchi Gemma  €29,00 per 100g

Yin Zhen tè dell'Imperatore  2/3 min. a 70°C+ infusioni  Acqua con bassissimo residuo fisso ma una leggera percentuale di sodio

Il più famoso! Il più celebrato! Il Campione dei pesi massimi!!! Scherzi a parte se si parla di tè bianco viene in mente immediatamente lo Yin Zhen, chissà forse contribuisce il fatto che sia chiamato anche tè dell'Imperatore, visto che per lui era degna solo la "raccolta imperiale" fatta da vergini con forbici e vassoi d'oro. Sicuramente l'estrema selezione delle gemme e il sapore che "si gusta fra i denti" per interi minuti lo hanno reso un cult. E' da iniziare a bere quando si è un po' smaliziati nei confronti dei tè che non sono "procaci", qui il palato richiede mooolta attenzione, ma non è un tè da sensazioni bensì da emozioni!

 Assolutamente non commettete il sacrilegio di mangiarci qualcosa!

Cina Bianchi Gemma  €19,00 per 100g

White Butterfly  2/3 min. a 70°C  Acqua con bassissimo residuo fisso ma una leggera percentuale di sodio

Se ne trova in giro ad un prezzo più alto, ma la fortuna di avere molti fornitori mi ha permesso di trovarne uno di grandissima qualità ad un prezzo che permette di berlo ogni giorno. Volevo un'alternativa al Lung Ching, un tè meno pastoso, più tendente ai fiori ma con la stessa capacità di rendere piacevole ogni momento della giornata. Spero vi piaccia.

 Assolutamente nulla, solo un po' di pazienza e gusto.

Cina Scented Verdi Gemma  €22,00 per 100g

Jasmine Dragon Phoenix Eyes Pearl  2-3 min 80°C  Acqua con bassissimo residuo fisso ma una leggera percentuale di sodio

Oltre il superlativo! A prescindere dalla forma che assomiglia ad un occhio, a prescindere che sono introvabili, a prescindere dal fatto che sono solo gemme, a prescindere dall'aroma di gelsomino così soave da incantare...è il tè profumato per eccellenza...a prescindere!

 Nulla, volendo potrebbe andare con molte cose ma perché non assaporare un piacere unico da solo?

Cina Scented Verdi Gemma  €19,00 per 100g

Jasmine Dragon Phenix Pearl  2-3 min 80°C  Acqua con bassissimo residuo fisso ma una leggera percentuale di sodio

Non ci crederete mai, ma la primavera è racchiusa in queste palline formate da una gemma arrotolata, basta annusarle per capire che è un tè da emozione, sembra di stare sotto una siepe di gelsomino in fiore dopo che è piovuto...e il sapore non è da meno: dolce, ricorda il miele, tondo e mai aspro. Un lusso da concedersi.

 Nulla, volendo potrebbe andare con molte cose ma perché non assaporare un piacere unico da solo?

Cina Scented Neri  €5,40 per 100g

Rose Congou Green  3 min. a 95°C  Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Tè verde scented dal profumo straordinariamente elegante. Piace anche agli uomini, di solito restii verso i profumi di fiori. E' un tè che si presta bene sia a colazione che nel pomeriggio, freddo con il latte si trasforma in una magnifica e dissetante bevanda.

 Da solo ma anche con dolcetti di pastafrolla e cioccolato. Se mescolato al prosecco demi sec diventa un ottimo e particolare aperitivo.

Cina Scented Verdi Gemma  €10,00 per 100g

Jasmine Mao Feng  2/3 min. a 80°C  Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Cercavo da tempo un grande tè I gelsomino per affiancare le magnifiche perle e il Jasmine OP che già avevo, questa è una delle massime espressioni dei tè scented, ossia tè profumati. Le foglie di partenza sono iperselezionate fra le migliori ed il processo di "profumazione" dura veramente a lungo. E' magnifico, dolce e profumato con una persistenza che vi lascerà sognare a lungo le passeggiate di primavera inoltrata.



Cina Scented Verdi  €5,40 per 100g

Jasmine OP  3 min 80°C  Acqua con basso residuo fisso e una leggera percentuale di sodio

Non è quello dei ristoranti cinesi, non fategli un torto! Provatelo anche mangiando e vedrete che resta sempre morbido, fresco e profumato. Dimenticavo, viene considerato un verde anche se ha un inizio leggerissimo di ossidazione in modo che l'aroma del fiore penetri meglio nelle foglie.  Classico con la cucina cinese ma lo trovo molto adatto a tartine di pesce non troppo salsate mentre per i dolci meglio con cose semplici tipo aspic con frutta o tartellette con crema e fragole.

Corea Verdi Gemma  €8,40 per 100g

Joongjak  1 minuto a 75°C più infusio  Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio

Corea! Fino a poco tempo fa tè difficilissimi da trovare e di norma, se si trovavano, di infima qualità ma siamo nell'epoca della globalizzazione e del mercato. A pensare che anche in Corea era difficile trovare i loro tè... ma pian piano le produzioni aumentano, la richiesta di curiosi aumenta e se l'offerta è supportata dalla qualità... qualche importatore ci fa trovare delle chicche. E' così per questo tè. Affascinante, foglia e gemme ritorte, colore grigio piombo e una tenue freschezza lo rendono inconfondibile, riesce a coniugare lo stile cinese con quello giapponese. Lo sto studiando ora, di sicuro ne scriverò di più in futuro. 

Vietnam Verdi foglia  €6,00 per 100g

Vietnam FOP Ban Lien Biologico  2/3 min. a 80°C  Acqua con basso residuo fisso, sodio basso.

Ho iniziato per caso ad assaggiare i tè del Vietnam, fino a qualche anno fa non mi piacevano molto ma devo ammettere che hanno fatto dei passi avanti enormi; in questo caso è eccezionali. Un tè per ogni momento della giornata. 

India Verdi Foglia  €6,40 per 100g

Darjeeling Verde Bio Steinthal "SFTGFOP1"  3/4 min 80°C  Acqua con basso residuo fisso e una leggera percentuale di sodio

Non vi piacciono i tè verdi? Troppo erbacei o vegetali? Questo è un buon compromesso, sapore tondo quasi da tè nero, proprietà da verde. Alla fine ho deciso di cambiare il vecchio Darjeeling con questo, proviene da un giardino celeberrimo, ed è il massimo della qualità che producono ed è uno dei pochi biologici che mi piace davvero.  Tè da cibi freschi, leggeri di struttura, anche salati come tartine con pesce o carni bianche.

India Verdi Foglia  €6,40 per 100g

Assam Verde "Jonktollee" FTGFOP1  3/4 min 80°C  Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Verde molto particolare, profumo spesso e intenso di erba fresca lascia in bocca un aroma con note balsamiche. Va bene anche per la colazione. Difficile trovare un verde così delicato, intendiamoci, nulla di eccelso ma estremamente gradevole nella sua semplicità. 

India Neri Foglia  €18,00 per 100g

Darjeeling first flush Monteviot FTGFOP1biologico 2016 DJ1  1-2 minuti 85°C  Acqua con basso residuo fisso e una leggera percentuale di sodio

Questo Giardino è stato convertito da tempo al biologico e in questo first flush esprime tutti i pregi di questa magnifica zona. Il profumo è vegetale, intenso e pieno, ricorda il moscato e il muschio bianco. E' un nero ma con le caratteristiche del verde ed in effetti noterete tantissime foglie non ossidate. In tazza il colore è ambra chiarissima con riflessi oro, al gusto si espande sulle stesse tonalità del profumo.  assolutamente nula, potrebbe anche andare con piatti di pesce o carne bianca ma sarebbe uno spreco, mille volte meglio goderselo come na piccola opera d'arte.

India Neri Foglia  €7,40 per 100g
Darjeeling "Puttabong" Second Flush SFTGFOP1  3 min 90°C  Acqua con bassissimo residuo fisso ma una leggera percentuale di sodio

Darjeeling! E già questo è molto. Puttabong! Che non è una parolaccia ma il nome di uno dei migliori giardini dell'India. SFTGFOP1, il top della selezione. Gli manca solo la parola! Cosa volete di più? E' unico: linea da maserati antica, colori di Michelangelo restaurato.  Solo, decisamente da gustare solo per coglierne tutte le mille sfumature.

India Neri Foglia  €6,40 per 100g
Darjeeling "Margaret's Hope" Second Flush TGFOP1  3-4 min. a 90°C  Acqua con basso residuo fisso e una leggera percentuale di sodio

Giardino celeberrimo, produce foglioline di pregio assoluto che donano un tè da gustarsi soprattutto con il naso. Nasce nobile, champagne dei tè. Non pretendete la bellezza mediterranea della Bellucci ma piuttosto l'eleganza di Nickol Kidman. 

India Neri Foglia  €8,40 per 100g
Assam "Mokalbari" Second Flush FTGFOP1  2/3 min. a 90°C  Acqua con basso residuo fisso e una leggera percentuale di sodio

Tè pienissimo di gemme dorate, il profumo colpisce per la sua intensità e persistenza, ricorda l'aroma che abbiamo in mente del vero tè mescolato a note di pesca matura, caramello bruciato un leggero pepe nero. In tazza ha un colore incredibile tendente al rosso scuro mentre in bocca è deciso con una grandissima persistenza, per nulla astringente.  Io lo amo da solo ma va bene quasi con tutto compresi piatti di grande spessore difficilmente abbinabili... a mio avviso riesce a reggere anche la selvaggina anche se un grande vino è decisamente meglio ;-)

India Neri Foglia  €6,40 per 100g
Assam "Nudwa" Second Flush TGFOP1  3/4 min a 95°C  Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Grande Assam, pieno, anzi strapieno di tips dorate. E' forte, intenso e spesso, elegante allo stesso tempo, un tè per chi vuole conoscere le potenzialità aromatiche dei grandi Assam. Tè da bere quando si vuole ma attenzione alla sera (ammesso che non vogliate andare in discoteca!). 

