




**Cina** Verdi Gemma lavorati

**Wan Zi Qian Hong**  3/4 min. a 85°C


*Non è vero che i tè lavorati sono tutti uguali come sapore, ne ho diversi in carta e vi assicuro che si riconoscono immediatamente, è non è ver che sono più belli che buoni, questo ad esempio è straordinario, il profumo quando ancora non è stato aperto dall'acqua ricorda la marmellata di more ancora calda di fuoco. Poi appena ci siamo meravigliati dei profumi lui si apre per noi con un garofano di grandezza assoluta quasi a coprire per pudicizia le gemme del tè, il sapore mantiene le promesse, il frutto di bosco si sente ancora deciso. Che dire, se gni tanto vi volete trattare bene.*

€ 2,00 l'uno (1 pezzo per 1/2 litro)

 Acqua con basso residuo fisso, sodio basso.


 Si compra per la bellezza non per accompagnarlo al cibo, comunque con lingue di gatto o cose molto semplici si accorda bene.


**Cina** Verdi Gemma lavorati

**Dan Gui Piao Xiang**  3/4 min. a 85°C


*Simile come forma al Jasmine Faery ma questo dipende dalle partite e da chi è l'operaio che lo lavora in quel giorno, differenti invece il sapore e i fiori che contiene. Partiamo dal profumo che ricorda nettamente il miele di castagno e la pesca mentre al sapore è intenso e vegetale con la sensazione di pesca persistente, l'aspetto è impressionante, si apre ed esce un fiorellone di ibisco ma un'attimo prima della sua schiusura un'infinità di piccolissimi fiori arancioni di osmanto sale in superficie come una nevicata al contrario. Buono veramente!*

€ 2,00 l'uno (1 pezzo per 1/2 litro)

 Acqua con basso residuo fisso e una leggera percentuale di sodio


 Dietro consiglio di un grande amico sannita l'ho provato con il risotto al parmigiano...perfetto!


**Cina** Verdi Gemma lavorati

**Hibiscus Jasmine**  3/4 min. a 85°C


*La bellezza come sapore, se sembra strano basta pensare al modo di dire "si mangia con gli occhi". I cinesi sono esteti ma soprattutto hanno lavoratori che costano poco e con molta pazienza... tutta quella che ci vuole per infilare dentro un mazzetto di gemme di camelia una serie di fiori.. Un bouquet da sposa immerso in un liquore magnifico che sa di eleganza e classe, leggermente erbaceo con tonalità che ricordano le erbe aromatiche di un'isola dell'Egeo e le siepi di gelsomino.*

€ 2,00 l'uno (1 pezzo per 1/2 litro)

 Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.


 Anche lui andrebbe bevuto da solo ma se lo avete preso per far scena con gli amici non li potete di certo tenere a digiuno, in questo caso..dolci, magari delle lingue di gatto con un velo di marmellata di arance e glassa oppure qualcosa al miele, con il salato non mi fa impazzire.


**Cina** Verdi Gemma

**Tai Ping Hou Kui Cha Wang**  prime 2 infusioni di 1 min p


*Questo tè è unico nel vero senso della parola, se fosse un vino potremmo dire che corrisponde a un Barolo o a un Brunello di Montalcino fatto nella migliore vigna, il villaggio dove si produce è considerato il migliore in assoluto per il Tai Ping Hou Kui. Io non ho parole per descriverlo correttamente, solo a vederlo ci si rende conto della sua grandezza, se lo annusate a secco e chiudete gli occhi vi sembrerà di entrare in un orto di erbe aromatiche dei frati di qualche sperduto monastero, in bocca il sapore di dispiega nelle mille tonalità di pascoli montani e fiori gialli con un netto sentore di orchidea.*

€ 20,00 per 100 grammi

 Acqua con bassissimo residuo fisso ma una leggera percentuale di sodio


 Nulla, ve ne prego, solo un po' del vostro tempo.


**Cina** Verdi Foglia

**Dan Ren Mao Feng**  1/2 min. a 80°C

*Tè da degustazione, piccolissima produzione fatta nella zona del Lung Ching. Tè dal profumo pastoso, di mollica di pane. La foglia è stretta e lunga di un colore verde petrolio. A me personalmente piace molto, consiglio un paio di infusioni.*

€ 15,00 per 100 grammi

 Acqua con residuo fisso inferiore a 70, poco sodio



**Cina** Verdi Gemma

**Bi Lou Chun Dong Ting first grade**  1-2 minuti a 70/75°C


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.

 € 15,00 per 100grammi


 Acqua con bassissimo residuo fisso ma una leggera percentuale di sodio


 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

**Lung Ching first grade 2010**  2-3 minuti a 80°C


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. Il 2010 è stato molto secco e il tè ne ha un po' risentito.

 € 12,00 per 100 grammi


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


 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 Foglia

**Sencha Premium Gyokuro Type**  1-2 min. a 60°C, anche 2 inf


Un tè da assaggiare, poi magari non vi piacerà ma è come andare una volta a sentire l'Opera, bisogna farlo almeno una volta e allora...se vi conquista troverete un altro mondo di sensazioni ad aspettarvi. Una volta tanto i giapponesi sono stati copiati, questo è uno dei più famosi tè del Sole Nascente solo che viene prodotto in Cina, la qualità non è indubbiamente la stessa ma...il profumo del trifoglio appena falciato, il gusto vellutato, dissetante e soave...Mi raccomando un cucchiaino raso a tazza.

