

BERNSCHUTZ & CO.
COMERCIANȚI DE CEAURI ALESE

Boutique și salon de ceai Str. Toma Caragiu nr. 3 (intrare prin Str. Ion Nistor 6), Sector 3, București
Tel: 021 310 47 88, 0371 481 507

Boutique și salon de ceai Str. G-ral Eremia Grigorescu nr. 5, Sector 1, București
Tel: 021 610 1133, 0372 790 732
www.bernschutz.com
www.facebook.com/BernschutzCo



CEAIURI NEGRE INDIA

Darjeeling este cea mai interesantă și variată regiune de creștere a ceaiului, situată în partea cea mai de sud a versanților munților Himalaya. Grădina de ceai este situată la o altitudine de peste 2.500 m și produce cele mai fine ceaiuri din lume.

Principalele recolte:

First Flush, Martie – Mai

Caracteristicile unei prime recolte bune Darjeeling sunt aroma vie, proaspătă, plăcută, de floare, câteodată cu o insinuare de nucșoară și culoarea galben luminoasă, ca de miere, a infuziei.

Inbetween, Mai – Iunie

Frunzele și infuzia încep deja să devină mai închise la culoare și diversitatea aromelor variază de la tare la ușor aromată.

Second Flush, Iunie – Iulie

Cea mai importantă calitate a unui ceai clasic din a doua recoltă este frunza de culoare brună spre neagră, cu extremități aurii și culoarea infuziei de ambră cu un gust aromat. Varietățile de top au o notă distinctivă de nucșoară.

Autumnal, Octombrie – Noiembrie

Infuzia este plină de aromă, dar cumva mai blândă.

DARJEELING

M A R G A R E T ' S
H O P E

22493 Second flush TGFOP1

În amintirea fiicei sale decedate prematur, Margaret, care a iubit foarte mult această grădină, la începutul anilor 1930 proprietarul acesteia, domnul Bagdon, i-a dat plantației numele ei. Creșterea lentă constituie elementul de bază pentru calitatea superioară și aroma intensă ale uneia dintre cele mai populare grădini din Darjeeling! Un ceai foarte aromat de la începutul celei de-a doua perioade de recoltă, de o culoare arămie intensă. Buchetul este aromat, înțepător și puțin dulce.

2 - 4 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru
50g 17 lei 100g 30 lei

ASSAM O R A N G A J U L I



22800 TGFOP

Această renumită cultură de ceai din regiunea Assam vine cu o producție din prima recoltă a lunii aprilie. Se prezintă sub forma unei frunze obișnuite de ceai, dar mai cărnoasă, de culoare maroniu deschis și argintiu pal pe margini. Ceaiul este răcoritor și foarte aromat, cu un gust ușor înțepător. Are o aromă de flori cu un ușor iz de mălț. Infuzia din acest ceai din recolta timpurie este mai ușoară decât cea făcută din cea de-a doua recoltă Assam.

2 - 4 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru
50g 15 lei 100g 25 lei

ASSAM H U N W A L



22451 TGFOP1

Proprietatea Hunwal este situată în Jorhat, statul Assam, în sudul râului Brahmaputra. Altitudinea joasă de până la 1000 metri deasupra nivelului mării (fapt destul de rar întâlnit pentru Assam), precum și temperaturile destul de reci, garantează calități foarte bogate și puternice datorate creșterii lente a plantelor. Acest ceai este din cea de a doua recoltă, fiind înțepător și tare. Buchetul său rotund are savoare de mălț.

3 - 5 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru
50g 15 lei 100g 25 lei

CEAIURI NEGRE CHINA

LAPSANG SOUCHONG



22459

Când se recoltează ceaiul, nu sunt culese cele mai tinere frunze și mugurii, ci frunzele Souchong: frunzele mai mature, mai mari, din partea inferioară a arbuștilor de ceai. După fermentație, aceste frunze sunt așezate pe tăvi sau farfurii încinse din fier și prăjite pentru puțin timp, iar apoi ceaiul este afumat cu lemne exotice, bogate în rășini. Perioada de afumare este stabilită în funcție de fiecare tip, în mod separat (Lapsang Souchong, Tarry Lapsang Souchong sau Lapsang Souchong Crocodile). Gustul este afumat și condimentat.