India Neri Foglia  €5,40 per 100g
Nilgiri "Thiasola" SFTGFOP1 BIO  3-4 min. a 90°C  Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Nasce nelle Montagne Blu, è l'idea del tè nero che ci hanno inculcato da piccoli: spesso ma non pesante, profumo caldo di foglie di tè, sapore morbido, tracce di fruttato, verde, con note di noce moscata. Buono! A Roma si direbbe "bono come er pane". Va bene sempre ma è un mattiniero di natura.  Tè adattissimo sia per la colazione che con cibi salati, regge bene anche la carne ai ferri

Ceylon Neri Foglia  €5,00 per 100g
CEYLON Ruhuna golden garden OP1  3-4 min. a 95°C  Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio

Se lo guardate è nero nero; il profumo è uguale, quasi denso, potente, come un atleta di colore. Da mattina o da studio quando si fa nottata; sopporta tutto, latte, arancio, anche il miele, riesce ad emergere anche nelle situazioni più difficili. In questa selezione fatta da coltivazioni a quota decisamente più alta della media noterete le foglie sottili. Il sapore è proprio di come in occidente ci si aspetta un nero, corposo con leggere note astringenti. Ottimo anche come tè da taglio se volete irrobustire qualche altro nero o un tè profumato.  Dolci o salati di struttura, regge benissimo anche una nube di latte e per gli amanti di miele un due o tre gocce per dolcificarlo.

Giappone

Verdi

Verdi



€8,40 per 100g

Bancha Kagoshima Haru



1 minuto 80°C 10/12g/lt



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio



Viene considerato uno dei migliori bancha in Giappone, sapete la mia avversione per questi tè però ammetto che la differenza si sente decisamente, la qualità della raccolta e della lavorazione gli regalano un'ampiezza che i bancha base nemmeno si sognano. Un ottimo tè per la sera.

Giappone

Verdi

Tostati



€7,40 per 100g

Houjicha BIOLOGICO



1/2 min. a 90°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio (è sapido di suo)



I giapponesi sono strani, questo è un bancha tostato, il profumo ricorda il carciofo, il tè che se ne ricava è diverso dal tè che siete abituati a bere. Provatelo, si presta benissimo per accompagnare un pasto, perfetto anche dopo cena vista la scarsa quantità di teina che contiene.

Formaggi tipo fontina o scamorza, carni bianche non elaborate, minestre di verdure, è un buon jolly ed in più preso nel dopocena aiuta a digerire. Con i dolci....mmmh litiga un po'.

Giappone

Verdi

Foglia



€12,00 per 100g

Tamaryokucha



1 min.80°C seconda 30secon



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio (è sapido di suo)



Tamaryokucha (jap. 玉緑茶) è conosciuto anche come Guricha ed è un tipo di tè verde giapponese di qualità superiore.

Il suo nome significa spirale di tè verde a causa della forma che si ottiene dopo la lavorazione.

Proviene dalla regione Ureshino, Prefettura di Saga - Kyushu.

Il sapore del tè è dolce, con forte profumo floreale e sapore.

Sapidocon un retrogusto mandorlato lungo e un aroma intenso con toni di agrumi, erbe e bacche.

Giappone

Verdi

Polvere



€15,50 tin da 40g

Matcha



Bisogna conoscerlo altrimenti si sprecano i soldi. E' costoso perché per ottenerlo ci vuole veramente molta fatica, è un tè macinato fino a farlo diventare polvere, amaro e persistente è il tè utilizzato nella cerimonia del tè giapponese più importante. Estremamente energetico e tonificante va frullato nell'acqua non troppo calda e si beve accompagnato da dolci mooolto dolci.



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio (è sapido di suo)



Ci si fa veramente di tutto con il Macha, addirittura i frappè con il latte e altri aromi. Duttile in cucina lo consiglio con cibi ovviamente giapponesi ma anche con piatti a base verdura o pesce. Bene anche con carni bianche non troppo salsate.

Giappone

Verdi

Foglia



€6,00 per 100g

BanCha



1-2 minuti a 85-90°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio



Premetto... sono prevenuto, a me è un tè che non piace, voi direte "perché lo vendi allora", semplice: me lo chiedono in tanti! E' un tè famoso perché ha veramente poca teina ed è molto utilizzato nella macrobiotica (anche se spesso è confuso con il kukicha). Il profumo è nettamente vegetale, il gusto intenso anche se non molto ampio. Volendo è un tè buono per pasteggiare anche la sera.

Giappone

Verdi

Foglia



€8,00 per 100g

Sencha Fukujuju



1 min. a 80°C



Acqua con bassissimo residuo fisso e una bassa percentuale di sodio



Grande selezione giapponese, questo sencha è coltivato sulle pendici del monte Fuji, è verde intenso e profuma di trifoglio ed erba fresca con sfumature floreali. Il liquore, se ottenuto perfettamente, è verde ma più spesso viene giallo citrino. Molto fresco e ampio bisogna stare attenti all'acqua che si usa, se troppo ricca in sali minerali e in sodio il tè viene salato.

Il sencha ha un buon carattere per i cibi salati, un po' più antipatico con i salati amesso che questi ultimi non si siano lasciati coinvolgere da tante spezie "zenzerose". Per il pesce è ottimo ma anche per fesa di tacchino e carni bianche in genere. Tollera il pomodoro se cotto ma non è un granchè.

Giappone

Verdi

Foglia



€7,80 per 100g

Kukicha



1-2 minuti a 90°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio

Spesso nella macrobiotica viene confuso con il Bancha e spesso viene chiamato il tè dei rametti. Pochissima teina per questo tè che nasce da una tradizione povera, dove le foglie migliori erano destinate ai ricchi e al contadio non restavano che le foglie grandi (dalle quali si ricava il bancha) e le potature delle piante (dai rametti più sottili si ricava infatti il Kukicha). Il sapore è interessante, non diventa quasi mai amaro ed è praticamente quasi privo di teina. Dicono che aiuta a digerire e a stare bene...



molto usato durante i pasti nella cucina macrobiotica, è abbastanza tranquillo per abbinarsi un po' a tutto ma con i dolci...non mi piace proprio.

Giappone

Verdi

Foglia



€5,80 per 100g

Gen Mai Cha Biologico'



1/2 min. a 85°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio (è sapido di suo),

BanCHA e riso soffiato per il tè più bevuto in Giappone, può non sembrare per colpa del profumo particolare ma è molto piacevole, con tonalità dolci. I bimbi nipponici ci fanno anche colazione. Pochissima teina.



Giappone

Senza Teina

Ortensie



€26,00 per 100g

Buddha Ama Cha



più infusioni da 30 secondi



Acqua con basso residuo fisso e una bassa percentuale di sodio

Famoso e raro questo "non tè", deriva infatti da una famiglia di ortensie ed è usato in Giappone in particolari celebrazioni. E' dolce con ricordi di liquirizia, persistente e avvolgente. Da provare assolutamente.



Africa

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Kenya "Milima" GFOP



3-4 min. a 95°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio

Selvatico, il terreno marca molto. Africa calda e coltivazioni a quote elevate. Ottimo al mattino anche con il latte o una fetta d'arancia. Da provare anche con il bruch o per il pranzo.



E' un po' il jolly, si presta molto bene con i cibi salati ma se vi piacciono i sapori forti è perfetto anche per la colazione e regge bene anche torte con il cioccolato. Ottima qualità per fare il tè freddo grazie alla sua bassa tendenza amara.

Africa

Neri

CTC



€5,00 per 100g

Ruanda Rukeri OP biologico



3-4 min. a 95°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio

Il Rwanda era, prima della guerra, un posto dove si producevano tè magnifici, veniva chiamato il Darleeling dell'Africa per un terroir simile alle vette incredibile del miglio tè indiano. Purtroppo la guerra fraticida ha minato per moltissimi anni questa regione splendida e solo ora si riaffacciano sul mercato dei tè interessanti. Questo è un tè abbastanza strutturato e molto profumato, ottimo per la mattina ma anche per tutti gli altri momenti della giornata.



Si abbina bene un po' con tutto, io lo amo anche con il salato e spesso lo faccio freddo.

Nepal

Neri

Foglia



€6,00 per 100g

Nepal "Fikkal" SFTGFOP1 first flush'



3 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso e una leggera percentuale di sodio

L'alta quota regala raffinatezza. Ho finalmente ritrovato questo magnifico Nepal aristocratico e tondo di una eleganza e persistenza fuori dal comune. Niente latte o limone ma solo,,, puro come l'aria del Nepal. Il profumo è di fiori ed erbe aromatica, il liquore non è pesante con una persistenza lunghissima.



Tè molto versatile, tipici abbinamenti per i dolci, si presta anche con salati di media struttura tipo cibi leggermente speziati e carni ai ferri.

Miscele

Verdi

Foglia



€7,40 per 100g

Rosa del Giappone- fragolina e rosa



2/3 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio basso.

Dolce di fragoline di bosco, quasi pannoso, con un tocco di rosa che non quasta. Il sapore poi viene ammorbidito dal riso tostato. Un aggettivo che può andar bene è soave e leggero, così come la teina che contiene. Ottimo tè per il pomeriggio o la sera, meno per il mattino. Freddo non mi è piaciuto moltissimo ma qui dipende veramente dai gusti.



prevalentemente cose dolci senza cioccolato o cacao. Diciamo che una tartelletta con crema o panna potrebbe essere un'ottima compagna.

Miscele

Verdi

Bancha



€7,40 per 100g

Bancha alla Vaniglia



2/3 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Tè con pochissima teina i bancha, adatti per i bimbi e per la sera. In questo caso l'aggiunta di vaniglia lo rende caldo e profumato di coccole e di sera.