 € 6,80 per 100 grammi


 Acqua con bassissimo residuo fisso e una bassa percentuale di sodio


 solo una tazza ampia di porcellana e senza manici.


**Cina** Verdi Foglia

**Li Zi Xiang**  2/3 min. a 80°C


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

 € 6,60 per 100 grammi


 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.


**Cina** Verdi Foglia

**Lung Ching**  3/5min. A 80°C


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 sera?



 € 6,20 per 100 grammi


 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.

---

**Cina** Verdi Foglia  € 5,00 per 100 grammi


**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 motagna, avvicinarsi ad una fattoria, subito colpisce l'odore del fieno ammassato messo nei granai. Se chiudete gli occhi e sprofondate 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  € 4,00 per 100 grammi


**Special Gunpowder - BIO**  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** Neri Pressati - neri  su ordinazione


**Tea Brick mattonella di tè nero**  3-4 min. a 90°C  Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio



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


*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!*

---

---

**Cina** Neri Pressati - neri  su ordinazione


**Tuan-Cha tea balls**  3-4 min. a 90°C  Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio



 Come tutte le cose che non hanno un gran carattere va bene con tutto e con niente, ha un senso solo se volete comprare una curiosità.


*Tradizionale tè nero pressato in 5 piccole palline racchiuse in un astuccio di foglie. Molto decorativo dal sapore forte di humus. Una pallina per 5 tazze.*

---

---

**Cina** Neri Foglia  € 14,00 per 100grammi


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



 Un peccato abbinare qualcosa a un tè da degustazione ma se non avete vino a casa e avete invitato degli ospiti... provate con degli arrostiti, cercate comunque sapori semplici e niente salse. Con i dolci riesce a recitare torte con tendenza amarognola tipo quelle al cioccolato.


*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.*

---

---

**Cina** Neri Foglia  € 4,00 per 100 grammi


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



 Bene con cibi piccanti, salati non troppo di struttura e dolci, lega anche con torte con il cacao.


*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.*

---

---


**Cina** Neri Foglia  € 14,00 per 100 grammi



**Golden Yunnan Black Special**  1-2 min. a 90°C  Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.


 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.

*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.*

---


**Cina** Neri Foglia  € 6,00 per 100 grammi



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


 Con i salati anche di struttura lega bene, con i dolci a mio gusto va "abbastanza" d'accordo. Magnifico solo.

*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.*

---


**Cina** Neri - non tè Foglia  € 12,00 per 100 grammi



**Kuding Tea o Wu Tang**  1-2 minuti a 90°C anche 2 i  Acqua con basso residuo fisso e una leggera percentuale di sodio




*Inserisco questo tè fra i neri (anche se in realtà non ci troviamo davanti ad un tè vero e proprio perché viene ricavato da una particolare varietà di agrifoglio cinese se non vado errato) in quanto nella classificazione cinese è uno dei pochissimi tè che viene considerato nero mentre la stragrande maggioranza di quelli che noi definiamo neri sono in realtà tè rossi. Viene chiamato anche Grande Amaro per il suo caratteristico sapore, il primo sorso è...difficile, veramente difficile, penserete che vi ho venduto una medicina ma poi al secondo...qualche piccolo pentimento agli accidenti che mi avete mandato vi verrà! E' indubbiamente un tè per esperti, molto complesso nei profumi, ad odorarlo a secco ha un nonsochè di letame...non pensate male i Borgogna più cari al mondo nel primo impatto ricordano cose ancor più truculente ma poi...*

---


**Cina** Neri Foglia  € 4,20 per 100 grammi



**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, fantasitco 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** Neri foglia  € 10,00 per 100 grammi

**Lapsang Souchong naturale 1°grado**  1 minuto a 90°C  Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.


 Io me lo godrei da solo, se proprio volete potete provare con dei semplicissimi crackers.



*Se vi piace solo il gusto dell'affumicato...lasciate perdere questo tè, qui per sentire il fumo vi dovete veramente concentrare, è l'estrema eleganza e complessità che rendono importante questo tè, ve ne accorgete già solo guardando le foglie: piccole e tutte della stessa dimensione. Al naso si avvertono i sapori della resina, delle pinete in mezzo alla macchia mediterranea. Quando lo fate la persistenza aromatica non vi abbandona, il liquore è morbido con una tonalità appena appena pungente. Grande tè da meditazione, può sostituire una pipa o un grande sigaro se non fumate.*


---

<b>Cina</b>	Semifermentati - Foglia	 € 15,00 per 100grammi
<b><u>Tie Kuan Yin first grade</u></b>	 1 minuto a 85/90°C più infu	 Acqua con basso residuo fisso e una leggera percentuale di sodio
<i>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.</i>		
		
<b>Cina</b>	Semifermentati - foglia	 € 7,00 per 100 grammi
<b><u>Tie Guan Yin Special</u></b>	 2 min. a 90°C + infusioni	 Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.
<i>Uno degli oolong più famosi, foglie piuttosto grandi e spesse, grandissima aromaticità ricorda il profumo del legno stagionato, con sentori di bosco, molto complesso ma estremamente fruibile nella piacevolezza. Quest'ultima partita che mi è arrivata è forse la migliore che abbia mai avuto, intenso ed avvolgente, ossidazione piuttosto bassa.</i>		
		
