

Il catalogo dei tè

Tè bianchi

Foglie giovanissime e/o gemme. Bassissimo contenuto di caffeina, quasi un decaffeinato naturale.

Cina

Pai Mu Tan

Noto anche come “White Peony” (Peonia Bianca), è originario della provincia del Fujian, Cina. Viene raccolto a mano e solamente in primavera ed è composto da un germoglio anziano ricoperto di candida lanugine e da due foglioline molto giovani.

Liquore giallo chiaro, aroma fresco e floreale, gusto intenso e dolce come di miele.

Shou Mei

Grazie al colore delle sue foglie e ai germogli di tè color ruggine è stato nominato “Sopracciglia di longevità”. L'infusione è ricca con un sentore di vaniglia e bambù ed è ottimo da bere ogni giorno.

Yin Zhen

Noto anche come “Silver Needle” (Aghi d'argento) viene prodotto nel Fujian, in Cina. È la varietà di tè bianco più pregiata ed è prodotta esclusivamente con germogli giovanissimi non ancora schiusi. Questi si presentano lunghi e sottili, ricoperti da una fitta ed impalpabile lanugine argentea che sembrano appunto degli aghi argentati. Una sola raccolta l'anno all'inizio della primavera. Liquore giallo chiaro dal sapore delicato con note floreali fresche unite ad un sentore di miele dal gusto persistente. Un tè da intenditori che potrebbe risultare quasi insapore ad un palato inesperto.

Silver Yunnan Bud Ya Bao

Tè raccolto in inverno da piante selvatiche nelle pianure dello Yunnan. A seconda delle condizioni climatiche il colore del germoglio può variare dal verde brillante ad un tenue giallo crema. Dopo la raccolta, i germogli vengono essiccati al sole. Ha un profumo dolce come di uva moscata e floreale allo stesso tempo. Il liquore è chiaro sui toni del dorato. Gusto dolce e fresco.

Tè bianchi aromatizzati

Bianco Oriental Peach

Tè bianco cinese Mao Feng, pezzi di mela, uvetta, pezzetti di carote, di barbabietole rosse, di ananas canditi, petali di rosa, boccioli di rosa, pezzi di pesca.

Jasmin Imperial

Tecnicamente un tè bianco profumato. Yin Zhen con fiori di gelsomino raccolti a luglio, quando sono più profumati. Il liquore è delicato e rinfrescante.

Nuvola Rossa

Tè bianco cinese Mao Feng, ananas, papaia, mango, ribes rosso, petali di rosa, pezzi di fragola, gelsomino, malva.

Settembrino

Tè bianco Mao Feng, tè verde Jasmin Dragon Pearl, tè bianco Yin Zhen, tè verde Chunmee, lychee, fichi, fiori di verbasco e fiori di cartamo.

Sweet Love

Tè bianco, liquirizia, tè verde, citronella, cuoricini di zucchero, fichi, rosmarino, rose, albicocca.

Tempio d'Armonia

Tè bianco Mao Feng, tè verde Guanxi, fiori di gelsomino, boccioli d'ibisco bianco.

Tè verdi

Grazie ad un lavoro di continua ricerca dei nostri partner e dalla curiosità verso questo vasto mondo del tè, ogni stagione potrebbero essere disponibili nuove varietà di puri in edizione limitata non presenti in catalogo. Chiedere in bottega.

Cina

Anji Bai Cha

Tè pregiatissimo e unico nel suo genere, prodotto nella zona montuosa del Mu Tian presso il villaggio di Anji da cui prende il nome. Le foglie appena raccolte sono molto chiare, quasi bianche. Raccolta unica in primavera. Infuso verde chiaro dal gusto fresco, morbido e cremoso con sentori di agrumi e frutta secca.

Chunmee

Classico tè verde originario della regione del Zhejiang. Foglie verdi ed arrotolate. Gusto dolce e fresco. Si può consumare puro o aggiungere qualche fogliolina di menta.

Dao Reng Mao Feng

Dalla Provincia di Zhejiang, contea di Yiwu, questa piantagione biologica si trova a circa 300 metri d'altitudine. Raccolta primaverile. Il produttore è un grande appassionato di tè attento a migliorare costantemente il suo prodotto. Questo infuso è rinfrescante, delicato con un leggero aroma di erba fresca. Adatto alla prima colazione. Ottimo sia caldo che ghiacciato.

En shi Yu Lu

Tè verde tradizionale coltivato sulle montagne En Shi nella regione Hubei. Le foglie fresche sono raccolte durante la primavera, piene di vitamine e minerali. Infuso color oro, gusto pieno e leggermente speziato.

Gunpowder

Tè verde classico delle regioni della Cina centrale. Fu fra i primi ad essere esportato verso l'Europa. Foglie verde chiaro, aroma che ricorda leggermente l'affumicato.

Guzhang Mao Feng

Tè verde Mao Feng biologico, prodotto nella provincia dello Hunan nella zona montuosa della contea di Guzhang ad una altezza di circa 1000 metri sul livello del mare. La temperatura

mediamente alta e le abbondanti precipitazioni distribuite su quasi tutto l'anno, fanno di quest'area un habitat particolarmente adatto alla produzione di tè di alta qualità.

Lung Ching

Dalla regione Zhejiang, questo tè è chiamato anche “pozzo del Dragone”. Viene raccolto pochi giorni prima dell'inizio della stagione delle piogge scegliendo un germoglio e due foglie.

Foglie piatte, lunghe e sottili, aroma delicato, infuso color giallo con retrogusto dolciastro.

Consigliato al mattino.

Pi Lo Chun

Tè cinese famoso e raro della provincia di Jiangsu. Si presenta con lunghe foglie verde giada con striature argentee, solitamente arricciate in una spirale. Infuso giallo-verde, gusto fresco e leggermente dolce.

Sencha de Chine

Tè verde cinese molto diffuso. Infuso color giallo miele.

Tai Ping Hou Kui

Tè primaverile proveniente dalla regione dell'Anhui, contea di Tai Ping. Raffinato ed elegante, l'infusione ha un gusto classico e ben bilanciato.

Vengono raccolte due foglie per ogni gemma, una sola volta all'anno in primavera.

Yunnan Vert

Tè verde della regione dello Yunnan, prodotto da più di 1700 anni. Infuso molto aromatico e gusto piacevole.

Corea

Jeoncha

Tè verde raccolto in primavera. Foglie lisce e appuntite tipiche dei tè Sencha dal colore verde intenso e con un aroma fresco dai toni erbacei con riflessi fruttati. Il profumo risulta delicato e fragrante. Il liquore appare verde con note marine ed erbacee che donano un gusto lungo e persistente. Si differenzia dagli altri tè

coreani poiché le sue foglie vengono cotte al vapore e non tostate, ricordando più un tè giapponese.

Joongjak

Tè raccolto in estate selezionando un germoglio ogni due foglie. Foglie arricciate e ricurve di un colore verde profondo. Aroma intenso con toni erbacei e di sandalo. Il liquore appare giallo sfumato al verde, con sentori erbacei e note fruttate simili al Woojeon ma leggermente più astringente.

Woojeon

Tè verde proviene dall'isola vulcanica di Jeju che dal 2007 è stata inserita nella lista dell'UNESCO dei patrimoni dell'umanità. La raccolta avviene in primavera, generalmente ad inizio Aprile. Foglie piccole, arricciate e ricurve di un colore verde profondo e con un aroma dal gusto di nocciola unito a toni erbacei. Il profumo risulta vellutato e persistente. Il liquore appare giallo sfumato al verde con sentori erbacei e note fruttate.

Giappone

Bancha

Tè prodotto con foglie giovani e delicate. Infuso leggero e dolce, ottimo per bambini e persone malate. Particolarmente povero di caffeina

Genmaïcha

Base Bancha con aggiunta di riso tostato e mais soffiato. Liquore leggermente bruno, gusto dolce con un lontano retrogusto salino.