Dolci, solo dolci. Io lo trovo molto invernale e infatti si sposa molto bene con torte alla crema e al cioccolato...però bevuto tiepido insieme a una coppetta di croccante piena di fragole e panna...

Miscele

Verdi

Bancha



€7,40 per 100g

Bancha Wild Grey



2/3 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Profuma d'agrumi, per chi ama l'Earl Grey ma desidera un verde, per chi ama i verdi e vuole un tè da bere anche di sera. Classico l'abbinamento con i dolci ma da provare anche con il pesce. La sera coccola visto che anche qui la teina è veramente poca.



Agrumi a go-gò! il mattino a colazione, durante il pasto se è semplice, come compagnia il pomeriggio o la sera. Addirittura riesce a sopportare il ghiaccio! Da provare anche con pesce marinato.

Miscele

Verdi

Sencha



€5,80 per 100g

Foresta Incantata - mandorla e visciola



3 min 80°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Tè verde che profuma di visciola e di mandorla, mmmh veramente niente male, nasconde molto il vegetale del verde. Perfetto per colazione o, se il clima lo permette, freddo ghiacciato!



Biscotti e torte, se con mandorle è meglio. Con il cioccolato tentenna ma a volte se la presenza sul dolce è minima riesce a reggere. Con i salati proprio no, o almeno non ho trovato nulla, magari voi...fatemelo sapere.

Miscele

Verdi

Foglia



€5,80 per 100g

Green Passion - cioccolato e arancia



3 min 80°C



Acqua con basso residuo fisso

Per chi vuole la moglie ubriaca e la botte piena! Tè dal profumo golosissimo è un tè verde che ricorda veramente un bel dolce grasso grasso ma calorie zero ;-) altro che prodotti light. Certo poi se ci abbinare una di quelle robe che solo a guardarle si ingrassa (ma si sorride anche)



Miscele

Verdi

Foglia



€5,80 per 100g

Earl Grey Green



3 min 80°C 10/12g/lt



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Variante verde del più famoso fra i tè aromatizzati: l'Earl Grey. Il bergamotto ben si sposa con i sapori vegetali del tè verde regalandoci un tè più fresco anche se meno intenso del nero.



Miscele

Verdi

Sencha



€5,80 per 100g

Mandorle e Cannella



3 min 80°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Non fanno più il bancha come base ma lo hanno trasformato in sencha. Poco male per un tè dolce come una torta di mandorle appena tirata fuori dal forno e profumata da una spolverata di cannella.



Dolci e biscotti, con il cioccolato ha un buon affiatamento, se lo provate con quei biscotti morbidi alle mandorle tipo sospiri e ricciarelli...sa farsi valere!

Miscele

Verdi

Foglia



€5,80 per 100g

Tè delle Renne - cannella, mela e mandorle - SOLO A NATALE



3 min 80°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio

Tè "cannelloso" e non molto dolce, più adatto al pomeriggio, magari mentre si gioca a carte, più che ad accompagnare i tipici dolci natalizi. Cannella, mela e appena un pò di mandorla su una base verde.



Miscele

Verdi

Foglia



€5,80 per 100g

BiblioTè in Verde - lime, avocado e pistacchi



2/3 min a 80°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio

Ecco alla fine anche il nostro tè verde, segue gli aromi del rooibos Stasera non Esco, con pistacchi, lime e avocado, in questo caso non contiene i granuli di yogurt rendendolo dolce e biscottoso. Nasce come tè per colazione o per il pomeriggio per accompagnare dai biscotti alla tipica pasticceria da tè. Non annoia mai!



biscotti Gentilini (i Vittorio sono perfetti), pasticceria da tè, biscotti con cacao, con il cioccolato... mmmh meglio altri tè.

Miscele

Verdi

Foglia



€5,80 per 100g

Gingerbread Green



2/3 min a 80°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Tè verde con arancia, anice stellato, cannella, mandorle e mille altre cose che lo rendono pericoloso nel periodo natalizio... prepararlo significa accendere una miccia in dispensa, non è possibile sentirne il profumo senza annaspire senza dignità in cucina alla ricerca di quel dolce dimenticato, anche il panettone dello scorso anno, qualunque cosa va bene... diventerete carnefici annegando di tutto in questo tè prettamente invernale. Non fatelo spesso, ci aspetta il pranzo di Natale ed è veramente brutto presentarsi a casa dei parenti con 10 chili di più!



Miscele

Verdi

Foglia



€5,80 per 100g

Bucaneve - arancio e spezie dolci



2/3 min a 80°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Veriazione di base dell'Orange Cookies, qui il tè è un verde (sencha per essere precisi). Questa differenza regala un tè leggermente meno dolce, ottimo a tutte le ore,



Uno dei pochissimi verdi che regge i biscotti e le torte al cioccolato.

Miscele

Verdi

Bancha



€5,80 per 100g

Bancha Fiorito - gelsomino e frutta



2/3 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Teina latitante nei bancha, e meno male! Volevate un tè da bere la sera invece che le solite tisane che sanno di ..tisana? Questo è un tè addolcito dal gelsomino e frutta. Profumatissimo, dolce, seppellisce sotto i suoi aromi il tipico sapore di vegetale dei bancha. In bocca è piuttosto morbido con il gelsomino fuso con ricordi di frutta tropicale. Perfetto per la sera, magari dopo mangiato.



Lo preferisco la sera da solo, se proprio volete accompagnarlo con qualcosa può andare con torte bianche o con piccoli tramezzini senza maionese.

Miscele

Verdi

Foglia



€5,80 per 100g

Primavera - frutta e fiori



3 min 80°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Frutta e fiori per una miscela dolce, non stucchevole, compagno quotidiano fresco in estate, consolatorio in inverno. Le fragoline e la rosa sono preponderanti ma si avvertono anche altre tonalità fruttate dolci.



Biscotti e biscottini ma io oserei anche con una cheese-cake.

Miscele

Verdi

Foglia



€5,80 per 100g

Chai Verde - spezie...tante



3/4 min. a 85°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Elaborazione in verde del Chai classico, nettamente più fresco grazie alla ricerca dell'equilibrio delle spezie con il tè verde. Morbido e intensissimo merita soprattutto al pomeriggio e alla sera, se la teina non vi crea problemi al sonno.



Forse un poco arduo per la colazione ma quando ormai ci siamo abituati alla luce del giorno... perfetto a tutte le ore sia come tè da compagnia, sia abbinato a piatti decisamente saporiti.

Miscele

Verdi

Foglia



€5,80 per 100g

Sakura - ciliegia giapponese



3 min. a 85°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Profumatissimo, nasconde al naso la sua anima verde coprendolo con un profumo di ciliegia che quasi sconfinava nell'amarena. Al gusto emergono anche le tonalità più verdeggianti rendendolo estremamente gradevole e fresco. Tè sia da colazione che da bere da solo, in estate non è affatto male freddo ghiacciato, in inverno, bevuto caldo, ci fa ritrovare le sensazioni della primavera inoltrata.



Bene un po' tutto tranne che il cioccolato, a me piace particolarmente con ciambelloni e cose morbide e vanigliate

Miscele

Verdi

Sencha



€5,80 per 100g

Arancia Biologico



3 min 80°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Di rado ho trovato un biologico così completo, anche gli aromi naturali sono bio! Fresco, agrumato, con un ottimo sencha di base, si presta bene come tè per tutte le ore, da colazione come da pomeriggio.



Se siete golosi di cioccolato non scegliete questo tè ma se vi piacciono tutti i dolci "bianchi" allora è perfetto.

Miscele

Verdi

Sencha



€5,80 per 100g

Limone e Zenzero



3 min 80°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio basso.

Fresco limonoso, assolutamente non finto, speziato il giusto di zenzero. Piace da morire a tutti, il verde aromatizzato più venduto e, chissà perché, è prediletto soprattutto dalle ragazze. Un tè che lega con ogni emozione e ogni cibo. Un cult.



Rende benissimo sia con i dolci più vari tranne che quelli con caffè o cioccolato, sia con i salati come tartine con gamberetti o addirittura storione, cous cous freddi meglio se vegetariani.

Miscele

Verdi

Gunpowder



€5,80 per 100g

Menta Piperita



3 min 80°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio basso.

"Polvere da sparo" e olio essenziale di menta: miscela esplosiva...preparate i polmoni, gli effetti balsamici sono incredibili. Perfetto freddo, magari con un goccio di rum, perfetto caldo anche contro il raffreddore...perfetto per allontanare gli estremi: il freddo dell'inverno e il caldo dell'estate.



Digestivo! Il miglior abbinamento è quello con la sazietà del dopopasto. Troppo potente per qualunque cosa si può tentare con i dolci ricchi di miele e frutta secca arabi.

Miscele

Verdi

Sencha



€5,80 per 100g

Green Garden - ribes e lamponi



3 min 80°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Freschissimo, profumi di frutti di bosco in quantità con la nota predominante di ribes rosso. Intenso e verde, tè da bere ogni tanto o per accompagnare, bagnato di ghiaccio, una bavarese alla fragola.



Dolci al cucchiaino tipo bavarese all'ananas, ai frutti di bosco se non troppo dolci, insomma "roba un po' pannosa" ma molto fresca.

Miscele

Verdi

Sencha



€5,80 per 100g

Ginseng Rosso



3 min 80°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Fermi tutti! Non è il magico elisir di vita eterna ma diciamo che il profumo leggermente agrumato è quello che una breve infusione riesce a sciogliere al ginseng e al tè verde ci regalano un surplus di energia. Tutti i giorni sono buoni per lui, non verrà mai a noia.



Solo o con cibi salati ma se non disdegnate i profumi agrumati e leggermente vegetali, può andare anche a colazione a patto di mangiare cose semplici come fette biscottate, burro e marmellata oppure biscottini vari.