<b>Cina</b>	Semifermentati - Foglia	 € 9,00 per 100 grammi
<b><u>Huang Jin Gui Top Grade</u></b>	 2 min. a 90°C + infusioni	 Acqua con basso residuo fisso e una leggera percentuale di sodio
<i>Top Grade: definizione di qualità assoluta, se fosse un vino sarebbe uno dei grandi Borgogna. Già quando si schiude nella teiera fa capire la sua classe, in bocca si espande, quasi dolce, con note uniche fatte di emozioni. Per me è droga, difficile apprezzare altri oolong dopo averlo conosciuto.</i>		
		
<b>Cina</b>	Semifermentati - Foglia	 € 7,00 per 100 grammi
<b><u>Shui Hsien o Shui Xian</u></b>	 2 min. a 90°C + infusioni	 Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.
<i>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.</i>		
		
<b>Cina</b>	Semifermentati - Foglia	 € 6,00 per 100 grammi
<b><u>Kwai Flower</u></b>	 2 min. a 90°C + infusioni	 Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.
<i>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.</i>		
		
<b>Cina</b>	Semifermentati - Foglia	 € 14,00 per 100 grammi
<b><u>Jin Xuan - Milky Oolong</u></b>	 2-3min 90°C 2 infusioni in	 Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.
<i>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!</i>		
		


---



**Cina** Semifermentati - Foglia  € 8,00 per 100 grammi


**Oolong Ginseng'**  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  € 6,00 per 100 grammi


**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-v Pressati  € 15,00 per 100 grammi


**Pu Erh in foglia raccolto 2005**  1 min. a 80°C + infusioni (l)  Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

*Le note di fieno bagnato si mescolano ad aromi più grassi, come di erba fresca quando il sole del primo mattino scalda la rugiada della notte. Non è solido come liquore bensì intenso ed elegante; con il tempo gli aromi si arrotondano facendo emergere sentori di legno quasi dolce. Il Pu Erh è come un grande vino, più invecchia e più diventa sottile ed ampio. Consiglio un lavaggio veloce delle foglie.* 


---



**Cina** Postfermentati Foglia  € 4,00 per 100 grammi


**Pu Erh**  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  € 9,00 per 100 grammi


**Pu Erh Crisantemo tuo-cha ESAURITO**  2 min. a 90°C + infusioni  Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

*Medicinale l'abbinamento con il crisantemo, per i cinesi è un grande matrimonio di convenienza: la salute e il sapore. Questo tè si presenta come dei nidi pressati ma può capitare di trovarlo anche in forma di piccoli dischi o con la forma di un fiore. E' interessante notare che il crisantemo smussa le tonalità più basse del Pu Erh, alleggerendolo di parte di quel sentore di terra che lo contraddistingue, regalandogli tonalità più dolci.* 

---

**Cina** Postfermentati Pressati  € 5,00 per 100 grammi

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

Bianchi

Gemma

### Yin Zhen tè dell'Imperatore



10 min. a 70°C+ infusioni

*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!*



€ 28,00 per 100 grammi



Acqua con bassissimo residuo fisso ma una leggera percentuale di sodio



Assolutamente non commettete il sacrilegio di mangiarci qualcosa!

Cina

Bianchi

Gemma

### White Butterfly



10 min. a 70°C

*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.*



€ 16,00 per 100 grammi



Acqua con bassissimo residuo fisso ma una leggera percentuale di sodio



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

Cina

Gialli

Foglia

### Yellow Mao Feng ESAURITO



2/3 min. a 85/90°C

*Sono le foglie piccole piccole e le gemme quelle che compongono questo tè giallo, il profumo ha delle note selvatiche molto interessanti. In tazza il liquore è di un giallo carico con aromi di tostato, frutta matura e tonalità vegetali, al sapore predomina la noce e la mandorla. Grande eleganza mescolata ad una certa "densità". Tè abbastanza impegnativo ma "didattico" per chi vuol cominciare il mondo nei tè gialli. Io amo pasteggiarci.*



€ 9,00 per 100 grammi



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



Tè che amo di più con i cibi salati anche se (fatto con infusione massima di un minuto) lega bene con dolci, soprattutto brutti ma buoni, cantucci e altri simili con frutta secca.

Cina

Gialli

Foglia

### Huang Da Cha



3-4 min. a 90°C+ infusioni

*Pastosissimo! Il colore delle foglie è di un beige chiaro, il profumo ricorda alcuni oolong ma con note di frutta secca molto evidenti. A me piace per mangiarci, il suo sapore netto di noce e la sua morbidezza lo rendono un ottimo tè da pasta...e poi per essere un giallo costa poco!*



€ 4,80 per 100 grammi



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



Si abbina bene con quasi tutto, a mio avviso con formaggi tipo il quartirolo lega molto bene soprattutto se spolverato con semi di sesamo, ma non disdegna nemmeno una carne rossa ai ferri e sughi di pomodoro molto concentrati tipo ragù ( lo so, lo so, il vino è sempre meglio!)