2 - 4 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru
50g 13 lei 100g 22 lei

CEAIURI NEGRE AMESTEC

ENGLISH BREAKFAST

ORGANIC



22365

Ceaiurile fărâmițate selecționate din Assam și Sumatra constituie baza acestui amestec organic ce amintește foarte mult de aromele amestecurilor din East Frisian. O minunată infuzie închisă la culoare cu o aromă condimentată de malț, care este cea mai gustoasă când este servită puțin îndulcită și cu o urmă fină de lapte sau frișcă.

3 - 5 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 12 lei 100g 21 lei

RUSSIAN BLEND

SAMOVAR TEA



22456

Cu multă vreme înainte ca ceaiul negru să fie importat din China și până la sfârșitul secolului al XVII-lea, oamenii din acea vreme afluți sub domnia țarului beau o băutură numită Smitten, o mixtură din apă fiartă, miere și ierburi aromatice. În ziua de azi ceaiul este cea mai populară băutură nealcoolică din Rusia. Acest amestec de ceai negru nu trebuie să fie incurcat cu cel gruzin și are la bază o rețetă veche rusească ce se poate servi din samovar. Puternic aromat, în același timp un ceai nu prea tare, cu o ușoară notă de afumat.

3 - 5 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 11 lei 100g 19 lei

CEAIURI ALBE ȘI GALBENE CHINA

Imperiul Chinei centrale este în general considerat Casa Ceaiului. Provincia Yunnan este considerată locul de naștere al ceaiului în acest Imperiu. China este cel mai mare producător de ceaiuri - majoritatea provinciilor muntoase din centru și sud au un număr de sortimente de ceai negru și verde ce nu se poate număra. O caracteristică specifică ceaiurilor chinezești este că ele nu sunt vândute ca ceaiurile indiene cu denumirea regiunii, ci au denumiri creative, nume înflorate ce descriu apariții speciale (Lung Ching – Roata Dragonului) sau plantația originală (Chun Mee – Dealul Prețios).

PAI MU TAN

ORGANIC



21405

Pai Mu Tan este cea mai cunoscută specialitate din categoria Ceai Alb. În plantațiile organice din provincia Fujian crește o plantă de ceai numită Chaicha sau Narcissus cunoscută și sub denumirea de „Bujor alb”. După recoltare, ceaiul este uscat la soare sau în camere închise fără niciun ajutor tehnic. Frunzele au numeroase nuanțe de verde, sunt foarte voluminoase, cu structuri diferite și vârfuri lungi, alb-argintii. Ceaiul are culoarea chihlimbarului strălucitor, iar gustul este ușor condimentat.

1 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 17 lei 100g 30 lei

WHITE TEA

SNOW BUDS



22567

Acest ceai se cultivă de mai bine de 100 de ani în regiunea montană de sud-est a Chinei, la o altitudine de aproximativ 1000 metri, după metoda tradițională de recoltare manuală. Ceaiul trebuie fermentat foarte puțin, pentru a se păstra ceea ce se numește „sufletul verde al ceaiului”. Frunza de culoare verde deschis omogen prezintă o particularitate – strălucirea argintie de pe spatele ei. Recoltarea meticuloasă a celor două frunze cu un muguraș este foarte importantă. Astfel, băutura va licări într-un verde deschis cu nuanțe de șampanie. Are un gust picant cu aromă ușoară de fructe. Tratați-vă cu ceva deosebit!

1 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 28 lei 100g 53 lei

YUNNAN SPECIAL

WHITE
LEAF TEA



22307

Un alt sortiment de ceai alb, de data aceasta din Yunnan! Acest ceai de calitate este cultivat la altitudini între 1300 și 2000 metri, la temperaturi medii, variind între 12°C și 23°C. Frunza mare, deschisă, de culoare verde deschis, având vârfurile argintii, prezintă un buchet blând, cu o aromă de fructe. Infuzia are savoare florală și o culoare amintind de răsăritul soarelui.

1 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 24 lei 100g 46 lei

KEKECHA YELLOW TEA



22774

Ceaiul galben este în mod tradițional alcătuit din frunze parțial fermentate sau pe jumătate, și este comparabil cu ceaiul Oolong. În timpul producției, maeștrii care se ocupă de prelucrarea lui trebuie să se bazeze pe instinctul lor dat de experiență pentru a opri procesul de oxidare la timp. Datorită efectelor stimulative și a calităților sale, consumul acestui ceai a rămas un privilegiu acordat numai călugărilor budiști o lungă perioadă de timp. Gustul nu este prea tare, având o ușoară nuanță de papaya.