Miscele

Verdi

Sencha



€5,80 per 100g

Bacche Rosse



3 min 80°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Freschissimo, da bere quando si ha nostalgia dell'estate, tè da plum cake quando è caldo, da mare quando è freddo. Si esprime come un succo di frutta aristocratico, si veste come un bel tè verde, che dire...un tipo che piace.



Da solo o con dolci di frutta, biscotti ai cereali, frollini, disdegna il cioccolato. Da provare anche freddo.

Miscele

Verdi

Sencha



€5,80 per 100g

Albicocca e Miele



3 min. a 85°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Delicato come i suoi ingredienti, da compagnia ad ogni ora del giorno. Profuma di casa di campagna alla domenica mattina. Nasconde il verde sotto un mantello dolce. Da torta margherita appena sfornata ...con zucchero a velo.



Colazione e dolci, molto buono anche con torte allo yogurt e, ovviamente, alla carota.

Miscele

Verdi

Foglia



€5,80 per 100g

Mandarino e Cocco



2/3 min. a 80°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Una miscela per il chi ama i profumi dolci, sembra quasi una cheesecake al mandarino... buono come un gelato sulla spiaggia!



Magnifico sia caldo che freddo, magari non abusatene troppo.

Miscele

Verdi

foglia



€5,80 per 100g

Mela al forno



3 min. a 85°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Tè verde per ogni momento, il sapore ricorda la mela verde con tonalità più dolci, assolutamente non stucchevole è perfetto sia per la colazione sia come bevanda durante la giornata.



Dolci o solo, non lega con i salati... oddio con delle scaloppine al Calvados andrebbe benissimo ma, immagino, non si fanno tutti i giorni. A me piace con fette biscottate e miele.

Miscele

Verdi

Foglia



€5,80 per 100g

MoJito Blues



3 min 80°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio

Torna il Mojito Blues, un verde che nasce per l'estate! Il profumo ricorda una spiaggia dei Caraibi, il relax dell'azzurro del mare e il sole abbagliante. Tè, come dicevo, che nasce per combattere il caldo, freddo per chi si vuol dissetare o caldo per sentirsi un pò "beduino" (anche se con il tè alla menta marocchino non ha proprio nulla in comune).



Miscele

Verdi

Sencha



€5,80 per 100g

Mango



3 min 80°C 10/12g/lt



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Fresco ed estivo anche se le tonalità dolci lo rendono un buon compagno anche per i pomeriggi invernali, quando il cielo uggioso ci rende la casa il posto più bello dove rilassarsi con gli amici. In estate è un ottimo tè per la colazione o da portarsi freddo al mare.



delicato, soave, si abbina bene alle cose semplici, biscotti secchi e muffin, bavaresi di frutta e..perchè no? Al del rhum bianco per un ottimo cocktail.

Miscele

Verdi

Foglia



€5,80 per 100g

Piña Colada- Ananas e Cocco



3 min 80°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio

Freschissimo e dolce di profumi, un tè verde con ananas e cocco! Da bere caldo per una colazione estiva oppure freddo freddo per avventurarsi al mare (almeno se c'è fila non morirete di sete).



Un consiglio, è perfetto per accompagnare una cheesecake o una fetta di ciambellone con marmellata di fragole!

E' quasi un classico tè per la stagione calda e ho deciso di riproporlo solo nel periodo estivo.

Un consiglio, è perfetto per accompagnare una cheesecake o una fetta di ciambellone con marmellata di fragole!

Miscele

Verdi

Foglia



€5,80 per 100g

A Qualcuno piace caldo- Pompelmo e cannella



3 min 80°C



Acqua con basso residuo fisso



Miscele

Verdi

Foglia



€5,80 per 100g

Christmas Tree - Green Winter



3 min 80°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Predominano gli aromi di arancia e cannella in questo verde ma... c'è qualcos'altro, lo annusate e arrivano i ricordi dell'inverno, per essere esatti del Natale e per esser ancora più pignoli...l'albero di Natale, quello vero, quello che profuma la casa di... casa, di festa, di stare insieme. Ops non spaventatevi, non è sloo un tè da occasioni particolari, anzi! Il pomeriggio quando le giornate sono uggiose o al mattino chiusi in ufficio, cosa c'è di meglio dei profumi che ci riportano a momenti di felicità?



Tè duttile, io lo preferisco da solo o con biscotti non troppo burrosi ma regge bene sia le paste lievitate che quelle con il cioccolato. Non mi piace con il salato

Miscele

Verdi

foglia



€5,80 per 100g

Tè verde allo Zenzero



3 min. a 85°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Tanto tanto ma tanto zenzero! Profumatissimo al naso non delude al palato, certo difficile farci colazione... è più un tè da pomeriggio o da cibi salati. Dicono che lo zenzero fa bene ad un mucchio di cose ma ricordate che in pochi minuti di infusione...bè io me lo godo per il sapore!



Lo prediligo con i cibi salati, meglio se con tonalità orientali; con carne salsata tipo un vitello tonnato (ma non scordatevi i capperi) o di lunga cottura. Da provare anche con il Risiko, è un bel compagno per le lunghe battaglie con gli amici.

Miscele

Neri

Foglia



€6,80 per 100g

Earl Grey Imperiale



3 min. a 90°C



Acqua con bassissimo residuo fisso ma una leggera percentuale di sodio

L'aggettivo Imperiale è doveroso, è fra quelli che ho assaggiato (e fidatevi son tanti ahimè) il più superbo. Il bergamotto vibra, non vi stupite se, come lo annusate, il vostro stomaco inizierà a gorgogliare alla ricerca di una crostata calda di forno. Un magnifico per il pomeriggio, un po' sprecato per il mattino ma...se vi piace viziarvi...



con quasi tutto, o meglio con tutto ciò che è aromatico e fresco, perfetto con il pesce, con il pollo, con tartine dove regge anche il caviale, poi con quasi tutti i dolci anche se per me una crostata calda con marmellata di albicocca o curd di limone o cedro restano l'abbinamento più intrigante. Resiste anche al cioccolato fondente fino a gradazioni del 70%, non invece con quello al latte.

Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Ciocco-Cocco



3/4 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Se siete di quelli che amano il sole e la cioccolata questo è un tè per voi, goloso (ma non eccessivo) sia caldo che freddo, da portarsi al mare, tanto per strada vi sarete sicuramente fermati a comprare delle M&M's. Per i maniaci dell'inzuppo lo consiglio caldo con biscotti di pastafrolla, volendo potete cimentarvi nello scoprire quante gocce di latte ci stanno bene. Al di fuori degli ingredienti non vi aspettate un tè aggressivo, è invece molto delicato e non stanca facilmente.



Tutti i biscotti possibili e immaginabili, torta di carote, al cacao, con cioccolato...un po' tutto ciò che è dolce.

Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Pera e Cannella



3/4 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Strudel! Smaccatamente strudel, abbinamento perfetto. Caldo emerge la cannella, freddo la pera, a giusta temperatura si fonde in un gusto armonico da gustare mangiando...strudel!



Strudel ovviamente ma anche ciambelloni e torte con cacao, biscotti secchi, meglio se ai cereali.

Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Bellini...più o meno (albicocca e champagne)



3 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Il più o meno indica una variazione rispetto al classico cocktail: albicocca al posto della pesca a polpa gialla. Non mi era mai capitato di sentire un profumo così "reale" in un tè aromatizzato, l'albicocca sembra appena colta e la cosa incredibile è che l'aroma non cambia per nulla anche una volta fatto il tè.



dalle torte tipo ciambelloni o muffin fino ai biscotti secchi, se volete osare con i salati potrebbe nadare con un risotto alle fragole o con un'insalata leggera.

Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Dark Passion - cioccolato e arancia'



3 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Pensate ad una tazza di cioccolato con dentro del Cointreau e avrete in mente il sapore di questo tè. E' velluto per l'olfatto, appena assaggiato... bè la sensazione era quella di bere un qualcosa di profondo. Caldo consola dalle ingiurie della vita, tiepido rasserena il tempo mentre si chiacchiera fra amici. Potete mangiarci dolci insieme o semplicemente sorseggiarlo per il suo gusto, io per ora mi perdo anche solo ad annusare le foglie.



come per il ciocco-loco tutto ciò che ci può far raddrizzare una brutta giornata...e attenta alla linea. Magnifico (è pericoloso) con un goccio di Cointreau sia caldo che freddo.

Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Inverno in Oriente- cannella zenzero e arancia



3/4 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Tè da libro! Se vi piace leggere...sottofondo di musica e tazza sul tavolino lui è perfetto: zanzero, cannella, spezie e leggere sfumature d'arancia..caldo, profumato, tondo...effetto plaid! Un tè per meditare.



Libro, musica, gatto..perfetto. Ma è eclettico si presta dai tarallucci salati alle torte, soprattutto se ricoperte da una crosta di cioccolato nero.

Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Hot-tea - cioccolato e spezie



3/4 min. a 90°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio (è sapido di suo)

Interessante e divertente, tè non da tutti i giorni ma quando, con il freddo che ci gela le ossa, volete godervi una tazza fumante piena di profumi. Con una bella torta al cioccolato, una Foresta Nera o un ciambellone di quelli seri... il suo effetto lo fa!



Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Miscela Natalizia Santa Tea



3/4 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Qui dentro c'è di tutto: cioccolato, mela, cannella bacche di vaniglia mandorle. E' un tè dai mille profumi, prettamente invernale ma che ben si adatta anche alla colazione in stagioni più calde. Un tè che quando fuori piove ci fa star bene dentro. Nonostante il nome è un tè ...da peccato!



Dolci anche molto corposi, può andare sia con crema al cioccolato che con panna cotta. Il panettone, magari ricoperto da un velo sottile di Nutella.... Bè ci sta proprio bene. Non stanca ed è quindi adatto anche per la colazione.

Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Giamaica - arancia rhum e vaniglia



3/4 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Il nome porta sulla cattiva strada, è un tè perfetto anche d'inverno. Tonalità calde di vaniglia e rhum con un sottofondo di agrumi, più che Bob Marley ricorda la voce vibrante del grande De Andrè. Attenti: da assuefazione. Tè da babà!



Predilezione per le torte con crema, il babà napoletano (quello vero non quelle cose trasudanti rhum di pessima qualità della maggior parte delle pasticcerie) e le paste con frutta fresca. Ma ha un carattere che si affiata benissimo anche con tutti i biscotti, le torte e anche il cioccolato.

Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Tè degli Elfi - mora e fragola



3 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Il naso ha un collegamento tutto suo con lo stomaco, provate a metterlo vicino a queste foglie e subito lo stomaco inizierà a muoversi, a quel punto al palato nulla rimane se non reclamare una crostata calda di marmellata di more, infine vi ritroverete con un naso invidioso della lingua per poter sentire meglio questo tè. Dolce di frutti di bosco dove spicca incontrastata la mora, riesce a conquistare senza dover lottare.



Dolci, dolci, dolci, di tutti i tipi tranne che con il cioccolato, io lo adoro con i grancereale ma anche con tartellette alla crema o cose con panna montata.

Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Fiori d'Arancio



3/4 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Un classico potente e raffinato. Sapore di colazione, colazione che mette il sorriso oppure per un pomeriggio al riparo dello smog di Roma, sognando la Sicilia coccolati da biscotti e ciambelloni. Non stanca mai, tè quotidiano.



tè non solo, anche se con una netta predilezione, da dolci. Lega bene anche con scaloppine di pollo o tacchino, e insalate di spinaci crudi.

Miscele

Neri

foglia



€5,80 per 100g

Mandorla e Cioccolato



3 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

La mandorla è tiranna, domina sul cioccolato senza ritegno ma lui da bravo oppositore riesce ad ammorbidire il gusto del dittatore smussandone gli angoli. Piacevolissimo tè, essenzialmente da pomeriggio o da colazione seria (quelle che si fanno quando si è sicuri di non dover fare analisi del sangue per almeno una settimana). Non da tutti i giorni ma d'inverno è meglio averne un po' in credenza, non si sa mai gli amici con cosa si presentano a casa, lui esalta tutto e copre tutto (se il dolce lascia a desiderare).



dai biscotti alle torte anche spudoratamente cioccolatose, potrebbe stonare solo con budini di frutta fresca.

Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Choccoccino cioccolato, caffè e vaniglia



3/4 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso

Morbido e dolce, profuma di mattino quando in forno sta cuocendo un ciambellone e la moka sussurra sul fornello. Altro che Mulino Bianco...



Datemi retta, evitiamo queste calamità, già la vita è complicata... sediamoci davanti ad una tavola imbandita, spendiamo gli 80 euro famosi in pasticceria o ad un buon forno o, ancor meglio, innondiamo casa con il profumo di un dolce che cuoce nel forno e dopo, solo dopo, prepariamo il Tè

Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Albicocca & Cioccolato



3/4 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Avete mai sentito usare l'aggettivo elegante per un tè al cioccolato? Di solito vengono in mente "ghiotto", "goloso" etc eppur per questa miscela il termine che mi viene in mente è proprio elegante. Si beve anche tutti i giorni e non stanca, sta bene con i dolci ma anche solo soletto, volendo non disdegna nemmeno la compagnia (parsimoniosa) di una goccia di latte. Insomma è un tè che non manerà mai nella mia credenza.



Lega bene quasi con tutto, dalle creme al cioccolato. Perfetto con i biscotti inzuppati!

Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Tè di Natale- delle Feste



3/4 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Sarà un dolcissimo Natale, sapore di mandorle e miele... diceva una pubblicità, vale anche per questo tè se al miele si sostituisce la cannella! E' proprio il profumo delle feste, arancio, vaniglia miele e mandorle in dosi altissime, da dipendenza. Un cult fra i tè invernale anche se, in estate, non è male freddo con il latte.



Più o meno tutto ciò che è dolce, torrone compreso. Perfetto con il pandoro magari coperto da uno strato generoso di Nutella e panna montata.

Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Summer Tea 2,0 Mango e frutto della passione



3/4 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

nuova versione di tè per l'estate, frutta tropicale a go-go! Abbiamo il mare inquinato? Le spiagge sono una schifezza per la maleducazione della gente? C'è il summer tea, non risolve i problemi ma li rende più freschi e piacevoli ;-) scherzi a parte io in spiaggia senza una bottiglia di questo 2.0 non ci vado!



Caldo con pane, burro e marmellata, freddo con fragole con panna, torte di frutta e crema, sabbia chiara e tintarella!

Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Orange Cookies arancia e spezie dolci



3/4 min. a 90°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio

Pensate ai biscotti di Ikea, quelli allo zenzero e arancia, il profumo è identico, sembra di entrare nella casa di Babbo Natale per prendere un tè e pasticcini. L'aroma è caldo con il sapore dell'inverno, giornata tersa e gelida dove basta una sciarpa ed un maglione per sentirsi bene, al gusto si arrotonda ancor di più fondendosi in un sapore unico con venature di arancio e spezie mai acidule ma anzi. Un tè da caminetto acceso, per far due chiacchiere, per mangiare qualcosa di goloso o semplicemente per se stessi e una pausa dal mondo.



Dolci di tutti i tipi, non teme il cioccolato né le cose più semplici, volendo si può tagliare con una puntina di Lapsang Souchong ma in questo caso è da bere da solo come scacciafreddo!

Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Notti Russe - Mandorle e chiodi di garofano- Solo in Inverno



3/4 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Difficile descrivere questo tè, il cartamo, i chiodi di garofano e le mandorle si fondono in un sapore nuovo. Un amico cioccolatiere ne ha ricavato il ripieno di un cioccolatino, idea nata dalla mia propensione di abbinarlo alla Sacher Torte (quella vera!). Provatelo. E' potente come il KGB ed elegante come una ballerina del Balscioi. **DIPONIBILE SOLO IN INVERNO**



La Sacher, quella vera, le torte dove il cioccolato è il leone, dolci di struttura ma anche biscotti, non al burro però.

Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Candy Candy - Kaki e Melone



3 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Tè decisamente meno problematico del cartone animato degli anni 80 ma può drogare come fecero le sue puntate 30anni fa! Ovviamente è dolce e consolatorio, da provare con una torta rovesciata alla frutta



Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

BiblioTèq - pistacchi, cannella, pepe rosa



3/4 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Mi mancava un tè che rappresentasse il negozio e alla fine ho deciso di variare il rooibos Arcobaleno. Un tè che mescola la bellezza esteriore per i suoi mille colori e il suo sapore ottenuto mescolando tanti profumi per ottenerne uno solo. Può apparire troppo dolce all'olfatto, ma quando gli fate fare un tuffo nell'acqua calda...



Eclettico con i dolci, non sopporta i salati. Per quanto riguarda i cibi da golosi lui non si crea problemi: dai biscotti integrali a quelli ricoperti di cioccolato fondente, dalla panna cotta alle torte al cioccolato piemontesi. Se vi capita di trovare delle vere sfogliatelle napoletane (le ricche per favore)

Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Tè...n - datteri, fichi e sesamo



3/4 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso

Datteri, fichi e sesamo su una base di tè nero indiano, mi è piaciuto subito, già al profumo mi aveva conquistato. Ricordi di paese arabi, di cose buone mangiate per strada. E' difficile da descrivere perché i datteri e i fichi si mescolano insieme a creare un profumo unico, nuovo ed intenso: un acuto profumo di oriente.



Con il latte assume tonalità veramente morbide e particolari. Sta bene un po' con tutto soprattutto dove c'è il cioccolato. Sulle cose delicate tende ad essere un po' arrogante e le sminuisce un po'.

Scelto per festeggiare i 10 anni di BiblioTèq che iniziava la sua avventura a Natale del 2002.

Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Mandorlato - mandorla cocco e vaniglia



3/4 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Strani scherzi fanno i profumi, mescolate due cose come le mandorle e il cocco, un punta di vaniglia e qualcos'altro... risultato un dolce profumo di torta e di caramella mou. Questo tè nero riesce ad esser golosamente dolce senza "stuccare", perfetto per la colazione or che arriva l'inverno, rinvigorisce il sapore delle fette biscottate e ci regala il gusto del dolce anche quando il dietologo ci controlla.



Dolci dolci dolci, poi se non vi stancate ancora dolci... di tutti i tipi, per ora ancora non ho trovato qualche figlio dello zucchero che non ci vada d'accordo!

Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Cocco Banana



3/4 min. a 95°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio

Finalmente sono riuscito a riaverlo, è stato uno dei primi tè aromatizzati quando ho aperto, però, dopo un paio di anni il mio fornitore a deciso di toglierlo dalla sua produzione con sommo dispiacere mio e di molti miei clienti. E' dolce, decisamente ma non resta stucchevole, si riesce a bere molto spesso e lega bene con tutti i frollini e ciambelloni. A me piace molto anche freddo. ...dimenticavo: tollera bene una nuvola di latte.



Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Lemon Grey (pompelmo e limone)



3/4 min. a 90°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio

Tè di straordinaria freschezza, al naso il profumo è proprio quello del pompelmo fresco mentre una volta preparato si fonde splendidamente con il limone. E' un tè di quelli che non stancano mai, che si adatta perfettamente ad ogni tipo di colazione o pasto desideriate, insomma è un coltellino svizzero fatto a forma di tè!



Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Arancia e Cannella biologico



3/4 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Tè semplice e classico, da sorseggiare mentre si fa qualcosa o quando il discorso è interessante e si desidera una tazza non "invasiva". Colpisce la sensazione di freschezza della scorza d'arancia (bio anche questa ovviamente).



Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Marshmallow, cioccolato e nocciola



3 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Un vero tè da duri! Quelli che non arretrano davanti a nessuna sfida, questo tè è subdolo, minerà la vostra forza di volontà, avete preso la decisione di limitare le calorie? con lui non si può, è come il fritto, qualsiasi cosa va bene, anche inzupparci un foglio di carta, diventa golosa, intrigante, suadente... Attenzione nuoce gravemente alla linea... è probabile che anche Johnny Deep lo abbia assaggiato....



Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Irish Cream - cioccolato e crema di whiskey



3/4 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso

Cioccolato e crema di Whisky, nulla di alcolico (se non l'aggiungete voi!... vi ho beccato vero?). Tè nero deciso, profumato come ci si può aspettare dagli ingredienti, magnifico caldo, morbido morbido, rotondo come la sensazione delle coperte quando fa freddo... ma è un tè un pò schizzofrenico, basta farlo gelare in frigo e diventa perfetto per un cocktail se ci aggiungete un pò di whiskey oppure un bel long drink dissetante con una nuvola di latte (o panna per chi nasconde bene le cicce) e 2 cubetti di ghiaccio!



Miscele

Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Torta di Mele



3/4 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Dolce e antico il suo profumo, ricorda veramente la torta di mele che faceva la nonna, da acquolina in bocca, da colazione o pomeriggio tanto non annoia, da bere caldo facendoci la zuppetta con qualsiasi cosa ghiotta, da bere tiepido o freddo come compagnia dissetante.



un po' tutto ciò che è dolce, non disdegna nemmeno il cacao.

Miscele

Neri

Foglia



€5,40 per 100g

Liquirizia



3/4 min. a 90°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio

Potentemente liquirizia. Particolare freddo ma inconsueta piacevolezza caldo. Io lo abbinerei a un bel gelato alla crema o al cioccolato, con il latte è strano ma potrebbe piacere. Tè da chiacchierata invernale.



Argh! Difficile per un palato normale ma c'è chi ci mangia biscotti e dolci bianchi.

Miscele

Neri

Foglia



€5,40 per 100g

Cannella



3/4 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Tè nero indiano, cannella in pezzi, aroma. Se vi piace la cannella molto "cannellosa" è perfetto. Una punta in altre miscele può dare un tono di spezia dolce niente male.



Biscotti in genere, torte anche con presenza di cioccolato. Con il salato ancora non ho trovato nulla.

Miscele

Neri

Foglia



€5,40 per 100g

Caramello



3/4 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Tè nero di Ceylon denso di profumi, il caramello emerge con tutte le sue tonalità dolciamare. Toglie il freddo di dosso, forse per questo è un infuso usatissimo nei paesi del nord. Non disdegna il latte...anzi!



Solo dolci, biscotti in particolari o torte tipo quella della nonna.

Miscele

Neri

Foglia



€5,40 per 100g

Vaniglia



3/4 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Dolce di bacche di vaniglia, niente aroma. Soave come velluto, da provare in seconda infusione. Il pomeriggio e la mattina sono uguali per lui, grande spirito di adattamento, potete anche vestirlo con una macchia di latte.



Un classico per dolci, si accorda con tutti, con bavaresi e panna cotta è meglio se appena macchiato con latte e bevuto tiepido.

Miscele

Neri

CTC



€5,80 per 100g

Chai latte Indiano



3/4 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio basso.

L'aroma delle spezie vi aggredisce come una tigre, potente come un elefante, solo al naso direste che è eccessivo, invece, una volta ammorbidito dal calore dell'acqua, scivola delicato e saporito sul palato. Freddo ghiacciato con il latte è uno sberleffo alle bevande estive...alla faccia della cocacola!



Senza latte lo trovo intrigante con dolci alle nocciole, con creme al cacao come la nutella, con cibi salati tipo piatti indiani e con formaggi alle noci. Con il latte è molto più morbido, niente salati ma dolci dipo bigné alla crema di cioccolato, caffè o nocciole.

Miscele

Neri

Foglia



€5,00 per 100g

Russian Blend



3/4 min. a 90°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio

In Russia il tè deve essere selezionato in maniera particolare, la tradizione vuole che si prepari un tè estremamente concentrato lasciando per tantissimo tempo le foglie in poca acqua bollente, quando ci si vuol preparare una tazza se ne spilla un po' e poi si allunga con l'acqua calda del samovar. Questo fa sì che è indispensabile un tè che non diventi troppo in fretta amaro. Sono tè di grande sapore anche se, a mio avviso, un po' più monocordi sotto il punto di vista aromatico, perfetti per il mattino dove si desidera qualcosa di immediato e semplice.



Dolci e salati di tutti i generi, son tè che vengono usati veramente su ogni cosa. Perfetto per tramezzini con cetrioli e uova sode!

Miscele

Neri

CTC



€5,00 per 100g

Irish Breakfast



3 min. a 95°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio (è sapido di suo).

Classica dinamite! La mattina dà la sveglia meglio della tromba di un bersagliere, il corpo è denso e saporito, in più resta morbido. Io lo abbinerei con i dolci ma anche con i salati sa il fatto suo.



Cibi salati anche un po' grassi se bevuto puro, dolci saporiti, se macchiato con un velo di latte.

Miscele

Verdi e Neri

Foglia



€6,00 per 100g

Rosa d'Inverno-pesca albicocca



3 min. a 85°C



Acqua con basso residuo fisso e una leggera percentuale di sodio

Tè verde giapponese, tè nero cinese e come collante boccioli di rosa, profumo di albicocca e pesca. È dolce come i profumi della primavera, rilassante come la colazione in campagna la domenica mattina. Da provare anche con una macchia di latte.



Tipica pasticceria da tè, lingue di gatto e plum cakes.

Miscele

Verdi e Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Divano e Biscotti-lamponi e fichi



3/4 min a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Biscottosissimo, al naso il profumo dei lamponi è acuto e quasi sommerge i fichi i quali, per vendetta e per amor dell'acqua calda, emergono una volta in infusione donandogli un sapore veramente biscottoso. E' un tè nero ma c'è una piccola percentuale di tè verde.



da provare con biscotti ai cereali, pastafrolle e crostate.

Miscele

Verdi e Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Tè della Dama-Mandorla, arancia, rosa



3-4 min 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Non so il perché, ma appena assaggiato è un tè che mi ha ricordato il Gattopardo di Tommasi di Lampedusa, le atmosfere della nobiltà del sud, forse è il sapore leggermente ammandorlato, le bucce di arancia che rilasciano tenui note agrumate, i fiori di calendula, girasole e rosa che lo rendono molto colorato e delicato. Un tè soprattutto da pomeriggio con la tipica pasticceria da tè, musica classica di sottofondo e amici con cui chiacchierare.



Dolci anche di una certa struttura, perfetto con lingue di gatto con le mandorle, occhi di bue, crostate.

Miscele

Verdi e Neri

Foglia



€5,80 per 100g

Alì Babà - pesca e albero del pane



3 min. a 85°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Fruttato e fragrante, poca teina. Alla miscela di tè verde e nero si mischiano i profumi della pesca ma, soprattutto dell'albero del pane. Da sorseggiare caldo o freddo, dipende dalla temperatura che c'è all'esterno. E' un tè di quelli che nelle loro indicazioni hanno l'aggettivo "sempre. Foglie profumate da portare in vacanza.



Fette biscottate con burro e marmellata, splendido carattere per la colazione, merita anche nel pomeriggio con dolci anche un po' più di struttura tipo le classiche pastarelle.

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos



€5,80 per 100g

Bacche di Goji e Cranberry



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



Profumatissimo, in estate sarà perfetto per una bevanda fredda e dissetante, in inverno invece è da pane e marmellata! Oltre alle bacche di Goji contiene dei cranberries.

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos



€5,80 per 100g

Peanuts - arachidi, cioccolato e caramello



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



Strano, strano e strano! Noccioline da bere? A dirla così sembra quasi una schifezza, un po' come la pubblicità che diceva "Milano da bere" e uno pensava allo smog, ai piccioni, all'odore tipico della metro... eppure i creativi non sono stupidi, la pubblicità funzionava e quindi ho provato il campione che mi avevano spedito... splendido, da ricredersi! Le noccioline da bere sono veramente buone, avvolgenti e divertenti (tanto per trovare la rima), se poi ci annegate una fetta di ciambellone con il cioccolato... in fondo io non sono il vostro dietologo ;-)

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos



€5,80 per 100g

Chicche d'estate - melograno e uva



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



Rooibos freschissimo, delicato e fruttato, molto adatto alla primavera quando ci viene voglia di cose leggere e profumate. E' ottimo anche freddo o a temperatura ambiente.

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos



€5,80 per 100g

Rooibos d'Autunno - cannella, cocco e rosa



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso



Cannella, cocco, rosa ... non è un rooibos tirchio di sapori, anzi... dolce e fragrante con un intenso aroma di cannella. Certo lo potete bere da solo per togliervi quella voglia di dolce (senza aggiungere calorie alla dieta) ma... biscotti di pastafrolla fatti in casa, torta allo yogurt, muffin, cup-cake al burro d'arachidi... insomma arriva il freddo, vogliamo difenderci dalle intemperie? che ci importa delle calorie, al limite ci facciamo regalare per Natale un maglione di una taglia in più.

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos



€5,80 per 100g

Rooibos Chai



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



Variante senza teina del Chai indiano, tè speziatissimo da fare anche con il latte. In questo caso fra le mille spezie che ci sono dentro spiccano lo zenzero ed i chiodi di garofano. Un bel corroborante per rifarsi della giornata faticosa e prepararsi al dolce relax del divano.