Cina

Scented

Verdi Gemma

### Jasmine Dragon Phoenix Eyes Pearl



2-3 min 80°C

*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!*



€ 22,00 per 100 grammi



Acqua con bassissimo residuo fisso ma una leggera percentuale di sodio



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

Cina

Scented

Verdi Gemma

### Jasmine Dragon Phenix Pearl



2-3 min 80°C

*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.*



€ 18,00 per 100 grammi






Acqua con bassissimo residuo fisso ma una leggera percentuale di sodio




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

---


**Cina** Scented Neri  € 4,00 per 100 grammi



**Rose Congou**  3-4 min. a 95°C  Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.


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

*Tè nero scented dal profumo straordinariamente possente e affatto stucchevole, anzi. 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.*

---


**Cina** Scented Bianchi Gemma  € 20,00 per 100 grammi



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


 tè da grandi occasioni, io non ci mangerei nulla.

*Unico! Non ci sono aggettivi per l'eleganza di questo tè composto esclusivamente da gemme. E' un tè bianco con un processo di "profumazione" lunghissimo; l'aroma dei fiori freschi di gelsomino penetra così in profondità nelle gemme da renderle perfette anche per più infusioni, le tonalità sono freschissime, sembra proprio di godersi un pergolato in primavera. Mi raccomando in questo caso solo acqua minerale, il cloro e la durezza lo massacrano.*

---


**Cina** Scented Verdi Gemma  € 10,00 per 100 grammi



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




*Cercavo da tempo un grande tè l 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  € 4,40 per 100 grammi



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


 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.

*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.*

---


**Vietnam** Verdi foglia  € 5,00 per 100 grammi



**Phu Tho**  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; prova ne è questo Phu Tho, di color argento; tè dal prezzo normale ma di alto profilo gustativo. Va bene a qualsiasi ora e al naso le foglie asciutte ingannano un po' facendo credere ad una punta di quasi affumicato invece una volta tuffato in acqua si trasforma in un fruttato con dei ricordi di miele. Splendido, non c'è che dire!*

---

**India** Verdi Foglia  € 5,00 per 100 grammi




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

 Tè da cibi freschi, leggeri di struttura, anche salati come tartine con pesce o carni bianche.


*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..*

---




---

**India** Verdi Foglia  € 5,00 per 100 grammi  
**Assam Verde "Jonktollee"**  3/4 min 80°C  Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.  
**FTGFOP1**


*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  € 13,00 per 100 grammi  
**Darjeeling first flush**  1-2 minuti 85°C  Acqua con basso residuo fisso e una leggera percentuale di sodio  
**Monteviot**  
**FTGFOP1biologico 2010**

*Il raccolto del 2010 è stato molto secco e tutti i tè ne hanno un po' risentito! 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 sembra quello di una vendemmi tardiva, 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  € 6,60 per 100 grammi  
**Darjeeling "Puttabong"**  3 min 90°C  Acqua con bassissimo residuo fisso ma una leggera percentuale di sodio  
**Second Flush SFTGFOP1**

*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  € 5,00 per 100 grammi  
**Darjeeling "Margaret's Hope" Second Flush**  3-4 min. a 90°C  Acqua con basso residuo fisso e una leggera percentuale di sodio  
**TGFOP1**


*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  € 8,00 per 100 grammi  
**Assam "Mokalbari"**  2/3 min. a 90°C  Acqua con basso residuo fisso e una leggera percentuale di sodio  
**Second Flush FTGFOP1**

*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  € 5,00 per 100 grammi  
**Assam "Nudwa" Second**  3/4 min a 95°C  Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.  
**Flush TGFOP1**

*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



€ 4,00 per 100 grammi

### Nilgiri "Chamraj" TGFOP1



3-4 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



Tè adattissimo sia per la colazione che con cibi salati, regge bene anche la carne ai ferri

*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.*

## Ceylon

Neri

Foglia



€ 4,00 per 100 grammi

### CEYLON -Highgrow OP1



3-4 min. a 95°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio



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.

*Se lo guardate è nero nero; il profumo è uguale, quasi denso, potente, come un atleta di colore. Da mattino 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.*

## Giappone

Oolong

Foglia



€ 7,60 per 100g

### Haicha



1 min a 80°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



bè che volete che vi dica davanti ad un giapponese? Sushi ovviamente! Ma anche (direbbe qualcuno) con salati a base pesce, verdure, riso e piatti leggermente speziati.

*I giapponesi sono sempre avanti nella tecnologia mentre tendono di norma a rimanere radicati nelle loro tradizioni, è questo che mi affascina molto; eppure da pochissimo tempo qualcuno si è messo a sperimentare anche su una cosa "tradizionale" come il tè, finora prodotto solo nella tipologia verde, producendo un oolong mescolando conoscenze giapponesi con tecniche cinesi. Ne è uscito fuori questo Haicha, spettacolare e raro, assolutamente da provare. Ha noti freschissime e profonde che vi lasceranno una bocca soddisfatta. Un pizzico di emozione...*

## Giappone

Verdi

Tostati



€ 6,60 per 100 grammi

### Houjicha BIOLOGICO



1/2 min. a 90°C



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



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'.

*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.*

## Giappone

Verdi

Polvere



€ 18 il barattolo da 40 grammi

### Matcha Premium Grade



vedi descrizione



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. Trovate molte ricette su questo magnifico blog: <http://www.ilpranzodibabette.com>

*Bisogna conoscerlo altrimenti si sprecono 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. La versione Premium Grade è considerata una delle migliori in assoluto.*

## Giappone

Verdi

Polvere



€ 14,50 il barattolo da 40 grammi

### Matcha



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.