1 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 28 lei **100g 53 lei**

CEAIURI SEMI-FERMENTATE TAIWAN

Insula Taiwan este patria faimoaselor ceaiuri Oolong și a unor tipuri de ceai verde interesante. Diferite tipuri sunt exportate predominant în China, Japonia și SUA, câteva ajungând și în Europa. Cele mai bune ceaiuri Oolong sunt produse în nordul și nord-estul regiunilor muntoase. Provincia Nantou este cunoscută ca principala regiune a ceaiurilor clasice Oolong.

FORMOSA OOLONG



22466

Oolong este o specialitate ce a fost produsă pentru prima dată în munții din Taiwan. După recoltare plantele sunt fermentate în proporție de aproximativ 50% și apoi lăsate să se usuce la soare. Amestecarea deasă a plantelor în coșurile de bambus în timpul procesului de uscare permite plantei Oolong să capete o aromă ușoară, iar frunzelor să devină foarte ondulate. Ceaiul are o culoare foarte deschisă și un gust extrem de floral și condimentat.

2 - 3 minute 80 - 90° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 16 lei **100g 28 lei**

CHINA SENCHA

O R G A N I C



22503

Sencha este unul din cele mai cunoscute tipuri de ceai verde. Pe vremuri era băut de către călugării budiști ca remediu pentru boli și pentru curățare spirituală, în ziua de azi fiind considerat o sursă de inspirație și vitalitate. În traducere, Sencha înseamnă infuzie: sen = abur, iar cha = ceai. Frunzele de ceai sunt indoite longitudinal în timp ce sunt puse la uscat pe tăvi fierbinți și sunt încălzite în tigăi de lemn pentru a evita fermentația. Veți recunoaște imediat frunzele de ceai verde în această băutură de calitate. Aromă de iarbă proaspăt cosită e o plăcere pentru orice admirator al acestui ceai.

1 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe rase / 1 litru

50g 11 lei **100g 19 lei**

WHITE MONKEY



22843

Dacă ar exista o sală a trofeelor pentru cele mai apreciate ceaiuri ale lumii, acesta cu siguranță că s-ar număra printre cele mai recompensate. La început era cultivat în Fujin, la înălțimi atât de mari încât se dresau maimuțe care să recolteze frunzele. Din frunzele atât de greu obținute, care au un aspect pufos, se obține o infuzie de un verde deschis și nu foarte tare. Culoarea băuturii are o ușoară nuanță de miere. Această licoare trebuie neapărat încercată de iubitorii de ceai verde!

1 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 28 lei **100g 53 lei**

LUNG CHING

ORGANIC



21410

Provincia estică Zhejiang este faimoasă datorită ceaiului Lung Ching, care este cultivat lângă lacul Xihu, în apropierea orașului Lonjing, încă din perioada dinastiei Tang. Cunoscut sub numele de „Fântâna Dragonului” datorită unei legende despre un dragon aducător de ploaie, i-a fost acordat cel mai înalt titlu posibil, „Ceaiul Împăratului”. Gustul său explică și motivul. Provenit acum dintr-o cultură organică, acesta este ușor, dulceag, cu aromă de fructe, fără a-și pierde caracterul clasic de ceai verde, cu o notă într-adevăr regală.

3 - 5 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 25 lei 100g 48 lei

GUNPOWDER

ORGANIC



22363

Gunpowder (praf de pușcă) este cunoscut de asemenea sub denumirea de „Zucha” sau „pearl tea” (ceai perlă). Ceaiul este uscat încet în butoaie rotative și datorită rotirii permanente, plantele capătă formă sferică. Templul Raiului este o minge foarte bine strânsă prin care se poate observa calitatea foarte ridicată. Acest ceai poate fi băut pe parcursul întregii zile. În cazul în care consideri că are un gust prea amar, poți arunca prima infuzie și, făcând aceasta, vei fi înlăturat de asemenea, cea mai mare parte din cafeină.