Perfetto in ogni momento della giornata e per accompagnare pasti o snack salati.

Particolarmente povero di caffeina.

Gyokuro

Forse il tè verde sencha più famoso del Giappone, riservato alle occasioni speciali. Il segreto di questa rarità sta nella coltivazione di piante giovani al riparo dal sole. La sua caratteristica principale è la foglia ad aghi, di colore verde scuro, con un gusto delicato di fiori, quasi dolce. Ricchissimo di vitamine ed antiossidanti.

Houjicha

E' un tè Bancha tostato e per questo la foglia è di colore bruno . L'infusione ha un gusto dolce e rotondo che ricorda lontanamente le nocciole,. Particolarmente povero di caffeina

Kukicha

Composto principalmente dagli steli della pianta provenienti dalla lavorazione di un Sencha di primo raccolto. Prodotto solitamente nelle rinomate piantagioni di Kakegawa (Shizuoka). Adatto anche a chi non ama il gusto erbaceo del tè verde giapponese o come primo approccio a queste tipologie di Tè.

Foglia verde chiaro/scuro lunga, dolce. Uso consigliato: puro. Particolarmente povero di caffeina.

Matcha

Tè verde in polvere realizzato macinando in mulini di pietra tè coltivato in giardini ombreggiati (foglie di Tencha o di Gyokuro). Utilizzato per la cerimonia del tè giapponese. Generalmente coltiva a Uji nella prefettura di Kyoto o a Nishio nella prefettura di Aichi. Non essendo filtrato, il Matcha risulta essere una bevanda particolarmente nutriente, ricca di polifenoli, antiossidanti, amminoacidi, caffeina e vitamine. Liquore verde profondo che se preparato bene presenta in superficie una schiuma cremosa color giada. Sapore vegetale e deciso con un delicato retrogusto amarognolo.

In commercio si trovano anche Matcha di scarsa qualità provenienti da altri paesi asiatici.

Matcha Genmaïcha

Miscela di tè verde Genmaïcha e tè Matcha cerimoniale di Nishio, prefettura di Aichi.

Ricco di vitamine, sali minerali ed antiossidanti.

Sencha Fukamushi

Proveniente da Kakegawa della prefettura di Shizuoka, è un tè che subisce una cottura a vapore delle foglie tre volte più lunga di un normale tè Sencha. Questo rende le foglie molto fini, quasi polvere, elemento che spesso viene interpretato come un difetto, invece è proprio questa la caratteristica che lo rende unico. In tazza dà un liquore di colore verde intenso e in bocca risulta di gusto ricco e morbido, con un perfetto bilanciamento di note organolettiche erbacee e morbidezza al palato, che risulta molto piacevole e meno astringente di altri tè Sencha. Ricco di vitamine, sali minerali ed antiossidanti.

Sencha Fukuyu

Tè Sencha composto da aghi resi piatti dopo un riscaldamento a vapore, molto apprezzato in Giappone per il sapore rinfrescante. Questo raccolto offre una tazza dalle note vegetali, fruttate, leggermente amara.

Sencha Kabuse

Coltivato all'ombra per le due settimane che precedono la raccolta, questo Sencha presenta caratteristiche simili ad altri Sencha più freschi. Ha un sapore lievemente astringente e tendente al dolce. Il liquore è di un meraviglioso colore verde, con un aroma incredibilmente ricco. Viene trattato al vapore, secondo il metodo giapponese, al fine di prevenire l'ossidazione. Si mantengono così inalterate le caratteristiche benefiche delle foglie, ricche di vitamine, sali minerali ed antiossidanti.

Sencha Kagoshima

Sencha proveniente dalla prefettura di Kagoshima, regione situata sulla punta meridionale del Giappone. In tazza dà un liquore dal colore verde dorato e in bocca risulta di gusto fresco e decisamente meno astringente ed erbaceo dei normali sencha. Per certi versi è molto simile al Gyokuro. La leggera cottura al vapore durante la prima fase di lavorazione rende le foglie meno friabili e quindi di forma più aghiforme.

Ottimo rapporto qualità prezzo.

Sencha Kanayamidori

Proveniente da Ei della prefettura di Kagoshima, è un Sencha di primo raccolto che ha subito un trattamento col vapore più breve e leggero rispetto ad altri Sencha. Questo ne garantisce una fragranza ed un profumo tipico. Si tratta di un Sencha di forte personalità, morbido e rotondo, con aromi molto persistenti. Il gusto evoca la panna e il latte. Ricchissimo di vitamine ed antiossidanti.

Sencha Matcha

Tè verde sencha primaverile proveniente da Kagoshima e Matcha cerimoniale di Nishio, prefettura di Aichi. Liquore verde brillante dal gusto rinfrescante, aromatico con note delicate e fresche. Ricco di vitamine, sali minerali ed antiossidanti.

Sencha Miyazaki

Tè verde sencha di primo raccolto. Le foglie vengono cotte al vapore, secondo il metodo giapponese, al fine di prevenirne l'ossidazione. Così facendo si mantengono inalterate le caratteristiche benefiche, ricche di vitamine, sali minerali ed antiossidanti.

Prodotto nella zona sud-occidentale del Giappone, a Miyakonojo, prefettura di Miyazaki. L'infusione è rinfrescante, dal sapore vivace e persistente, con delle note fruttate. Gusto delicato, dolce e sottile.

Sencha Saemidori

Proveniente da Kirishima della prefettura di Kagoshima, è uno straordinario e pregiato Sencha di primo raccolto, molto rinfrescante, con un colore verde smeraldo ed un intenso aroma erbaceo. Le foglie sono molto piccole, si consiglia di utilizzare teiere Kyusu con filtri a maglie piccole. È molto facile da preparare ed offre un gusto complesso con una combinazione di leggerissima astringenza e sottile dolcezza che persiste anche nel retrogusto. Ricchissimo di vitamine ed antiossidanti.

Sencha Shizuoka

Tè verde di primissimo raccolto proveniente dalla prefettura di Shizuoka, fra le più importanti aree per la produzione di tè in Giappone. Foglie verde intenso, profumo floreale. Gusto e aroma ben bilanciati fra note dolci ed erbacee. Poca astringenza, ricco di umami. Ricco di vitamine ed antiossidanti.

Tamaryokucha

Conosciuto anche come Guricha, è un tipo di tè verde giapponese di qualità superiore. Il suo nome significa “spirale di tè verde” a causa della forma che si ottiene dopo la lavorazione. Viene trattato al vapore, secondo il metodo giapponese, al fine di prevenire l'ossidazione. Si mantengono così inalterate le caratteristiche benefiche delle foglie, ricche di vitamine, sali minerali ed antiossidanti. Sapore sapido con retrogusto mandorlato ed aroma intenso con toni di agrumi, fiori, erbe e bacche.

Prodotto nella regione di Ureshino, Prefettura di Saga-Kyushu, Giappone.

Tencha Saemidori

Tè coltivato in giardini ombreggiati. Le foglie appena raccolte vengono essicate a vapore per rimuovere l'umidità e conservare la loro qualità e generare attraverso il calore un piacevole sapore che le foglie fresche non hanno in origine. Queste foglie semilavorate subiscono un processo di finitura dopo il quale possono essere destinate alla molitura in mulini di pietra per ottenere il Matcha. Il processo di macinazione non influisce sulla qualità finale quindi la selezione e la valutazione delle foglie viene fatta sulle foglie dopo la finitura. Queste vengono chiamate Tencha. La qualità deriva quindi da cultivar, coltivazione, ombreggiamento e momento del raccolto.

Questo Tencha di cultivar Saemidori (uno dei più pregiati,) viene raccolto a mano in primavera dopo un ombreggiamento esasperato. Sono spesso vincitori di concorsi per Uji Matcha. Colore verde profondo con gusto, aroma e umami tipici della varietà nativa di Uji.