*Bisogna conoscerlo altrimenti si sprecono 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.*

## Giappone

Verdi

Foglia



€ 7,00 per 100 grammi

### Kukicha



1-2 minuti a 90°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio



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.

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 contadino 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...

## Giappone

Verdi

Foglia



€ 7,00 per 100 grammi

### Sencha Fukuju



1 min. a 80°C



Acqua con bassissimo residuo fisso e una bassa percentuale di sodio



Il senCha ha un buon carattere per i cibi salati, un po' più antipatico con i salati ammessi 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. Tollerata il pomodoro se cotta ma non è un granchè.

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.

## Giappone

Verdi

Foglia



€ 5,00 per 100 grammi

### 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



€ 4,80 per 100 grammi

### Gen Mai Cha BIOlogico NOVITA'



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



€ 20,00 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.

## Formosa

Neri

Affumicati



€ 4,00 per 100 grammi

### Tarry Lapsang Souchong



3/4 min. a 90°C



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio



Se vi piacciono gli affumicati questo è come la Nutella per un goloso: tè doppiamente affumicato. Forte, decisamente forte, per tazze che non devono chiedere mai!

## Africa

Neri

Foglia



€ 4,80 per 100 grammi

### Kenya "Milima" GFOP



3-4 min. a 95°C




Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio






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.

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 brunch o per il pranzo.


---



**Africa** Neri CTC  € 4,00 per 100 grammi


**Tanzania BOP**  3-4 min. a 95°C  Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio

*Piccole palline di tè nero e di sole, se poi ci mettete anche gli odori dell'Africa avrete la descrizione di questo tè. Riconoscibile fra mille il profumo ricorda le olive appena spremute. Io lo amo per pasteggiare. Occhio alla cena...la teina non manca.*  Tè eccelso per i salati, il profumo di frantoio si sposa bene con quasi tutto, dal minestrone alla carne. Personalmente lo ritengo perfetto per il brunch dove si spizzicano torte rustiche e panini sostanziosi. Pecca un po' con il pesce.


---



**Nepal** Neri Foglia  € 5,00 per 100 grammi


**"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.


---



**Semifermentati** Semifermentati Foglia  € 6,00 per 100 grammi


**Sumatra Oolong Hockland**  2 min. 90°C 2 infusioni  Acqua con basso residuo fisso e una bassa percentuale di sodio

*Un oolong ad alta fermentazione e dalle foglie lunghe, ricorda al sapore alcuni semifermentati di Formosa, più vivino ad un tè nero sia come corpo che come aromi.*  Io prediligo con i cibi salati di media struttura, regge molto bene anche una bistecca alla fiorentina, con i dolci meglio se di struttura con tonalità di cioccolato


---



**Miscele** Verdi Bancha  € 5,80 per 100 grammi


**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 Foglia  € 5,80 per 100 grammi


**Rosa del Giappone**  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 compagnia.


---



**Miscele** Verdi Bancha  € 5,80 per 100 grammi


**Bancha Fiorito**  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 Bancha  € 5,60 per 100 grammi

**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

Foglia



€ 5,00 per 100 grammi

### 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 qundo 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



€ 5,00 per 100 grammi

### Chai Verde



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



€ 5,00 per 100 grammi

### Tè verde al caramello



3 min. a 85°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio basso.

*Dolce ma non troppo, questo tè non ricorda affatto la caramella mou bensì lo zucchero quando lo lasciate scurire nel pentolino, nota dolce amara che si sposa bene con il sencha di base. Tè da dolci, difficile berlo senza smangiucchiare qualcosa ma se siete a dieta ed avete bisogno di un dolce senza calorie... adatto sia al mattino che il pomeriggio.*



Biscotti, torte spugnose tipo ciambelloni sia alla vaniglia che con il cacao.

## Miscele

Verdi

Sencha



€ 5,00 per 100 grammi

### Tangerine Biologico "mandarino"



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



€ 5,00 per 100 grammi

### Foresta Incantata



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



€ 5,00 per 100 grammi

### 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



€ 5,00 per 100 grammi

### 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 sconfina 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



€ 5,00 per 100 grammi

### Mango



3 min 80°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

*Fresco ed estivo anche se le tonalità dolci lo rendono un buon compagno 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

Sencha



€ 5,00 per 100 grammi

### 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

Sencha



€ 5,00 per 100 grammi

### Mandorle e Cannella



3 min 80°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

*Non fanno più il banca 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 mandore tipo sospiri e ricciarelli...sa farsi valere!

## Miscele

Verdi

Sencha



€ 5,00 per 100 grammi

### 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



€ 5,00 per 100 grammi

### 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 profumio 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



€ 5,00 per 100 grammi

### Green Garden



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 bavaresi all'ananas, ai frutti di bosco se non troppo dolci, insomma "roba un po' pannosa" ma molto fresca.

