

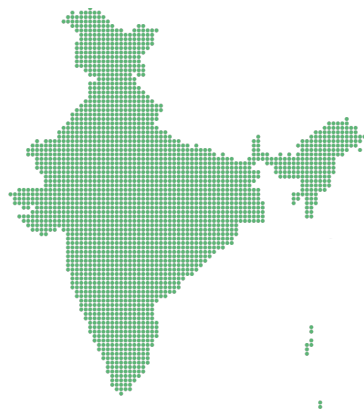
Te ecològic



Darjeeling te negre

Aquest és un te indi: n'hem de buscar l'origen a l'oest de l'Estat de Bengala. Per a molts connoisseurs, es tracta de la joia més preuada pel que fa a aquesta beguda.

Tècnicament, ens trobem davant un GFOPI, és a dir, un Golden Flowery Orange Pekoe First Grade, una de les millors categories de te indi. És exquisit, amb cos i un gust molt agradable.



Kukicha te verd

Aquest te gaudeix d'una bella història. En situem l'origen en els jardins de te de la regió d'Uji, al sud de Kyoto. La substància de la infusió són les tiges, peciols i branquetes de la planta, no pas les fulles: tot això era el que aconseguien arregar els camperols més humils, i aquesta era la seva beguda. Avui dia es considera un te verd per a entesos. Té un gust lleuger i és molt baix en teïna. Els beneficis per a la salut són incomptables: ric en minerals, magnesi i calci. A Occident, és un dels més apreciats pel seu poder alcalinitzant i remineralitzant.

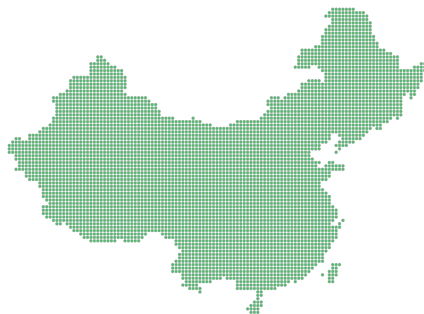


Te ecològic



Pu Erh, Canyella i vainilla

Aquest és un te xinès que procedeix de la fèrtil província de Yunnan. El seu tret principal resulta de ser sotmès a una doble fermentació, cosa que n'accentua les propietats i el fa ric en teanina, una substància relaxant. Les seves dues aromes li confereixen una personalitat molt marcada. És digestiu i diürètic, i ajuda a fer perdre pes.



Rooibos crema de taronja

Aquest te ens arriba de Sud-àfrica i té un gust dolç i suau, amb unes pinzellades cítriques. Resulta ideal per ser pres a la nit, quan ja hem dit adéu a les cabòries i els estels s'entrenen a sembrar molles de llum al cel. És ric en polifenols, substància antioxidant, no porta teïna i té propietats relaxants.