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos



€5,80 per 100g

10 anni senza teina - guava e cedro



4/5 min. a 95°



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso



Guava e Cedro, fruttatissimo e profumatissimi. Un rooibos pieno di superlativi, ottimo caldo e superbo freddo. Non annoia facilmente nonostante le cose fruttate a lungo andare perdono il loro fascino, anzi più si beve e più si apprezza ma vi assicuro che non ci ho messo nessuna droga!

io ci metterei una bella torta con crema e frutta fresca!!! Alla faccia della linea: festeggiamo!

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos



€5,80 per 100g

7 E 1/2! Mandarino e cannella SOLO a Natale



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Nuovo arrivo per l'autunno 2015, appena aperto il campione mi ha conquistato, il profumo mi ricorda casa quando torni e fa freddo, il plaid mentre leggi un libro e fuori piove, il ronfo di un gatto felice. Se non fosse inflazionato lo chiamerei conforTea ma poi andiamo a finire sullo scontato.



Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos



€5,80 per 100g

Mango e Fragola



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Vi devono piacere i frutti tropicali, il mango in particolare perché in questo rooibos fa la parte del leone. Personalmente lo amo di più freddo ma molti clienti mi dicono che lo preferiscono caldo, magari accompagnando piccoli biscotti con la marmellata.



Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos



€5,80 per 100g

Bisanzio - cannella e anice stellato



4-5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Cannella, anice stellato, gelsomino e aroma di vaniglia...mmmh devo dire che diventerà la mia tazza serale più consumata, è delicato ma nello stesso tempo aromatico, una volta bevuto da una sensazione di calore in bocca che rasserena. E' come il tepore ritrovato dopo una giornata fuori casa.



In realtà è un sapore piuttosto semplice anche se molto avvolgente, potrebbe andare quasi con tutto ma vi assicuro che il modo migliore per goderne appieno è da solo, la sera o il pomeriggio come compagno di letture o di chiacchiere fra amici.

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos



€5,80 per 100g

Vaniglia e Panna



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Dolce compagno per tutto il giorno, scalda il cuore con il suo profumo di...buono, di latte condensato. Ottimo come scacciapensieri la sera o per un tardo pomeriggio.



buono da solo, con una nuvola di latte, tuffandoci i biscotti o una fetta di torta margherita... fate voi... ma attenti a non zuccherarlo troppo!

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos



€5,80 per 100g

Tropical Sunrise (pompelmo e ananas)



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Cercavo da tempo un rooibos al pompelmo, profumo che trovo splendido sia per d'inverno che d'estate, in questo caso c'è l'aggiunta dolce dell'ananas che lo rende ancor più idoneo ad esser preparato freddo. Non perde nulla del suo magnifico profumo una volta preparato.



dalle fragole con panna a tutte le torte a base frutta e crema, con le apezie invece bisogna far attenzione.

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos



€5,80 per 100g

Limo-Zen



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Simile come ingredienti al mio tè verde più venduto Limone e Zenzero, qui però c'è l'aggiunta di lemongras e le tonalità dolci del rooibos ne fanno emergere un morbidezza maggiore. Non stanca mai e si presta a farsi carico delle vostre pene la sera quando rientrate a casa dopo una pessima giornata oppure per augurarvi la buona notte.



dolce o salato non fa molta differenza anche se con i dolci lo preferisco. Regge bene un po' tutto cioccolato compreso se vi piacciono i toni agrumati in contrasto con la morbidezza del cioccolato.

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos



€5,80 per 100g

Don Caramello



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Pericoloso se avete problemi di glicemia: è dolcissimo e per berlo tutti i giorni dovete proprio essere drogati di zucchero o con carenze affettive notevoli. Ottimo una tantum per consolarsi dal clima invernale magari tuffandoci dentro un po' di biscotti.



solo dolci, un po' di tutti i tipi ma escluderei cose dove ci sia la frutta fresca. Divertente se corretto con il latte ed utilizzato per i cereali.

Rooibos-Africa

Senza Teina

Rooibos

5 Spezie



4/5 min. a 95°C

In questo caso possiamo parlare di odore denso! Ricorda qualcosa del Natale, non è solo intenso è proprio denso e prima di allontanarsi dal vostro naso ci mette un bel po'! Invernale o meglio da giornate fredde, vi riscalda e vi accompagna se volete anche mangiarci qualsiasi cosa. Probabilmente non è da tutti i giorni ma vi assicuro che in dispensa non "stagionerà" a lungo. Il momento giusto per berlo è il pomeriggio, un po' meno per la sera dopocena con una sola eccezione: farci cena, magari insieme a una bella fetta di torta al cioccolato calda!



€5,80 per 100g



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



Tutto ciò che è "spesso" e saporito, ottimo con il cioccolato, con una crostata, con il pandoro quando è periodo!

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos

Stasera non esco!



4/5 min a 90°C

Avete presente i biscotti Gentilini, per essere esatti i Vittorio? Bè il profumo è lo stesso, questo rooibos al limone e avocado sa esattamente di biscotti profumati al limone! Fantastico, non annoia mai e si presta sia ad una coccola da digiuno che ad un'abbuffata golosa.



€5,80 per 100g



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



Tutto ciò che nasce dolce! I Gentilini spalmati con una marmellata d'uva e questo rooibos inducono, a volte, in apparizioni mistiche! Scherzi a parte si abbina veramente bene con tutti i dolci.

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos

French Kiss- cioccolato e cannella



4/5 min. a 95°C

C'è del cioccolato, forse è qui parte del nome, (la passione) ma è delicato, suadente, mescolato a profumi delicatamente dolci, non stanca mai...forse è qui l'altra parte del nome... Si può bere la sera, la mattina, il pomeriggio, con il latte o con lo zucchero, senza nulla... insomma proprio come i baci, è buono sempre ed in ogni modo!



€5,80 per 100g



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio



Rigorosamente dolci, se ci immergete un biscotto uscirà fuori trasmutato in qualcosa di diverso e più corposo, delizioso!

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos

Orange-Spicy



4/5 min. a 95°C

L'arancio domina ma nello stesso tempo cede alle lusinghe delle spezie di cui la cannella è la regina prediletta. Io personalmente lo posso bere tutti i giorni senza stancarmene in più merita anche a tutte le gradazioni di temperatura: dal caldo bollente per l'inverno, al freddo gelato per l'estate.



€5,80 per 100g



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



Da solo per il dopocena, altrimenti è perfetto con biscottini allo zenzero, alla cannella, torte bianche tipo la margherita oppure con un po' di cacao. Avendo una tendenza dolce, mal si abbina (come quasi tutti i rooibos) con il salato.

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos

Ciocco-menta



4/5 min. a 95°C

Rooibos, cioccolato e menta... a dirla così sembra stucchevole e invece...sorprende! Avvolgente come la cioccolata calda lascia la bocca fresca e balsamica. Grande accoppiata da pomeriggio o per un dopocena!



€5,80 per 100g



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



da bere così, senza zucchero ne nulla, male non si accostano i biscotti al cacao o dei cake al cioccolato.

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos

Ciocco-Noce



5 min. a 95°C

MMMMH, per chi si droga con la Nutella come me...questo diventerà una presenza costante in dispensa. Al profumo di primo impatto si sente molto la noce ma quando ci si abitua il naso sembra proprio Nutella, il sapore è delizioso, mescola il morbido con il goloso, non eccessivo e quindi non stanca (ma chi si è mai stancato della Nutella?). Freddo non mi fa impazzire mentre caldo o tiepido è perfetto per tutti gli usi, dalla colazione alla sera, quando avete voglia di qualcosa di dolce che ...



€5,80 per 100g



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



Dolci di tutti i tipi tranne quelli troppo fruttati

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos



€5,80 per 100g

Cioccolato & Arancio



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Attenti: dà dipendenza. Il mio preferito, aromatico come pochi, ricorda le scorze d'arancia ricoperte da cioccolato, il Cointreau, il peccato originale. Dovete provarlo, anche quando si raffredda rimane piacevolissimo



Solo dolci ma vi potete sbizzarrire: torte alle mandorle, biscotti di tutti i tipi compresi quelli ricoperti di cioccolato o ripieni con marmellata, io personalmente amo inzupparci le torte allo yogurt.

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos



€5,80 per 100g

Seren...dipity- limone e spezie



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Quando fa freddo non c'è nulla che riscalda l'anima meglio di una tazza fumante di qualcosa di buono, morbido e avvolgente. Limone e spezie dolci per questo rooibos, una miscela equilibrata e consolante. Per un pomeriggio da passare "serenamente, pacatamente"... come direbbe qualcuno!



La poltrona e un libro o un bel vecchio classico in bianco e nero da vedere in tv. Se proprio siete golosi vanno bene le cose semplici, magari profumate di zucchero a velo e vaniglia.

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos



€5,80 per 100g

Arancio Eucalyptus



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Nei rooibos aromatizzati spesso ci sono contaddizioni: questo è fresco e caldo, equilibrato al palato: Carezza balsamica per la gola e morbidezza per l'umore. La sera, quando il tempo uggioso si arrota le unghie sul vostro sonno questo rooibos sarà il piumino su cui avvolgersi.



Ancora non ho trovato nulla...al di fuori del raffreddore, tosse e mal di gola. Forse dovrei dire che il miglior abbinamento è l'inverno...fate voi!

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos



€5,80 per 100g

Arcobaleno



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

E' quello che vendo di più. Mandorle, pistacchi, coriandolo e pepe rosa, nuances di arancia. Dolce, ma non stucchevole, la sera vi coccola prima di andare a letto, il pomeriggio si adagia sul divano per quattro chiacchiere ed un libro.



Si presta bene a quasi tutti i dolci invernali e ai biscotti di tutti i tipi, un po' di attenzione alla frutta fresca a volte "scontra" un po'.