## Miscele

Verdi

Sencha



€ 5,00 per 100 grammi

### 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

foglia



€ 5,00 per 100 grammi

### 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 godò per il sapore!*



Lo predilige 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

Verdi

Gunpowder



€ 4,80 per 100 grammi

### 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

Neri

Foglia



€ 5,00 per 100 grammi

### 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



€ 5,00 per 100 grammi

### 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



€ 5,00 per 100 grammi

### Oriental Night



3 min 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

*Mi mancava un tè dove partecipasse la banana, quasi sempre i campioni che mi inviano sono un po' troppo ...finti ma questo mi è piaciuto, la banana si sente ma è mediata da altri aromi fra i quali c'è una nota di cioccolato che lo rende veramente ghiotto. Non è un tè da tutti i giorni ma val la pena tenerne un po' a casa. Attenzione è piccante;-)*



## Miscele

Neri

Foglia



€ 5,00 per 100 grammi

### 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



€ 5,00 per 100 grammi

### Bazar dei Sensi - mandorle e pistacchi'



3/4 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

*Speziato particolare, di primo impatto emerge il pistacchio e la mandorla, poi arrivano le spezie. Elegante e corposo, tè non da tutti i giorni ma da occasioni ghiotte, quando le torte che avete in dispensa richiedono qualcosa di deciso.*



Torte e biscotti "densi" e importanti, lega benissimo con il cioccolato, la frolla con marmellata, torte speziate con noci o mandorle.

## Miscele

Neri

Foglia



€ 5,00 per 100 grammi

### Bellini...più o meno (albicocca e champagne) NOVITA'



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



€ 5,00 per 100 grammi

### 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



€ 5,00 per 100 grammi

### Dark Passion - cioccolata 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



€ 5,00 per 100 grammi

### 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 viziarsi...*



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



€ 5,00 per 100 grammi

### 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



€ 5,00 per 100 grammi

### Kalhua (vaniglia e caffè)'



3 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

*Conquista! Certo che per gli appassionati di tè puri è una depravazione bella e buona ma se vi volete divertire o siete amanti di cappuccino ma non potete berne troppi... Il profumo del caffè non è finto come spesso capita, è invece identico a quello reale, intenso e dolce di suo, per la colazione (anche con un goccio di latte) è perfetto, il pomeriggio provatelo anche con un po' di rum o whiskey.*



Proprio come il caffè con il latte lega bene quasi con tutto, dalle creme al cioccolato ai frutti. Perfetto con i biscotti inzuppati!

## Miscele

Neri

Foglia



€ 5,00 per 100 grammi

### 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 "invadente". Colpisce la sensazione di freschezza della scorza d'arancia( bio anche questa ovviamente).*



## Miscele

Neri

Foglia



€ 5,00 per 100 grammi

### 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



€ 5,00 per 100 grammi

### Mandorlato'



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'atro... 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



€ 5,00 per 100 grammi

### CioccoZen



3 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

*Ho cercato un nome che gli si addicesse, in questo caso sono soddisfatto, lo definisce bene. La spiritualità dello zenzero, intenso sapore che tocca dentro e la vena sensuale del cioccolato. Sacro e profano ancora una volta insieme. Non è liquido da tutti i giorni ma ogni tanto non può mancare.*



Impegnativo, forse da solo con qualche briciola di biscotti allo zenzero e arancio tipo quelli di Ikea. Con il salato va bene solo con formaggi ad alta stagionatura e pasta dura dipo un caciocavallo podolico. Provato anche con formaggio e mostarda e con marmellata di cipolle...bè reggeva!

## Miscele

Neri

Foglia



€ 5,00 per 100 grammi

### Brazil Cioccolato e Caffè



3 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

*sa veramente di chicco di caffè ricoperto di cioccolato! Impressionante, buono ogni tanto, personalmente non riuscirei a perlo tutti i giorno ma così, tanto per stupire e magari finire quella fetta di ciambellone al cioccolato... Interessante anche con il latte.*



tutto ciò che più rende felici e ...fa ingrassare! Provatelo anche per cocktail freddi

## Miscele

Neri

Foglia

### BiblioTèq



3/4 min. a 90°C

*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...*



€ 5,00 per 100 grammi



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



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 ricce per favore) ....

## Miscele

Neri

Foglia

### Orange Cookies



3/4 min. a 90°C

*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.*



€ 5,00 per 100 grammi



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio



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

## Miscele

Neri

Foglia

### Lemon Grey (pompelmo e limone)



3/4 min. a 90°C

*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 desiderate, insomma è un coltellino svizzero fatto a forma di tè!*



€ 5,00 per 100 gramm



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio



## Miscele

Neri

Foglia

### Gusto Russo



3/4 min. a 90°C

*Miscela classica che, al contrario di quanto può far sembrare il nome è profumata dagli agrumi (arancio, mandarancio e bergamotto). Non vi aspettate potenza ma eleganza, comune denominatore a tutti i classici, proprio per questo si può bere in continuazione senza annoiarsene.*



€ 4,80 per 100 grammi



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



Tè per cose semplici, sia dolci sia salate, se tiepido lega meglio con il pesce non elaborato.

## Miscele

Neri

Foglia

### Inverno in Oriente



3/4 min. a 90°C

*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.*



€ 4,80 per 100 grammi



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



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

### Giamaica



3/4 min. a 90°C

*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!*



€ 4,80 per 100 grammi



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



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 affiatà benissimo anche con tutti i biscotti, le torte e anche il cioccolato.