India

Darjeeling Green Hillton SFTGFOP1

Tè proveniente dal giardino del tè Ambiok situato ad altitudini di 600-1760 metri. Soltanto il tè raccolto dalle aree più alte di queste zona viene denominato Hillton. Un infusione altamente rinfrescante fornisce un gusto tipicamente rinvigorente donato anche dagli aromi gentili del lemongrass.

Vietnam

Ché Ngon So

Tè di ottima qualità con foglie leggermente arrotolate. Infuso chiaro molto aromatico e gusto pieno.

Tè verdi aromatizzati

Abricot

Tè verde Sencha con fiori di calendula e aroma di albicocca. Uso consigliato: puro.

Acer e Noce

Finalmente il dolce sciroppo d'acero ha conquistato il tè verde. Arricchito da pezzi di noci e granella di nocciola vi farà cantare “Oh Canada!” tutto il giorno. *Tè verde Sencha, noci, granella di nocciola, pezzetti di mandorla.*

Agrumes

Tè verde Sencha con scorza d'arancia e scorza di limone. Uso consigliato: puro.

Arancia e Cannella

Tè verde Sencha con scorza d'arancia, pezzi di cannella.

Arancia e Spezie

Tè verde cinese con scorza d'arancia, petali di rosa, cardamomo, chiodi di garofano e vaniglia.

Ballasord

Tè verde, petali di fiori, albicocca, ananas e prugna.

Bali

Sottile equilibrio di note fresche, fiorite, fruttate. Melange delicato e degustazione gradevole durante tutti i periodi dell'anno. Sia freddo che caldo. Tè sencha di Cina, lychee, pompelmo e rosa.

Bancha Fiorito

Tè Bancha con petali di rosa, fiordaliso, girasole.

Berries & fig

Tè verde, more, lamponi, fragola, fichi bianchi e petali di peonia.

Canapa e Menta

Foglie di canapa sativa*, tè Sencha, foglie di menta. Consigliato caldo, puro o con latte.

Ottimo ghiacciato e dolcificato con zucchero di canna o miele.

Le foglie di canapa contengono flavonoidi antiossidanti e cannabidiolo (CBD). Gli infusi di canapa combattono i radicali liberi responsabili dell'invecchiamento e dei processi ossidativi inoltre aiutano la digestione, contrastano infiammazioni, stati di stanchezza e di stress. Favoriscono un sonno riposante.

Canapa con contenuto di THC inferiore al limite di legge dello 0,2%.

Canapa e Liquirizia

Foglie di canapa sativa*, tè Sencha, liquirizia in pezzi. Consigliato caldo, puro o con latte.

Ottimo ghiacciato e dolcificato con zucchero di canna o miele.

Le foglie di canapa contengono flavonoidi antiossidanti e cannabidiolo (CBD). Gli infusi di canapa combattono i radicali liberi responsabili dell'invecchiamento e dei processi ossidativi inoltre aiutano la digestione, contrastano infiammazioni, stati di stanchezza e di stress.

Favoriscono un sonno riposante.

Canapa con contenuto di THC inferiore al limite di legge dello 0,2%. Cannella

Sencha cinese, cannella.

Tè verde, cannella.

Cannella e Mela

Tè verde, mela, cannella.

Caramello

Tè verde, caramello (**latte**), camomilla romana.

Le Cerisier de Chine

Tè sencha e ciliegie.

Ciocco Pera

Tè verde, grue di cacao, zenzero candito, pera candita, zenzero e pera disidratati.

Citron

Tè verde Sencha con scorze di limone. Uso consigliato: puro.

Le Cerisier de Chine

Sencha cinese e ciliegie.

Dragon Pearls Jasmine

“non si discute della Perla del Drago” soleva ripetere Mao Tze Tung, riconoscendo l’intoccabilità di questo mito da sempre caro ai cinesi, ed altrettanto indiscutibile è l’eccellenza del tè che porta il medesimo nome. In una strana alchimia, il mito e la realtà di questo tè di qualità sublime rivelano una corrispondenza sorprendente. Se nel corpo liscio della bevanda si legge la forza del drago e nel basso contenuto di caffeina la sua saggezza, nella limpidezza e nel colore trasparente la purezza opalescente della Perla, nell’infuso dal gusto fresco e dolce la sua gentilezza, nell’aroma soave la delicatezza di questa “gemma preziosa”. Un connubio gustativo e olfattivo che raggiunge l’equilibrio perfetto, come quello rappresentato dal drago con la perla. Può essere reinfuso tre volte.

Earl Green

Tè verde, bergamotto.

Ginger Lemon

Tè verde sencha cinese, pezzi di zenzero, bucce d’arancia, fiori di girasole, pezzi di limone.

Green Christmas Tea

Tè verde pezzi di mela, scorze d'arancia. Profumi di Natale: cannella, vaniglia, mela, mandorle amare, ed olii essenziali di zenzero ed arancia sanguigna.

Green Lychee

Tè verde dello Hunan profumato al lychee, lavorato artigianalmente a forma di spirale.

Jardin Vert

Tè verde Sencha di Cina, aroma di rabarbaro e fragola del bosco, fiori di bluet e petali di girasole.

Jasmin Chung Hao

Tè verde del Fujian lavorato a mano e composto da un germoglio ogni due foglie, arricchito di gelsomini. Liquore dolce con un delicato sentore di gelsomino.

Jasmin Yin Hao

Tè verde primaverile del Fujian lavorato a mano con gelsomini raccolti in luglio, all'apice del loro profumo. *Tecnicamente un tè profumato.*

Macaron Cassis Violette

Fresco e fiorito come un dolce tanto atteso, questo tè unisce aromi di ribes, violetta ed amaretto. Qualche pezzettino di ananas petali di fiori lo rendono irresistibile.

Mandarin Jasmin

Tè verde di Cina con fiori di gelsomino.

Matilde

Tè verde, cocco, riso tostato, citronella, pop corn.

Mela

Tè verde Sencha con pezzi di mela.

Mela Cotta

Tè verde, mela.

Mela e Zenzero

Tè verde Sencha, tè bianco Pai Mu Tan, fette e pezzi di mela essiccata, pezzi di zenzero disidratato, foglie di mora.

Nihonga Rossa

Blend di tè verdi giapponesi (sencha, bancha, genmaïcha, kukicha e gyokuro), fragole e ribes rosso.

Oasi dei Sensi

(Tè verde cinese, YinYiang, Chunmee, fichi, datteri.

Orange Passion Fruit

Tè verde, lemongrass, mela, arancia, mango, papaya.

L'Oriental

Tè verde Sencha di Cina. La ricchezza del profumo di questa miscela è data dal frutto della passione, dalla pesca di vigna e dalla fragolina di bosco. Con l'aggiunta di pezzi d'ananas, cosparso di fiori di bluet multicolore.

Pagoda Imperiale

Tè verde Sencha, ananas, papaya, liquirizia, sandalo, pepe rosso, fiori di camomilla romana.

Pêche

Tè verde Sencha con fiori di girasole e pezzi di pesca. Uso consigliato: puro.

Piña Colada

Tè verde, ananas, cocco.

Pink Tropical

Tè verde Sencha, mango candito, mela, guava, barbabietola, fiordaliso e rosa.

Pomgranate

Tè verde, melagrana, citronella, fiori di melograno.

Risveglio verde

Miscela di tè verdi cinesi (Miing Mee, Wu Lu, Gunpowder), riso tostato **pistacchio**, cardamomo, pezzi di vaniglia.

Rosa Mirtillo

Tè verde, boccioli di rosa, lamponi e mirtilli rossi crioessicati.

Rosa Verde

Blend di tè verdi cinesi e tè bianco, fiori di: gelsomino, cisto, rosa, calendula, fiordaliso.