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos



€5,80 per 100g

Rooibos del Natale (solo nel periodo natalizio)



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Profumato di Natale, avete presente quando a dicembre andate in giro per vetrine? Cannella, mandorle, vaniglia e l'immane arancia. E' sublime, dolce e speziato ricorda il camino e la neve che cade alla finestra.



Panettone, pandoro, torrone con le nocciole Piemonte, questo se volete esser "natalizi" altrimenti lega con quasi tutti i biscotti e dolci, magari non con frutta fresca. Con i salati non ho trovato nulla che gli si addica.

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos



€5,80 per 100g

Fuoco Rosso - arancia rossa



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Arancia rossa e legno di sandalo, piace a tutti! Intenso, dolce il giusto, caldo e agrumato è perfetto per il dopocena a semplicemente per accompagnare il pomeriggio. Vista la totale assenza di teina si può dare ai bimbi



Un po' tutto visto il sapore semplice di arancia

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos



€5,80 per 100g

Rooibos della Strega



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Zucca, proprio zucca, forse vi sembrerà strano, ma ci sta bene, bè anche qualche spezia ovviamente. Il profumo ammalia e incanta, il sapore è dolce, buono per la sera, ma gustoso e pieno anche per la colazione al mattino.



Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos



€5,80 per 100g

Mezzanotte- cioccolato mandorle e caramello



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Coccole, coccole, coccole! È sera tardi, siete stati a cena fuori, fa freddo, non c'è nemmeno il gatto sveglia e vi va una dose completa di coccole... questo rooibos potrebbe andare. Mandorle, cioccolato, caramello. Avete presente la sensazione del camino dopo che avete sciato tutto il giorno? Son coccole!!!



Tutto ciò che si può tuffare in una tazza! Regge anche le torte con una netta prevalenza di cioccolato.

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos



€5,80 per 100g

Mirtilli & Yogurt



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Profuma di frutti di bosco, mirtillo nero e mirtillo rosso, lo yogurt si sente come fondo per stemperare il dolce



muffin come se piovesse, ma non disdegna maddleine e ciambelloni, non lo accosterei al cacao, al massimo qualcosa con gocce di cioccolato

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos



€5,80 per 100g

Herby - zenzero arancia e pepe



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Zenzero, pepe rosa e nero, fiori d'arancio. Delicato e speziato. Volendo si può bere tutti i giorni senza annoiarsi.



Pollo, vitella, verdure cotte, molto meglio con i salati, con i dolci non è malvagio l'abbinamento con biscotti ricoperti di cioccolato o con torta alla carota speziata.

Rooibos-Africa

Senza teina

Rooibos



€5,00 per 100g

Rooibos Biologico



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Questo è il rooibos puro: sapore dolce con un tenue sapore di legno e con un colore che ricorda i tramonti in Africa. Non diventando mai amaro rende perfettamente anche freddo. Poco conosciuto in Italia ma molto usato nei paesi del nord a volte viene chiamato impropriamente tè rosso o tè rosso africano. In realtà con il tè non ha nulla a che vedere se non la metodologia di preparazione, una leggera parentela del colore del liquore, e il contenuto in antiossidanti e minerali.



Puro è piuttosto neutro quindi va bene con tutto e con nulla, la particolarità è che aromatizzato tende a scomparire come sapore è quindi gli aromi si possono esprimere al meglio. Attenzione perché cede sempre un po' di sapore dolce il che ne limita gli abbinamenti ai cibi salati.

Infusi

Senza teina

Frutta



€6,00 per 100g

Bora Bora . Mandarino e frutta tropicale



7/10 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Fresco fresco e profumato, non aggressivo si intona perfettamente ad una puntata al mare, poi se vi fermate in pasticceria a prender qualche bigne alla crema...



Infusi

Senza teina

Frutta



€6,00 per 100g

Pop Blu - mirtillo e frutti di bosco



7/10 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

Denso come una marmellata il profumo di questo infuso, dal barattolo quasi stordisce ma è fatto apposta... e non per sadismo, nasce per il freddo, ama il ghiaccio e risaputamente il gelo abbassa i toni quindi più potenza più sapore! C'è poco karkadè dentro, serve a dare il colore e quella leggera punta di freschezza che lo rende compagno perfetto per una bevanda fresca e dissetante. Provatelo in un pomeriggio assolato in giardino, la caraffa che trasuda goccioline di condensa e voi... pure, magari con una tartelletta con crema e more... il primo pensiero sarà: ma chi mi ammazza!!!!



Infusi

Senza teina

Frutta

Honolulu - mela, ananas e pesca



7/10 min. a 95°C



€5,80 per 100g



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso



Un "mangia&bevi" che abbiamo solo nel periodo estivo; la pesca è il profumo dominante ma la sua dolcezza viene stemperata dall'aroma dell'ananas. Sono solo pezzi di frutta essiccata quindi... non filtratelo ma lasciate galleggiare questi cubettini per poi divorarli una volta che hanno fatto il loro dovere rendendo una stupida acqua... una bella "roba" dissetante fantastica da portare la mare!

Infusi

Senza teina

Frutta

Bahamas - ananas e mela



5/7 min. a 95°C



€5,80 per 100g



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



il profumo è dolce di ananas maturo, al sapore emerge la mela. Ottimo freddo ma non è male nemmeno caldo. Non si filtra, anzi è molto divertente mangiarsi i pezzettini di frutta come fosse una sangria analcolica!

Infusi

Senza teina

dolce

Crema di Mandorle



7/10 min. a 95°C



€5,80 per 100g



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



Ovviamente dolci con le mandorle, ma anche cioccolato e biscotti semplici, se poi siete veramente golosi perché non provare con una crostata con la nutella?

Infusi

Senza teina

Frutta

Panta Rei - mela speziata



7/10 min. a 95°C



€5,80 per 100g



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso



Pezzi di mela. Spicchi di arancia essiccata, stecche di cannella etc... solo a guardarlo fa Natale, il profumo è da 24 dicembre! Non ha caffeina ovviamente e rimane sempre molto dolce.

Infusi

Senza teina

Mille e una notte- Zenzero, fichi e datteri



7/10 min. a 95°C



€5,80 per 100g



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio



Datteri, fichi e sesamo e cacao, c'è anche un po' di grano saraceno ma il profumo che emerge è sicuramente il cioccolato. Va tenuto molto in infusione con acqua bella calda. Personalmente non lo filtro e mi mangio i pezzi che galleggiano (in realtà li mangio anche prima di metterli a mollo!!!). Non ha teina ovviamente e si può bere sempre, non lo zuccherate, è dolce di carattere.

Infusi

Senza teina

Frutta

Aida - albicocca e caramello



5/7 min. a 95°C



€5,80 per 100g



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio



Dolce dolce, per niente acido, delicato! Infuso senza né rosa canina né karkadè e quindi per nulla acido ma invece è ricco di sapore. Io lo bevo sia caldo che freddo senza nemmeno passarlo.

Infusi

Senza teina

Frutta

Solo Mela Lime e Yogurt



5/7 min. a 95°C



€5,80 per 100g



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



Apple pie, strudel, torte bianche, biscotti... tutto ciò che è dolce. Va perfettamente in armonia con il ghiaccio e con i termos. Niente salati.

Morbido, dolce e intenso, ricco in sapore. Ne sono stato affascinato da subito, se proprio devo trovargli una pecca e solo nella sua dolcezza (anche se non eccessiva) se devo trovargli una particolarità sono i pezzetti di frutta che una volta gonfi di acqua sono buonissimi da mangiare.

Infusi

Senza teina

Fiore



€5,00 per 100g

Karkadè



7/10 min. a 90°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio



Dal fiore dell'ibisco l'ingrediente classico per bevande fredde e calde. E' l'ingrediente che non manca quasi mai negli infusi regalandogli il colore rosso intenso e una vena di acidità, proprio per questo motivo io lo amo freddo ghiacciato, magari fatto schiumare e con l'aggiunta di un po' di granatina.

Infusi

Senza teina

Tisana



€5,80 per 100g

Dormi...tè



3-4 min. a 85°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio



divano molto comodo (altrimenti ci si sveglia con il torcicollo) o ancor meglio letto e coperta!

Tante erbe per dormire. Il taglio, la camomilla, il salice, la melissa e la passiflora sono state mescolate per ottenere un vero e proprio effetto "conciliasonno". Per dare un tocco di sapore gustoso c'è anche un po' di menta.

Tisana

Senza teina

Tisana



€5,80 per 100g

Lavanda e finocchio



7/10 min. a 100°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100



Bè aiuta e piace! Certo il nome sembra un film porno degli anni settanta ma sinceramente di chiamarlo con altri nomi non mi sembrava il caso. Per estrarre le proprietà dal finocchio acqua superbollente per almeno 7 minuti. Vi devono piacere il finocchio e la lavanda perché son loro a governare il sapore. Tisana piacevole per una signora ma che non regalerei mai ad un uomo

Tisane

Senza teina

Tisana



€5,80 per 100g

Tisana del POST-CENONE



4-5 min. a 85°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio



Divano, letto, camino, plaid, libro!

Rilassante e digestiva, lascia la bocca fresca e lo stomaco pronto per gli stravizi del giorno dopo!

Perfetta anche per i giorni in cui il traffico, le spese nei negozi e l'immane tipo che vi passa davanti mentre siete in fila alla cassa mina la stabilità del vostro stomaco. Presa la sera allontana lo stress. Il bello è che è legale!

Tisane

Senza teina

Tisana



€5,80 per 100g

Caldomilla (camomilla, mela e cannella)



3 min. a 90°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio



Camomilla... e si, in tanti mi chiedevano una camomilla aromatizzata e alla fine è arrivata lei, mela e cannella per renderne ancor più goloso il gusto. Perfetta la sera ma anche il pomeriggio, magari con qualche biscottino a farle compagnia.