## Miscele

Neri

Foglia



€ 4,80 per 100 grammi

### Tè degli Elfi



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



€ 4,80 per 100 grammi

### Notti Russe



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.*



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



€ 4,80 per 100 grammi

### Breather



3/4 min. a 90°C



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

*Questo tè è una sfida, lo tengo in carta perché mi piace moltissimo, è diverso da tutti gli altri, il sapore è morbidissimo, sa di liquirizia e di fragole, di rotondo ma il profumo delle foglie nel barattolo è veramente difficile, per niente ruffiano ad un primo impatto, la lemongrass emerge con note vegetali assurde ma questo è solo per gli impazienti, quelli che un'"odorata" basta, invece lui si rivela piano piano, continuando a tenere il naso sopra le foglie e allora si dispiega nella radice di liquirizia, nel sottobosco. Splendido, difficile solo per chi non sa aspettare.*



## Miscele

Neri

Foglia



€ 4,80 per 100 grammi

### Amarena



3/4 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

*Golosissimo! Amarena Fabbri se lo annusate, quasi mandorla per la concentrazione, poi quando si rilassa in acqua emerge anche il mirtillo. Da bere freddo con il latte per una bevanda buona, energizzante e dissetante. Poi visto che la gola non manca provatelo caldo vicino ad una pastiera napoletana... "u pezzo de core!!!"*



Già un'indicazione è nella descrizione ma lega bene con tutto ciò che è un dolce calorico!!! Se poi vi sentite in colpa provatelo anche con biscotti integrali magari anche al cacao.

## Miscele

Neri

Foglia



€ 4,40 per 100 grammi

### 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



€ 4,00 per 100 grammi

### 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



€ 4,00 per 100 grammi

### Cocco



3/4 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

*La voglia d'estate si fa sentire, finalmente un tè al cocco che non sa di abbronzante ma solo di sole e passeggiate sull'erba.*



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

## Miscele

Neri

Foglia



€ 4,00 per 100 grammi

### 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



€ 4,00 per 100 grammi

### 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



€ 4,00 per 100 grammi

### Miele



3 min. a 90°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

*Dolce come il miele...ovviamente. In infusione non si scompone di un millimetro. Eccelso, quando vi regalate il tempo per una colazione tutta per voi. Se poi ci mettete vicino fette biscottate e marmellata, una spremuta di arance... viva la domenica! Tè nero, fiori di gelsomino, aroma.*



Fette biscottate, burro e marmellata, questo è l'ideale, altrimenti con tutti i dolci e biscotti non troppo dolci, regge il cacao, ma non il cioccolato

## Miscele

Neri

Foglia



€ 4,00 per 100 grammi

### 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

Foglia



€ 4,80 per 100 grammi

### 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



€ 4,80 per 100 grammi

### 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

Neri

CTC



€ 4,80 per 100 grammi

### Chai



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 noccioline, 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 tipo bigné alla crema di cioccolato, caffè o noccioline.

## Miscele

Neri

CTC

### Giardini di Maggio



3/4 min. a 90°C

*Soave! E' la prima sensazione che viene in mente, il profumo dei boccioli di rosa che si sposa con il mandarino e i fiori d'arancio. Delizioso a tutte le ore. Per me è l'ideale con pane tostato e miele.*



€ 4,80 per 100 grammi



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



Essenzialmente dolci, perfetto con lingue di gatto con un velo di marmellata e glassa al limone. Niente cioccolato nè torte con cacao se non in crema leggera.

## Miscele

Verdi e Neri

Foglia

### Rosa d'Inverno



3 min. a 85°C

*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.*



€ 5,00 per 100 grammi



Acqua con basso residuo fisso e una leggera percentuale di sodio



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

## Miscele

Verdi e Neri

Foglia

### Tè della Dama



3-4 min 90°C

*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.*



€ 5,00 per 100 grammi



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



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

## Miscele

Verdi e Neri

Foglia

### Alì Babà



3 min. a 85°C

*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.*



€ 4,80 per 100 grammi



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



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

Senza teina

Foglia

### Bisanzio



4-5 min. a 95°C

*Cannella, anice stellato, gelsomino e aroma di vanglia...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.*



€ 4,80 per 100 grammi



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



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

Senza teina

Rooibos

### Tropical Sunrise (pompelmo e ananas)



4/5 min. a 95°C

*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.*



€ 4,80 per 100 grammi



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



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

## Rooibos

Senza teina

Rooibos

### Don Caramello



4/5 min. a 95°C

*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.*



€ 4,80 per 100 grammi



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



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

Senza teina

Rooibos



€ 4,60 per 100 grammi

### 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

Senza teina

Rooibos



€ 4,60 per 100 grammi

### Mezzanotte



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

Senza teina

Rooibos



€ 4,60 per 100 grammi

### Orange-Spicy



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

*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.*



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

Senza Teina

Rooibos



€ 4,60 per 100 grammi

### 5 Spezie



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

*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!*



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

## Rooibos

Senza teina

Rooibos



€ 4,60 per 100 grammi

### Spezie



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

*Tante spezie: zenzero, pepe, cannella, cardamomo e mille altre, il profumo ha dei ricordi di resina. Ottimo anche per un dopopasto, cena compresa.*



Cibi salati non importanti, cose semplici e magari un po' speziati o aromatici come i taralli, per le cose dolci cose semplici come la pastafoglia senza nulla.

## Rooibos

Senza teina

Rooibos



€ 4,60 per 100 grammi

### Limone & Miele



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.