Saint Basil

Tè verde, mela, spinaci, moringa, cocco, basilico, **avena** verde, fichi, quinoa soffiata, semi di zucca, lamponi.

Sakura

Tè verde Sencha, tè verde al gelsomino, ciliegia, petali di rosa, gelsomino e peonia.

Soleil Vert

Miscela di tè verde Sencha cinese e di tè bianco Pai Mu Tan con fiori d'arancio.

A seconda del lotto potrebbe non contenere tè bianco o avere un'aggiunta di fiori di cartamo.

Summer Love

Tè Sencha cinese, melone, mango candito, mela e fragola.

Tè della Fortuna

Miscela di tè verde e nero, stelline di zucchero, petali di rosa, girasole e fioraliso, fiori di osmanto. Gusto dolce come di caramello.

Tè di Primavera

Tè verde, fragole crioessicate, rose gialle e rosa, fiori di malva, petali di girasole.

Thé des Deux Chinois

(L'evocazione della Cina attraverso l'incontro dei due cinesi. Uno porta il tè verde Sencha, l'altro frutta (mango, lime, noci di cocco) e spezie (pepe e zenzero). Petali di girasole e di rose rosse.

Thé des Riads

(Una porta anonima spinta nel fondo del cuore della Medina e così si ha un patio accogliente, il mormorio di una fontana e la freschezza delle arance: questa è la magia delle riads marocchine che si ritrova con la sottile unione dello Yunnan verde e dell'aroma di cannella, cardamomo, limone dolce e pompelmo. Il peperoncino e le scorze d'arancia completano l'evocazione di questi giardini segreti marocchini che devono il loro nome all'Eden. Il sapore di un paradiso perduto.)

Tuareg

Foglie di tè verde non fermentate arrotolate con foglie di menta nana. Diffuso nel nord Africa ed in particolar modo in Marocco dove viene servito agli ospiti. Preparato alla maniera tradizionale, si consuma molto caldo e zuccherato.

Vaniglia

Tè verde Sencha con bacche di vaniglia in pezzi. Uso consigliato: puro.

Unicorni Felici

Tè verde, mela, liquirizia, foglie di mora, erica, lamponi, rabarbaro, crunchy di yogurt alla fragola (latte), zucherini (arachidi), fiordalisi.

Wabi Sabi

Tè verde sencha cinese, pezzi di mango candito, limone, ribes rosso, arancia e fragola.

Zenzero

Tè verde Sencha con pezzi di zenzero disidratato,

Tè oolong

Cina

Dao Hong Pao

Coltivato sui monti WuYi, nella provincia del Fujian, dove si coltivano i cosiddetti “tè di rupe o tè di roccia” di cui è forse l'esponente più famoso. Questi tè vengono prodotti in piccole quantità esclusivamente a partire da piante ottenute per talea da quattro arbusti selvatici originari di quest'area montuosa risalenti all'epoca Ming. Il tè cresce fra le rocce con un'esposizione al sole limitata. Viene effettuata un'unica raccolta, a mano, verso Maggio. Secondo la tradizione, la prima infusione di questo tè pregiatissimo non deve essere bevuta ma va offerta al Buddha. Nella seconda infusione si sviluppa una combinazione di frutta matura, uve moscate e frutta secca dal finale vellutato ma delicato. Liquore di colore marrone con riflessi rame, dal sapore rotondo e complesso con note di cacao, di terra e minerali.

Mei Zhan

Pregiato oolong WuYi ad alta fermentazione conosciuto anche come “tè di rupe o tè di roccia” (vedi “Oolong Da Hong Pao”). Le foglie sono lunghe e leggermente attorcigliate di color marrone ramato. Unica raccolta a Maggio. Liquore marrone con retrogusto di cacao. Consigliato alla sera.

Ti Kuan Yin

Famoso tè a metà fermentazione prodotto nel Fujian, preferibilmente prodotto in autunno. Deve il suo nome alla mitica statua di ferro dedicata alla “Dea della Misericordia”, una delle divinità più rappresentate in Cina. Aroma forte, piacevolmente dolce, dalle note floreali.. Indicato per tutti gli amanti dell'Oolong di qualità cinese.

Tung Ting Jade

Prodotto sulle montagne della regione di Nantou a Taiwan. Viene lasciato fermentare per un periodo piuttosto breve per poi essere arrotolato a mano. La breve fermentazione assicura un gusto fresco e leggero al contrario dei classici Oolong che hanno un sapore più intenso e corposo. Le foglie si presentano lucide con un colore che varia dal verde oliva al verde giada. La prima infusione è molto ricca con un leggero retrogusto di fiori di pesca.

Taiwan

Dong Ding

Proveniente dai monti Dong Ding nel distretto di Lu Gu a Taiwan. Foglie raccolte a gennaio ed arrotolate a mano. Fermentazione del 15% poi breve tostatura. Liquore ambrato, aroma elegante di frutta e miele.

Formosa Oolong

Gusto leggero tostato. Foglia media larga arrotolata. Molto rinfrescante nel periodo estivo. Uso consigliato: puro o con limone e zucchero.

Ha Li Shan

Proveniente da Taiwan. Raccolto a Gennaio, ossidazione fermata al 15%. Liquore giallo brillante, gusto cremoso, floreale e dolce.

Jin Xuan Wu

Coltivato nella contea di Nantou in Taiwan, presenta il 15% di ossidazione. Il liquore del tè è dorato giallo con aroma floreale. Le foglie sono più larghe e più grandi della maggior parte degli altri Oolong.

Tè oolong aromatizzati

Milk Oolong

Tè Oolong aromatizzato al latte, conosciuto anche come Oolong di seta, prodotto in modo non propriamente ortodosso. Al processo di lavorazione classico del tè verde segue una fase di ossidazione propria del tè rosso, per un risultato organolettico finale molto interessante. Contiene **lattosio**.

Oolong Caramel au Beurre Salé

Oolong, profumo vellutato di caramello salato abbellito con petali di fiori.

Oolong Châtaigne

Oolong ad alta ossidazione, profumo di vaniglia, castagna e cioccolato.

Oolong Creme Caramel

Tè Oolong, pezzi di caramello (**latte**), fiori di calendula.

Oolong Della Sera

Oolong, tè verde, fiori d'arancio, fiori di malva, fiori di gelsomino.

Oolong Giardino dell'Eternità

Oolong, bacche di goji, pezzi di papaia canditi, di pesca, di fichi, fiori di calendula, fiori di fiordaliso.

Oolong Think Pink

Oolong, boccioli di rosa, lamponi, pepe rosa.

Tè neri

Assam, India

Assam T.G.F.O.P. 1 Ethelwood

Gusto forte un po' acerbo. Foglia leggermente lunga con punte gialle.

Assam Harmutty

Questo giardino è stato fondato nel 1870 e fin dal principio ha prodotto un tè di buona qualità. La foglia è regolare, scura e con abbondanti punte dorate. Il gusto è intenso ma ben bilanciato, moderatamente speziato con un deciso sottotono maltato. Il liquore ha un color rame scuro.

Assam O.P. Sonabheal

Gusto forte, foglia lunga.

Assam Satrupa

I giardini di Satrupa si trovano nella regione più ad est dell'India, nel distretto di Tinsukia, al confine con la Birmania. Questo tè presenta delle foglie larghe, scure, leggermente arrotolate che regalano un infuso ramato con un lontano retrogusto di cioccolato ed un forte sapore maltato.

Ceylon o Sri Lanka

Nuwara Eliya

I tè della regione Nuwara Eliya della varietà High Grown sono molto delicati. La fragranza dei numerosi cipressi presenti nella regione uniti alla menta selvatica ed eucalipti presenti nell'aria contribuiscono al loro gusto particolare. Uno dei più famosi tè neri dello Sri Lanka, paragonato per fama allo Champagne francese. Realizzando un'infusione leggera si ottiene un liquore molto delicato che può essere servito anche freddo d'estate insieme al ghiaccio.