1 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 11 lei 100g 19 lei

CHINA NEW SPRING



22605

Acest ceai provenind din regiunea chineză Zhejiang nu a fost pe piață foarte mult timp. Frunza puțin aspră, excelent prelucrată, impresionează prin culoarea sa de un verde-pin îmbogățită de multe puncte luminoase. Infuzia are un gust de fân proaspăt cosit, cu o notă florală. Un ceai care își merită cu adevărat numele!

1 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 13 lei 100g 22 lei

JAPAN BANCHA

ORGANIC



22382

Japonezii beau în mod tradițional acest ceai în timpul meselor, fiind considerat un ceai clasic, de zi cu zi. Ceaiul din frunze mari este luat din mugurii din partea inferioară a plantei. Frunzele sunt bogate în minerale, dar conțin cu 70% mai puțină cafeină decât ceaiurile Gyokuro care provin din mugurii tineri. După infuzare, frunza își dezvăluie adevărata calitate și structura fină. Gustul este foarte fin, discret și cu aromă ușoară de plante.

1 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe rase / 1 litru

50g 20 lei 100g 38 lei

JAPAN GENMAICHA



22482

„Genmaicha” înseamnă orez natural. Această specialitate este obținută din ceai Bancha la care s-au adăugat boabe de orez prăjite în proporție de aproximativ 50%. Gustul incomparabil se caracterizează prin aroma delicată a ceaiului Bancha și este completat în mod ideal de aroma plăcută, puțin dulce de nucă și nota de caramel. Datorită conținutului redus de cafeină și gustului delicat, acest ceai poate fi consumat pe parcursul întregii zile. Japonezii preferă să bea acest ceai la orele după-amiezii. Ingrediente: ceai verde, orez decorticat.

1 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 16 lei 100g 28 lei

CEAIURI VERZI JAPONIA

Japonia este una din puținele țări producătoare de ceai ce trebuie să importe datorită creșterii constante a consumului. În general aproape toate plantațiile tradiționale cultivă ceai verde; ceaiul variază considerabil, dar toate tipurile prezintă un caracter clar și proaspăt. Principala perioadă a recoltării este din aprilie până în septembrie. Puținele tipuri selecționate pentru export sunt de aceea foarte populare. După China, Japonia are cea mai veche cultură a ceaiului din lume. Călugării budiști au adus ceaiul din China în insulele Japoniei în secolul VI d.C. Ceaiul japonez nu este fermentat; fermentația se oprește printr-o prăjire ușoară ce anulează enzimele răspunzătoare de acest proces. Datorită disponibilității limitate pe piața de export, ceaiurile japoneze sunt rare.

JAPAN MATCHA

GENMAICHA



22077

Nu este vorba doar despre o combinație perfect echilibrată între ceaiul clasic Sencha, blândul Matcha și orezul decortecat. Această foarte cunoscută varietate de ceai japonez Genmaicha respectă cele mai înalte standarde de calitate. Infuzia de culoarea lămâii verzi dezvăluie o aromă ușoară. Un gust minunat, blând, dulceag, având note de caramel.
Ingrediente: ceai verde, Matcha, orez decortecat.

1 - 3 minute 75 - 90° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 31 lei **100g 59 lei**

GYOKURO

ORGANIC



21419

Gyokuro este un ceai verde rar de cea mai înaltă clasă, provenit din cultură organică, pentru care arbuștii de ceai sunt crescuți în umbra copacilor cu frunze late și sunt acoperiți cu rogojini de bambus timp de două săptămâni înainte de recoltare. Acest ceai conține mai puțin acid tanic, dar are un efect stimulant datorită conținutului ridicat de cofeină. Frunza fină, regulată, are o culoare verde intens, este puțin lucioasă și răspândește o aromă puternică cu o notă dulceagă; un amestec blând dar totodată înțepător. Frunzele pot fi infuzate de 2-3 ori, de fiecare dată mărindu-se timpul de infuzare.

1 - 3 minute 60 - 80° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 45 lei **100g 80 lei**

JAPAN KUKICHA

GREEN



22873

Un ceai dintr-o gamă de top, foarte popular în Japonia. Pentru acest ceai, așa numit „de nuielușe”, sunt folosite cele mai fine nervuri în amestec cu Sencha. Tulpinile subțiri de un verde deschis împreună cu verdele închis reprezentat de Sencha îi dau aspectul său impresionant. Este de asemenea foarte apreciat datorită conținutului scăzut de cafeină.

