

Witte thee (Fujian in China)



Witte thee Pai Mu Tan is puur en onbehandeld. Topklasse !
Dit is een zachte, zoete witte thee.
Voor elke moment van de dag, voor mensen die niet van groene thee houden, met behoud van alle medicinale eigenschappen

- Opschenken met water van 70-80°C
- Gebruik een ruime filter zodat de blaadjes voldoende ruimte hebben
- Laat 7 tot 15 minuten trekken naargelang persoonlijke voorkeur
- Kan meerdere malen opgeschonken worden

Groene thee Sencha



Japane Sencha groene thee geeft een milde, zachtzoete, frisse groene thee. Sencha betekent gestoomde (sen) thee (cha).
Bevat veel vitamines en anti-oxidanten en weinig cafeïne

- Opschenken met water van 80-90°C
- Gebruik een ruime filter zodat de blaadjes voldoende ruimte hebben
- Laat 5 tot meerder minuten trekken naargelang persoonlijke voorkeur
- Kan meerdere malen opgeschonken worden

Oolong thee (Zuid-China en Taiwan)



Oolong theeblaadjes worden gefermenteerd tot ongeveer 50% en vervolgens natuurlijk in de zon gedroogd in bamboemanden.

Oolong thee heeft een bloemrijke en kruidige smaak met mild aroma – smaak tussen groene en zwarte thee

- Opschenken met water van 95°C
- Gebruik een ruime filter zodat de blaadjes voldoende ruimte hebben
- Laat 6 tot 8 minuten of langer trekken
- Kan meerdere malen opgeschonken worden

Pu Erh tea (Yunnan in China)



Pu-Erh of Pu-Er thee is een post-gefermenteerde thee, gemaakt volgens eeuwenoude tradities. Het heeft een sterke, gekruide smaak en is een boost voor je gezondheid.

Geeft je kracht, werkt vetafdrijvend en ondersteunt de leverwerking.

- Opschenken met water van 95°C
- Gebruik een ruime filter zodat de blaadjes voldoende ruimte hebben
- Laat 3 tot 4 minuten of langer trekken
- Kan meerdere malen opgeschonken worden

Thee producerende landen

China

- 3 soorten zwarte thee (Broken Black, Gongfu Black, Xiaozhong Black)
- Groene thee uit 19 provincies
- Oolong thee
- Pu Erh thee
- Gele thee
- Witte thee
- Jasmijnthee

India

- Darjeeling
- Assam
- Nilgiri
- Dooars
- Kangra
- Terai
- Sikkim

Sri Lanka

- Ceylonthee
- Nuwara eliya
- Uya
- Dimbula
- Kandy
- Uda Pussallawa
- Ruhuna

Japan

- Sencha (gevouwen tot naaldjes)
- Gyokuro
- Tencha (gebruikt in Macha poederthee)
- Tamaryokucha (idem als Sencha maar gerold)
- Bancha
- Kuki-Cha (veel cafeïne)
- Kona-cha (poederthee veelal in sushirestaurants)
- Funmatu-cha (poederthee)

Rusland

Turkije

Kenia (bv Lipton thee en Rooibus infusie)

Zuid-Amerika (oa Yerba maté en zwarte thee voor ice tea)



EXTRA INFO

Groene thee 'GUNPOWDER'

Grotere theebladeren (niet de beste kwaliteit) worden tot balletjes opgerold
De smaak is wat rokerig, bitter tot vrij sterk

Wordt gebruikt om Marokkaanse thee te maken, samen met groene aarmunt (nanaa), soms zelfs met absintalsem (leverreinigend), veelsuiker, eventueel wat oranjebloesemwater of saffraan; waarbij de Gunpowder eerst gewassen worden, bij de tweede opgiet voegt men veel munt toe en laat men deze 5 tot 10 minuten trekken; eventueel een kleine scheutje oranjebloesemwater toevoegen

Zwarte thee 'Ceylon'

Verwerkingsproces = verflensen, rollen of kneden, fermenteren, drogen
Geeft een 'roodbruine' thee

Earl Grey thee

Earl grey is een benaming voor een melange van zwarte thee, op smaak gebracht met bergamotolie, gewonnen uit de schil van de vruchten van de citrusachtige bergamotplant. De thee is genoemd naar graaf Charles Grey, een Brits staatsman en premier.

Jasmijnthee (China)

Op de groene theebladeren worden natte doeken gelegd met de versgeplukte verse jasmijn bloempjes