Darjeeling, India

Darjeeling 1st flush

Miscela di tè di prima raccolta, vari giardini di Darjeeling. Aroma di fiori, infuso color oro.

Darjeeling Autumnal GFOP

Tè darjeeling raccolto in autunno dopo i monsoni e poco prima dell'inizio dell'inverno. La

foglia di media grandezza si presenta di color marron scuro con parti verdi; l'infusione ha un tono ambrato ed un gusto mediamente intenso, morbido ed aromatico.

Darjeeling Jungpana FTGFOP1FF

Il piccolo giardino di Jungpana è situato nei pressi della cittadina di Darjeeling, ai piedi dell'Himalaya, ad un'altezza che varia tra i 1000 e di 1400 m.

Questo tè biologico dona un infuso dorato dal sapore fruttato, leggermente dolce e con un delicato aroma di miele e di moscato.

Darjeeling TGFOP1 Margaret's Hope

I giardini di Margaret's Hope si trovano nella valle Kurseong Nord, situati in uno degli scenari più affascinanti e pittoreschi della regione del Darjeeling, con i picchi della catena himalayana che fanno da sfondo. L'abbondanza di foreste, fiori selvatici e torrenti impetuosi, il muschio vellutato, licheni e orchidee sono sempre stati terreno fertile per ospitare queste piantagioni che fin dal 1860 producono uno dei tè più rinomati dell'India. Agli inizi del 1930 l'allora proprietario Mr. Bagdon appose questo nome alla piantagione in memoria della figlia prematuramente scomparsa Margaret che amava profondamente questo giardino.

Vengono coltivate quasi esclusivamente piante della qualità cinese Sinensis. Gli arbusti crescono lentamente a causa del freddo e dell'altitudine ragion per cui si raggiunge la pienezza dell'aroma nel secondo raccolto. La tazza è colore giallo scuro con riflessi ambrati dal gusto vellutato e rinfrescante con note vegetali unite a note fruttate e di spezie.

Darjeeling O.P. Rungmook

Foglia corta arrotolata. Gusto fiorito. Uso consigliato: puro o con latte e zucchero.

Darjeeling TGFOP Phargoomian FF

Gusto aromatico e fiorito. Foglia corta arrotolata con punte dorate. Uso consigliato: puro.

Nepal e Nilgiri

Nepal golden G.F.O.P.1 Ilam

Gusto aromatico. Foglia corta arrotolata con punte dorate. Uso consigliato: zuccherato con latte o limone.

Nilgiri S.T.G.F.O.P.

Gusto fine e intenso. Foglia leggermente lunga. Uso consigliato: puro o con latte.

Tè neri aromatizzati

Abricot Toscane

Miscela di tè cinesi non affumicati e di Ceylon. Un profumo fruttato di albicocche maturate al sole. Con l'aggiunta dei pezzi di frutta.

Agrumes

Otto agrumi compongono questa miscela di te cinesi e Ceylon rendendola ancora più fruttata. Limone dolce, limone verde, pompelmo, arancia dolce, arancia sanguigna, mandarino, clementina e bergamotto. Con l'aggiunta di scorze d'arancia. Da assaggiare anche freddo in estate.

Amande Amaretti

Miscela di tè cinesi e Ceylon. Un profumo sottile che ricorda quello degli amaretti. Con l'aggiunta di pezzi di mandorle.

Amore

Tè nero, cuori di zucchero, fiordalisi.

Anichaï

Tè neri di cina aromatizzati secondo una ricetta indiana con zenzero, chiodi di garofano, pepe rosa e cardamomo,

Banana

Miscela di tè di Ceylon con pezzi di banana. Uso consigliato: puro, caldo o freddo.

Bouganville

Tè nero di Cina e di Ceylo, albicocca, fico, prugna, fragola e vaniglia.

Breather

Tè nero, granella di nocciole glassate, erbalimone, liquirizia, more e fragole crioessicate.

Butter Truffle

tè nero, pistacchio, cumino, mandorle, coriandolo, pepe rosa.

Caffè Tasse

Tè nero cinese, pu-erh, cacao, chicchi di caffè

Caldarroste

Tè nero, mela, ananas candito, **nocciole** caramellate, cristalli di zucchero, radice di cicoria tostata, honeybush, stevia, fiori di calendula, boccioli di rosa, **castagne**.

Cannella e Mela

Miscela di tè con pezzi di mela e cannella. Uso consigliato: puro, caldo o freddo.

Cannelle

La cannella di Ceylon più fine viene utilizzata per aromatizzare questa miscela di tè cinesi non affumicati e Ceylon. Dopo il pranzo, senza latte.

Caramel

Tè nero, mallo di cacao, pezzetti di caramello.*

* a seconda del lotto potrebbe contenere **latte** o **nocciole**. Chiedete in bottega.

Caramello Salato

Tè nero, caramello (**latte**), **mandorle**, granella di **nocciole** glassate, perle di sale.

Cedro

Tè nero di Ceylon con foglie di fragola e profumo di cedro. Ottimo anche freddo.

Cerise Noire

Miscela di tè di Cina non affumicati e di Ceylon, ciliegie nere, petali di heliantus.

Chai

Tè nero carico di spezie originario dell'India dove viene fatto sobbollire nel latte ben zuccherato.

Tè nero, cannella, pepe nero, chiodi di garofano, rizoma di zenzero, cardamomo.

Chai Chocolat

Tè nero, pepe nero, cannella, chiodi di garofano, grue di cacao, zenzero, cioccolato fondente, cardamomo. (**latte, soia**).

Charlotte aux fruits

Tè nero, profumi di fragole, biscotto e lamponi, pezzi di papaya, pezzi di fragola. Può contenere tracce di glutine.

Christmas Tea

Miscela di tè di Cina non affumicati e di Ceylon con il profumo tradizionale del Natale. Con pezzi d'ananas, scorze d'arancia, maraschino e caramello.

Cioccolato

Miscela di tè di Ceylon con pezzi di cioccolato. Uso consigliato: puro, caldo o freddo. (**latte e soia**)

Cioccolato e Cocco

La consistenza cremosa e dolce di questo tè vi catapulterà su una spiaggia caraibica. *Tè nero, cioccolato bianco, fava di cacao, cocco. Lattosio, soia.*

Cocktail Hawaiano

Miscela di tè con fiori e aromi di frutti tropicali, con prevalenza di ananas. Uso consigliato: puro, caldo o freddo.

Coquelicot Gourmand

Tè nero, petali di fiori e profumo di papavero, lampone, ciliegia, violetta, mandorla amara, biscotto.

Earl Grey

Tè nero, aroma naturale di bergamotto.

Earl Grey Goût Russe

Miscela di tè neri di Ceylon e Cina, olii essenziali di : bergamotto di Calabria, arancia dolce e limone d'Italia. Arricchito con scorze di arancia e fiordalisi.

Earl Grey Vaniglia

Tè nero Assam, bergamotto, vaniglia, pezzi di limone, boccioli di rosa.

Easter Tea

Tè nero, fiori misti e profumi di vaniglia, maraschino, cioccolato e lulo.

Flamango

Tè nero, pitaya, mango candito, zuccherini (**arachidi**), chicci di melograno, fiori di melograno, fiocchi di mango essiccato.

Forza del destino

Miscela di tè nero di Ceylon e India, pezzi di cacao, peperoncino, cioccolato bianco e pepe rosa. (**Latte, soia, glutine**).

Fragola

Miscela di tè con foglie e pezzi di fragola. Uso consigliato: puro, caldo o freddo.

Gingembre

Miscela di tè di Cina e dell'India con oli essenziali di zenzero.

Goût Russe Douchka

La famosa miscela creata negli anni 50 per la casa Dammann.