1 - 3 minute 60 - 80° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 27 lei **100g 52 lei**

JAPANESE SENCHA

FUKUJYU



22470

Acest ceai provine din Shizuoka, de pe pantele muntelui Fujiyama, de unde vine jumătate din producția de ceai japonez. Acest Sencha este recoltat mecanic în timpul toamnei. Frunzele sfărâmate sunt îndepărtate ulterior manual. Ceaiul este procesat cu grijă și trecut ușor prin aburi înainte de rulare și uscare. Gustul este distinct, perfect pentru cei cărora le plac ceaiurile verzi puternice.

1 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 19 lei **100g 34 lei**

AMESTECURI CEAIURI VERZI ȘI ALBE

SUNNY PASSION



22341

Acest amestec nobil de diferite ceaiuri albe și verzi captivează simțurile cu ajutorul ceaiurilor Pai Mu Tan și Yunnan. Boboci de trandafir galben, fulgi de ananas și cuburi de mango dau o notă de prospețime acestei varietăți aromatice. Frunzele de ceai domină gustul cu notele delicate de gust amarului.
Ingrediente : China Sencha, Lung Ching, Yunnan și Pai Mu Tan, cuburi de mango, fulgi de ananas, boboci de trandafir.

2 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe rase / 1 litru

50g 16 lei **100g 28 lei**

MACABEO PREMIUM



22349

Ceaiuri verzi și albe de cea mai bună calitate, de diferite gusturi și mărimi vă vor încânta simțurile. Frunzele de un verde intens, argintii și albe, sunt însoțite de boboci de trandafiri galbeni, petale roz și albă liliac și dau naștere unui gust delicat. Buchetul este compus din fructe exotice, nuanțe de citrice și câteva delicate flori de iasomie.

Ingrediente: Sencha chinezesc, Lung Ching, Yunnan și Pai Mu Tan, boboci de trandafir, arome, petale de trandafir, flori de nalbă.

2 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 15 lei 100g 25 lei

POMEGRANATE DRAGON FRUIT



22042

A fost Pomul Vieții din Grădina Edenului un pom de rodii? Până în zilele noastre, rodiile sunt considerate un simbol al imortalității și al sensibilității. Prin combinația cu exoticul fruct al dragonului și un strop de vanilie se formează un gust paradisiac. Amestecul unic de Sencha puternic, Kukicha și Pai Mu Tan garantează cu adevărat obținerea unui gust premium.

Ingrediente: China Sencha, Pai Mu Tan, Kukicha, Fructul Dragonului, zahăr, lemon grass, arome, kiwi și zmeură uscate.

1 - 3 minute 75 - 80° C 3 - 4 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 15 lei 100g 25 lei

ANGEL'S KISS



22556

Trebuie să vezi și să savurezi acest ceai divin. Melanjul ușor al ceaiurilor verzi de calitate superioară furnizează o bază fantastică și florală unică în aparență. Aromele fructului pasiunii și căpșunilor formează o simbioză perfectă cu aroma de bază. Bucățile de fructe și florile se adaugă atracției. Un ceai făcut pentru îngeri.

Ingrediente: ceai verde, ceai alb, cuburi de papaya și ananas, arome, flori de trandafir, bucăți de căpșuni deshidratate prin înghețare.

2 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe rase / 1 litru

50g 15 lei 100g 25 lei

SPRING BEGINNINGS



22150

Acest amestec armonios de ceaiuri albe și verzi îți amintește de primăvară de-a lungul întregului an. Culorile sale vii îți amintesc de primele raze calde de soare. Gustul este ușor fructat și proaspăt, un amestec cu adevărat special!

Ingrediente: Sencha chinezesc și Pai Mu Tan (81%), fulgi de mango, fulgi de ananas, felii de portocală, arome, boboci de gălbenele, felii de căpșuni deshidratate prin înghețare.