*Sapore inflazionato di solito, c'è il tachiflù, le gomme da masticare....fra poco ci troveremo la porchetta la limone e miele! Però lui l'è proprio buonino come direbbero i toscani. Per me la sera son pochi quelli che si adattano al divano così bene.*



## Rooibos

Senza teina

Rooibos



€ 4,60 per 100 grammi

### 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 maddeline e ciambelloni, non lo accosterei al cacao, al massimo qualcosa con gocce di cioccolato

## Rooibos

Senza teina

Rooibos

### Dolce Vaniglia e Panna



4/5 min. a 95°C

*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.*



€ 4,60 per 100 grammi



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



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

Senza teina

Rooibos

### Herby



4/5 min. a 95°C

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



€ 4,60 per 100 grammi



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



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

Senza teina

Rooibos

### Rooibos della Strega



4/5 min. a 95°C

*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.*



€ 4,60 per 100 grammi



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



## Rooibos

Senza teina

Rooibos

### Cioccolato & Arancio



4/5 min. a 95°C

*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*



€ 4,60 per 100 grammi



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



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

Senza teina

Rooibos

### Rooibos della Festa o del Natale



4/5 min. a 95°C

*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.*



€ 4,60 per 100 grammi



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



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

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!*



€ 4,60 per 100 grammi



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

Senza teina

Rooibos

### Arcobaleno



4/5 min. a 95°C

*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.*



€ 4,60 per 100 grammi



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



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

Senza teina

Rooibos



€ 4,60 per 100 grammi

### Arancio Eucalyptus



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



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!

*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.*

## Rooibos

Senza teina

Rooibos



€ 4,60 per 100 grammi

### French Kiss



4/5 min. a 95°C



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!

*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!*

## Rooibos

Senza teina

Rooibos



€ 4,60 per 100 grammi

### Seren...dipity



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



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.

*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!*

## Rooibos

Senza teina

Rooibos



€ 4,60 per 100 grammi

### Fuoco Rosso



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



Un po' tutto visto il sapore semplice di arancia

*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*

## Rooibos

Senza teina

Rooibos



€ 4,40 per 100 grammi

### Ciocco-Noce



5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



Dolci di tutti i tipi tranne quelli troppo fruttati

*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 ...*

## Rooibos

Senza teina

Rooibos



€ 4,00 per 100 grammi

### Rooibos Biologico



4/5 min. a 95°C



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



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.

*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.*

## Infusi

Senza teina

Tisana



€ 5,00 per 100 grammi

### 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 tiglio, la camomilla, il salice, la melissa e la passiflora sono state mescolate per ottenere un vero e proprio effetto "concilia sonno". Per dare un tocco di sapore gustoso c'è anche un po' di menta.*

## Infusi

Senza teina

Frutta

### Bahamas - ananas e mela



5/7 min. a 95°C

*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!*



€ 5,00 per 100 grammi



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



## Infusi

Senza teina

Karkadè

### Sogno d'Amore



5/7 min. a 95°C

*Infuso che piace molto, sarà per il colore rosso intenso, sarà per la moltitudine di aromi dolci, sarà perché non troppo acido, sarà... il nome! E' sicuramente potente come impatto, si presta bene ad essere bevuto caldo ma anche freddo ha un suo perché.*



€ 4,80 per 100 grammi



Acqua con basso residuo fisso, sodio medio/basso.



Solo o con dolci, disprezza i salati

## Infusi

Senza teina

Rooibos

### Crema di Mandorle



7/10 min. a 95°C

*Strano profumo, ha un nonsochè di tostato, di dolce, di denso e anche il risultato è particolare, sa di latte di mandorle, più denso però non tanto come sensazione tattile ma come spessore sulla lingua. Da provare anche con il latte.*



€ 4,80 per 100 grammi



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

### Aida - albicocca e caramello



5/7 min. a 95°C

*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.*



€ 4,80 per 100 grammi



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio



## Infusi

Senza teina

Frutta

### Solo Mela Lime e Yogurt



5/7 min. a 95°C

*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.*



€ 4,60 per 100 grammi



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.

## Infusi

Senza teina

Fiore

### Karkadè



7/10 min. a 90°C

*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.*



€ 4,00 per 100 grammi



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio



## Spezie

Senza teina

Spezie

### Java Chai - spezie e fave di cacao



7/10 min. a 95°C

*Urka! È la prima cosa che viene in mente quando lo si annusa la prima volta, le spezie emanano un profumo morbido, rotondo e intenso che fa venir subito voglia di accendere il bollitore... il sapore è rotondo con delle tonalità dolci e corpose dovute, probabilmente, alle fave di cacao. Splendido e gustoso sia da solo sia con il latte, se lo volete potete anche aggiungerci un po' di tè nero e allora diventerà un chai stile indiano incredibile. Io vi consiglio di provarlo anche freddo ghiacciato con un po' di latte.*



€ 5,00 per 100 grammi



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio



Da solo, con dolci anche piuttosto corposi, con il latte o senza... insomma decidete voi, giocateci!!!

---

## Tisane

Senza teina

Tisana

### Tisana del POST-CENONE



4-5 min. a 85°C

*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!*



€ 5,00 per 100 grammi



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio



Divano, letto, camino, plaid, libro!

---

## Tisane

Senza teina

Tisana

### Caldomilla (camomilla, mela e cannella)



3 min. a 90°C

*Camomilla... e sì, 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.*



€ 4,80 per 100 grammi



Acqua con residuo fisso inferiore a 100, poco sodio