Irish Cream

Tè nero di Ceylon, cioccolato* e Irish Cream.

A seconda del lotto potrebbe contenere **latte e **soia**. Chiedete in bottega.*

Jardin Bleu

Miscela di tè di Cina non affumicati e di Ceylon al gusto di rabarbaro e fragola del bosco. Cosparsa di petali di fiordalisi e girasoli.

Limone

Tè nero e scorze di limone.

Limone e Mela

Miscela di tè con scorze di limone e pezzi di mela. Aromatico, molto fresco. Uso consigliato: puro, caldo o freddo.

Magia dei Mari del Sud

Lasciatevi trasportare sulle rive di un mare esotico da questo coloratissimo tè nero dal rinfrescante sapore di mango, frutto della passione e papaya.

Mandorla

Tè nero con pezzi di **mandorla** siciliana. Un gusto che ricorda il marzapane.

Mandorle e Vaniglia

Tè nero Assam e cinese, cannella, arancia, cacao, cocco, zenzero, coriandolo, fiori e foglie di rosa, chiodi di garofano, cardamomo, scaglie di **mandorla**.

Mangue Egyptienne

Note calorose di mango maturato al sole per questa miscela di tè cinesi non affumicati e di Ceylon profumata con pezzi di frutta. Un tè dal carattere molto fruttato.

Mela

Miscela di tè Ceylon con pezzi di mela.

Mèlange Bulgare

Miscela di tè neri di Cina e Ceylon, lampone, scorza d'arancia, petali ed olio essenziale di rosa.

Mèlange de Cherubins

Miscela di tè neri non affumicati profumati con cioccolato, nocciole ed olio essenziale d'arancia sanguigna.

Melograno e Mirtillo

Tè nero, mirtilli rossi crioessicati, lamponi crioessicati, chicchi di melagrana, petali di peonia.

Melone

Miscela di tè con pezzi di melone. Uso consigliato: puro, caldo o freddo.

Menta e Liquirizia

Miscela di tè con foglie di menta e radice di liquirizia. Uso consigliato: puro, caldo o freddo.

Miel Orange

Miscela di tè neri di Cina e Ceylon non affumicati, olii essenziali di arancia dolce, miele, scorza d'arancia.

Mirtillo Rosso

Tè nero, lamponi e mirtilli rossi crioessicati.

Miscela 8484

Miscela di tè di Ceylon e di India con spezie, petali di rosa, mandorle. Aroma molto particolare e gradevole che varia da speziato a fruttato. Uso consigliato: puro

Noël en Alsace: Miscela di tè neri non affumicati con scorze d'arancia, spezie di natale (cannella, noce moscata, chiodi di garofano) e petali di fiordaliso.

Noël à Londres

Miscela di tè di Cina non affumicati e di Ceylon, cannella, vaniglia, mela, mandorle, oli essenziali di zenzero. Aggiunta di petali e **mandorle** tritate.

Noël à Paris:

Tè nero, ciliegie, cannella, noce moscata chiodi di garofano, **mandorle** amare, olio essenziale di zenzero, petali di fiordalisi porpora.

Noël à Pekin

Tè nero di Cina e tè verde con gelsomino, frutto della passione, mango, ananas ed olio essenziale di bergamotto.

Noël à St Petersburg

Miscela di tè cinesi non affumicati e di Ceylon, mela, pera, susina e pesca con aroma di castagne e nocciole. Aggiunta di petali di rosa.

Noël à Prague

Miscela di tè di Cina non affumicati e di Ceylon, caramello, cacao, prugna e vodka, oli essenziali di clementine, pezzi di papaya e malva.

Noël en Provence

Miscela di tè neri non affumicati, profumo di fico, fragole e miele. Petali di fiordaliso, girasole e lavanda.

Noël à Venise

Tè nero al sapore di meringa al limone e caramello. Deliziosamente acidulo e goloso!
Miscela di tè di Cina non affumicati e di Ceylon, pezzi di papaya, oli essenziali di limone e lime, aroma di vaniglia e caramello.

Noël à Vienne

Miscela di tè di Cina non affumicati e di Ceylon, cioccolato, albicocca e vaniglia. Con l'aggiunta di pezzi d'ananas e scorze d'arancia.

Noix de Coco

Tè nero, pezzi e rapè di cocco.

Orange Cannelle

Miscela di tè di Cina non affumicati e di Ceylon, oli essenziali di arancia e di cannella di Ceylon, arricchito con scorze d'arancia.

Orange Cookies

Tè nero, pezzi di mela, cannella, coriandolo, cardamomo, fette d'arancia, pepe rosa, chiodi di garofano.

Orange Douce

Tè cinese non affumicato, oli essenziali di arancia dolce d'Italia e scorze d'arance.

Pannacotta

Tè nero, ananas candito, mela, **mandorle**, scorza di limone, succo di limone crioessicato, yogurt crioessicato (**latte**), fiori di sempiterno di montagna, fiordalisi bianchi.

Paul et Virginie

Tè neri di Ceylon e Cina, caramello, vaniglia, ciliegia, fragola e lampone.

Pêche

Tè nero, pesca, petali di calendula.

Pêche Abricotée

Cina non affumicato e Ceylon per il tè. Il profumo di pesca e di albicocca conferisce a questa miscela una nota dolce ed acidula.

Pera e Caramello

Miscela di tè neri, pera, ananas candito, caramello (**latte**), fiori di calendula.

Pistacchio

Questa miscela indulgente stuzzicherà i vostri palati con il sapore di un dolcetto al pistacchio. Miscela di tè neri, **pistacchio**, cartamo.

Pomme d'Amour

Tè nero, mela caramellata al maraschino e petali di fiori.

Quatre fruits rouges

Miscela di tè di Cina non affumicati e di Ceylon, ciliegia, fragola, lampone e ribes.

Raspberry Muffin

Tè nero, mela, lamponi, fiordalisi rosa.

Réglisse

Miscela di tè di Cina non affumicati e Ceylon, radice di liquirizia.

Rose

Tè di Cina non affumicato, olio essenziale e petali di rose della Bulgaria.

Rum

Miscela di tè di Ceylon India con aroma di Rum. Uso consigliato: puro, caldo.

Sweet Marzipan

Tè nero, **mandorla**, cioccolato (**soia**), pepe rosa.

Thé aux Sept Parfums

Miscela di tè di Ceylon e Cina, limone, bergamotto, fichi, fiori di loto, scorze d'arancia. Cosparsa di petali di rose rosse e bianche.

Thé des Mille-et-une-Nuits

Miscela di tè neri e verdi di Ceylon, petali di gelsomino e rosa, frutta esotica.

Toronto Magica

Tè nero, limone, citronella, zenzero, pepe bianco, fiori di cactus, pepe rosso, sandalo, foglie di aloe, fiori di cardo.

Torta di Fichi e Noci

Tè nero, mela, datteri, ananas candito, **noci**, foglie di mora, fichi, melagrana, **mandorle**.

Vaniglia e Bourbon

Tè nero di Ceylon, pezzi di vaniglia bourbon.

Vaniglia e Cioccolato

Miscela di tè Indiani con pezzi di bacche di vaniglia e cioccolato bianco. (**Soia e latte**)

Violette

Miscela di tè di Cina e di Ceylon, cosparso di fiori di violetta.

Whisky

Miscela di tè di Ceylon e di Cina. Aroma di whisky. Uso consigliato: puro caldo.

Rooibos

Chiamato anche "rè rosso" in realtà non deriva dalla "Cammellia Sinensis" come il tè, bensì da una leguminosa endemica del Sudafrica nota come "Aspalathus linearis". Le foglie appena raccolte vengono tagliate, lasciate fermentare poi essiccate in un processo che ricorda la produzione del tè. L'infuso è ricco di antiossidanti, vitamine (specialmente la vitamina C) e sali minerali ma è privo di caffeina. Può essere consumato in tutta tranquillità anche da chi soffre di calcoli renali in quanto non contiene acido ossalico.

Rooibos Cedeberg

Rooibos classico. Prende il nome dalla catena montuosa del Cedeberg dove viene prodotto.

Rooibos Vert

Rooibos classico a bassa fermentazione. Ha un gusto dolce, leggermente acerbo ed erbaceo.

Rooibos Caramello e Cannella

Rooibos verde, mela, scorza d'arancia, cannella, caramello (**latte**), cardamomo, **mandorle**, vaniglia.

Rooibos Caramel-Toffee

Rooibos classico, caramello (**latte**).*

*a seconda del lotto può contenere **nocciole**. Chiedete in bottega.

Rooibos Ciocco Arancia

Rooibos, cioccolato (**soia**), scorza d'arancia, fiori d'arancio.

Rooibos Citron-Gingembre

Rooibos, pezzi di zenzero, ginseng, papaia, legno di sandalo, scorza di arancia, pepe rosso, fiori di arancia, lavanda e fiordaliso.

Rooibos Citrus

(Rooibos del sud Africa, aromatizzato al limone verde, clementine, arancia sanguigna, aroma di cola, con scorze d'arancia e fiori di elianto.)

Rooibos Cocoa all'Oliphant River

Rooibos, pezzi di cacao, zenzero, cannella, radice di cicoria, malto d'**orzo**, cardamomo, pepe (**glutine**).

Rooibos Elisir di Giovinezza

Rooibos verde e classico, petali di rosa canina, mirtilli, bacche di goji, bacche di olivello spinoso, fiori di malva, pezzi di kiwi, melograno, radice di ginseng, pezzi di albicocca.

Rooibos Fonte di Benessere

Erba tulsi, rooibos verde, mela, zenzero, pepe rosa, cardamomo, cannella, scorza d'arancia.

Rooibos Frutti di Bosco

Rooibos, uva passa, sambuco, ribes rosso, fragola, lamponi, more, amarene, ribes nero, mirtilli.

Rooibos Gingerbread

Rooibos classico, mandorle, pistacchi, scorza d'arancia, coriandolo, pepe rosa.

Rooibos Ginger Lemon

Rooibos classico, zenzero candito, zenzero disidratato, scorza di limone, aroma naturale di limone.

Rooibos Madagascar

Rooibos, pezzi di noci, cioccolato alle nocciole, foglie di menta piperita. (noci, nocciole e soia)

Rooibos Mirtillo Vaniglia

Rooibos, mirtilli rossi, vaniglia.

Rooibos Notte Prima degli Esami

Rooibos, verbena, arancia, mela, ginkgo boloba, zenzero, scorza d'arancia, cardamomo, pepe rosa, erba tulsi (Ocimum Sanctum), rosmarino.

Rooibos Rock Art

Rooibos, pezzi di mela, bucce d'arancia, cannella.

Rooibos Spicy Chili!

Rooibos classico, boccioli di rosa gialla, petali di zafferano, peperoncini interi, petali di peonia, carota.

Rooibos Tiramisù

Rooibos classico, cioccolato (**soia**), granella di **nocciole**, caramello (**latte**), yogurt crioessicato (**latte**), caffè in chicchi, camomilla romana.

Rooibos Vanille

Rooibos, pezzi di vaniglia e cioccolato bianco. (**soia e latte**). *

**A seconda del lotto potrebbe non contenere cioccolato. Chiedete in bottega.*

Honeybush

Infuso sudafricano simile al Rooibos ma dal gusto più dolce. La pianta, nota anche come Cyclopia, appartiene alla famiglia delle leguminose ed i suoi fiori emanano un forte profumo di miele. È proprio grazie alle sue inflorescenze che viene chiamato Honeybush, cespuglio di miele. Non contiene caffeina ed ha un basso contenuto di tannino.

Honeybush Chocolate Cake

Honeybush, cioccolato, pezzi di creme-caramel, boccioli di rosa. Contiene **soia e latte**.

Honeybush Garden Route

Honeybush verde, mango, papaya, fiori di calendula e fiordaliso, petali di rosa.

Infusi di frutta

Mix di frutta disidratata o candita, con possibile aggiunta di spezie, fiori o foglie. Ottimi da gustare caldi o freddi in ogni momento della giornata poiché privi di caffeina.

Ace

Miscela di mela, carota, pera, arancio, scorza di limone.

Agrumi Misti

Miscela di ibiscus, rosa canina e scorza d'arancia.

Anna Banana

Ananas, carota, banana, zafferano, calendula, boccioli di rosa.

Arancia e Zenzero

Mela, scorza d'arancia, citronella, zenzero.

Arancia Rossa

Mela, fiori di ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, scorza di limone, fiori di cartamo (zafferanone).

Bitter Lemonade

Ananas, mela verde, succo di limone crioessicato, scorza di limone, ribes rosso.

Blue Palette

Mela, ibisco, gelsi bianchi, mirtilli rossi, bacche di sambuco, more, barbabietola rossa, mirtilli.

Cacao Atzeco

Corteccia cacao, cioccolato fondente, grue di cacao, fiordaliso.

Cannella Arancia

Ibisco, uvetta di corinto, mela, bacche di sambuco, scorza d'arancia, cannella.

Cannella Mela

Mela, ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, cannella.

Caramello

Pezzetti di Mou (**latte**, tracce di cocco), mela, pera, **nocciole**, **mandorle**, rooibos, fiori di cartamo.

Cara Mela

Zenzero candito, zenzero disidratato, mela.

Cioccobosco

Mela, bacche di sambuco, uva passa, ribes nero, aronia nera, barbabietola, cacao in scaglie, pepe rosso, lamponi e fragole.

Confort Tea

Mela, ibisco, bucce di fagioli, citronella, stevia, finocchio, ribes rosso, fiordalisi, lavanda, ribes nero, rosa, valeriana, carota, mirtillo, semi di canapa^{*}, tamarindo. *livelli di THC 0,5%

Cranberry Cream

Sambuco, uva passa, ibiscus, mirtilli rossi, prugne, pezzi di mela, **caramello**, foglie di mirtilli rossi, mirtilli neri, lamponi, fiori di erica. (**latte**).

Crema Mirtilli

Uvetta, bacche di sambuco, rosa canina, mela, ibisco, ribes nero, rose, foglie di mora, fragole.

Fico, Limone e Rosa

Mela, mela verde, ananas, coriandolo, succo di limone crioessicato, petali di rosa, foglie di stevia, fichi, verbena limonata.

Fico, Mirtillo, Spirulina

Mela, lemongrass, foglie di stevia, mirtilli, scorza di arancia, fichi, fiori di sempiterni di montagna, foglie di mora, verbena limonata.

Frutti di Bosco

Ibisco, rosa canina, mela, arancia, foglie di fragola, lamponi.

Frutti della Foresta

Bacche di sambuco, pezzi di mela, ibisco, aronia nera, barbabietole, more, ribes rosso, lamponi, foglie di mora, pezzi di fragola.

Frutti Rossi

Uvetta di Corinto, ibisco, rosa canina, mela, ribes, mirtilli. (**anidride solforosa**).

Fuoco del caminetto

Ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, current, **mandorla**, cannella. Aroma speziato con prevalenza di cannella. Uso consigliato: puro, caldo o freddo.

Furia Nera

Ibisco, mela, ribes, mirtillo.

Il Giardino di Nonna

Bacche di sambuco, ibisco, mela, mirtilli, ribes nero, fragole, lamponi, fragoline di bosco.

Giardini Reali

Mela, uva passa, barbabietole rosse, rosa canina, bacche di sambuco, ribes rosso, more, ribes nero, lamponi.

Isola bianca

Ibisco, rosa canina, mela, uva passa, bacche di sambuco, scorze d'arancia, ananas candito, papaia candita, scaglie di **mandorle**, cannella e ribes nero.

Jamaica Rum

Bacche di sambuco, ibisco, ribes nero, lamponi e more crioessiccati, fragole crioessicate.

Kiwi e Pera

Pera, mela, ananas candito, melone, rosa canina, kiwi.

Mango Chic

Mela, mango candito, mango, curcuma, fiori di cartamo

Mango n Friends

Ananas, mango, fette d'arancia, clementine, zafferano, calendula, fragola.

Mandarino e Zenzero

Mela, ananas candito, zenzero candito, mandarino, scorze d'arancia, **noci**, fiori di cartamo.

Mela Arancia e Zenzero

Mela, scorza d'arancia e zenzero

Mela Limone e Zenzero

Mele, scorza di limone, zenzero in pezzi ed in polvere.

Mela Tropicale

Mela, scorza d'arancia, scorza di limone, papaya, cocco, mango.

Mele di Giardino

Diverse mele a diversi gradi di maturazione, essicate e ridotte in pezzi.

Melograno

Ibisco bianco, scorza di melograno, mirtilli rossi, albicocche, mele e foglie di mirtillo.

Orange Dream

Mela, arancia, mandarancio, calendula, foglie di fragola selvatica.

Pan di Zenzero

Mela, ananas candito, papaya candita, barbabietola, cannella, uvetta, cocco, **mandorle** tostate, pop corn.

Pera e Cioccolato

Rosa canina, ibisco, pera, cioccolato (**latte, soia**), scorza d'arancia.

Pesca Albicocca

Ibisco, mela, scorza di arancia, rosa canina, albicocca, pesca, fiori di cardo.

Pesca e Zenzero

Mela, ibisco, rosa canina, zenzero, pepe rosa, melone candito, boccioli di rosa, fiori d'arancio.

Piña Colada

Rosa canina, ananas, mela, ibisco, cocco.

A seconda del lotto potrebbe contenere arancia. Chiedete in bottega.

Rosa

Mela, rosa canina, ibisco, bacche di sambuco, scorza d'arancia, boccioli di rosa.

Stella Cometa

Mela, rooibos, uvetta, carote, scorza d'arancia, barbabietola, cannella, **mandorle**, rosa.

Strudel di Mela

Mela, ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, uva passa, cocco, cristalli di zucchero, cannella, **mandorle**

oppure

Mela, cannella, ibisco, **mandorle**, rosa canina, sambuco, ribes, ribes nero. Chiedete in bottega.

Sun Fruits

Ibisco, melone, uva, ananas, papaya, mango. Ottimo ghiacciato.

Torta Arancia e Cannella

Mela, ibisco, scorze d'arancia, cannella, fiori di calendula.

Tutta Salute

Mela, papaya, scorza d'arancia, cachi, citronella, pesca, ribes rosso, boccioli di rosa.

Vin brulè

Mela, arancia, cannella, anice stellato, chiodi di garofano, paprika.

Oppure

mela, ibisco, bacche di sambuco, rosa canina, vischio, cannella, arancia, chiodi di garofano (tracce di sedano). Chiedete in bottega.

Zenzero

Zenzero.

Tisane

Arancia ed Eucalipto

Scorza d'arancia, ibisco, rosa canina, foglie di eucalipto, mela, carota, calendula.

Camomille Sauvage

Fiori di camomilla.

Camomilla Mela e Cannella

Fiori di camomilla, mela, cannella.

Calmante

Foglie e fiori (passiflora) del frutto della passione, melissa, fiori di lavanda, foglie di menta.

Depurativa

Finocchio, liquirizia, mate, mela, scorza d'arancia, camomilla, tiglio, melissa, cartamo, cumino, menta, lemongrass.

Digestiva

Menta piperita, fiori di camomilla, semi di anice, finocchio, cumino, fiori di malva e calendula.

Finocchio e Liquirizia

finocchio, radice di liquirizia, rooibos, fiori di tiglio, anice, bacche di sambuco, timo selvatico, fiori di sambuco.

Dimagrante

Foglie di mora, foglie di lampone, rosa canina, foglie di fragola, ortica, avena, foglie di noce, semi di finocchio, foglie di melissa, foglie di menta, tarassaco, fiori perenni, calendula, radice di liquirizia, fiori di malva.

Dolce Melissa

Melissa, erba limone, mela, scorze d'arancia, carota, mirto limone, foglie di mora dolce.

Dopo Pasto

Karkadè, tè verde, scorza d'arancia, finocchio, anice, cannella, liquirizia.

Erba Tulsi

Nota anche come Basilico Sacro o *Ocimum Sanctum*, è un'erba che trova largo impiego nella medicina ayurvedica. Viene considerata un purificante per la mente ed il corpo oltre a un elemento essenziale per aiutare il corpo ad adattarsi a varie forme di stress sia fisico che mentale.

Finochchio

Semi di finocchio.

Infuso d'Oro

Curcuma in fette, zenzero a cubetti, grue di cacao, semi d'anice, semi di finocchio, foglie di mora, vaniglia in pezzi. Consigliato puro o macchiato.

Karkadè, fiori d'ibisco

Noto anche come ibisco, è un fiore di origine africana dal colore rosso acceso. Se ne ricava un infuso privo di caffeina, molto dissetante. Il fiore è ricco di acidi organici fra cui l'acido ascorbico (vitamina C), anticianosidi, flavonoidi, polifenoli e mucillaggini. Consigliato come coadiuvante nella digestione. Può essere consumato caldo o freddo, puro o zuccherato.

Malva

Fiori e foglie di malva.

Mate

La Yerba Mate (*Ilex paraguariensis*) è una pianta originaria dell'America latina dal forte effetto stimolante. Nasce spontanea e viene coltivata estensivamente in forma arbustiva. Dopo l'essiccazione al sole, le foglie vengono tritate o sminuzzate, con o senza il picciolo. È particolarmente diffusa in Paraguay, in Brasile ed in Argentina dove è la bevanda simbolo della convivialità. Ha una buona percentuale di caffeina il cui assorbimento viene mitigato dai tannini procurando un mite effetto stimolante, prolungato nel tempo. Contiene inoltre calcio, ferro, fosforo, magnesio, potassio, vitamine A e B. La vera ricchezza tuttavia è nell'abbondanza di sostanze antiossidanti, ben undici polifenoli, attivi nel contrastare i radicali liberi responsabili dell'invecchiamento delle cellule.

Menta

Menta piperita.

Metabolismo - Fegato

Radici e cime di tarassaco, menta piperita, cicoria, cardo mariano, semi di finocchio, agrimonia, iperico.

Ninna Nanna degli Elefanti

Pezzi di mela, arancia, cannella, zenzero, finocchio, foglie di mora, foglie di lampone, fiori di camomilla, verbena, fiori di malva, fiori di sambuco.

Pacifico

Erba Tulsi, rooibos verde, zenzero, cannella, verbena, camomilla, lavanda, boccioli di rosa.

Respiro

Timo selvatico, radice di altea, malva, fiori di verbasco, foglie di piantaggine, timo, muschio islandese. *Timo selvatico, altea e piantaggine contribuiscono alla normale funzione del sistema respiratorio. La Malva aiuta la normale funzione della faringe.*

Sinfonia del Benessere

Fiori di camomilla, menta piperita, achillea, radici di valeriana, fiori di calendula, foglie di melissa.

Tempo Per Sogno

Fiori di camomilla, fiori di tiglio, fiori di lavanda, foglie di menta piperita e pezzi di liquirizia.

Tisana del Buon Riposo

Camomilla, finocchio, tiglio, menta, **luppolo**, melissa, passiflora, biancospino, lavanda, maggiorana, asperula.

Ventre Piatto

Mate, rosa canina, verbena, foglie di ortica, radice di liquirizia, zenzero, rosa, fiori di camomilla.