2 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe rase / 1 litru

50g 15 lei 100g 25 lei

CEAIURI NEGRE AROMATE

La sfârșitul anilor 1970, lumea întreagă redescoperea ceaiul negru aromat. O bază perfect echilibrată este combinată cu o varietate mare de arome și decorată cu bucăți de fructe și inflorescențe. Aromele dulci, fructate și intense sunt amestecate cu ceaiuri blânde chinezești sau cu ceaiurile Ceylon puternice și condimentate. Aromele fine din compoziție sunt susținute de o elegantă bază de ceaiuri selecționate ca ceaiurile fine Oolong și Keemun, sau ceaiul dulceag – aromat Yunnan.

BUTTER TRUFFLE



22315

O creație de ceai pentru iubitorii de dulciuri. La fel ca în cazul savurării unei specialități proaspete din cocă de prăjituri cu unt și urme de coajă de portocală proaspăt rasă, acesta trebuie savurat până la ultima picătură. Melanjul neobișnuit, colorat și abundent de ingrediente savuroase și condimentate face să îți plouă în gură numai privindu-l.

Ingrediente: ceai negru, fistic, chimen, migdale feliate, coriandru, boabe de piper, arome.

3 - 5 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 12 lei 100g 21 lei

EARL GREY PREMIUM



22514

Există mai multe sortimente din foarte popularul ceai Earl Grey. Fiecare sortiment este foarte aromat, acesta fiind unul foarte special. Baza excelentă formată din condimentatul Ceylon cu frunzele sale regulate și cărnoase și elegantul Yunnan sunt în perfectă armonie. Fiecare prieten al ceaiului Earl Grey va fi convins de acest tip de ceai de primă clasă, cu nota sa specifică de lămâie.

Ingrediente: ceai negru, arome naturale.

3 - 5 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 13 lei **100g 22 lei**

EARL GREY DARJEELING



8017

Aroma extrem de populară de bergamotă din clasicul Earl Grey combinată astfel, este o experiență extraordinară pentru toți cei care iubesc clasicul Darjeeling. Amestecul dintre cele două componente de calitate se regăsește în armonie cu nota de lămâie de primă clasă. Ingrediente: ceai negru Darjeeling, arome naturale de bergamotă.

2 - 3 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 14 lei **100g 23 lei**

CARAMEL CREAM PREMIUM



22299

Este pentru cei care iubesc ceaiurile dulci. Conține bucăți de cacao sfărâmate și bucățele de vanilie ce-i dau un gust divin. Compoziția incomparabilă de arome dulci, cremoase și ușor picante are la bază ceaiurile făcute în China - Ceylon și îți dau senzația că este un desert tipic franțuzesc.

Ingrediente: ceai negru, bucăți sfărâmate de cuburi de zahăr, alune de pădure și cacao cu bucăți de vanilie.

3 - 5 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 12 lei **100g 21 lei**

ROSE TEA



4016

Iata un clasic al ceaiurilor aromatate ! Savoarea deosebită a acestui amestec este dat doar de petalele proaspete de trandafir presărate peste ceaiul negru de bună calitate. Ingrediente: petale de trandafir, ceai negru.

2 - 3 minute 100° C 4-5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 11 lei **100g 19 lei**

VANILLA SUPREMO



22224

Baza acestui ceai o reprezintă un amestec de frunze atent selecționate de ceai aromat, condimentat, de Assam cu frunze cu vârfuri aurii, și un ceai Ceylon armonios, delicat, cu o anumită densitate care provine din cea mai mare țară exportatoare de ceai din lume. Acest melanj de calitate superioară nu este înnobilit numai de aroma fină și tandră a popularei vanilii, ci și de bucățele prețioase, ușor condimentate, de vanilie.

Ingrediente: ceai negru, arome, bucățele de vanilie.

3 - 5 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 12 lei **100g 21 lei**

CINNAMON TEA



22413

Un vechi clasic care, pur și simplu, trebuie să facă parte din orice aromă standard și desigur din sortimentele caracteristice iernii. Baza puternică Ceylon, îmbogățită cu bucăți zdrobite de scorțișoară, măr și vanilie, reprezintă o schimbare bine-venită printre amestecurile de sărbătoare.

Ingrediente: ceai negru, bucăți de scorțișoară, arome.

3 - 5 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 11 lei **100g 19 lei**

EMPEROR'S 7 TREASURES

★
22855

Încă din Evul Mediu, numărul 7 a fost un simbol al perfecțiunii și al întregului în lume. Acest amestec format din cele mai fine ceaiuri verzi și negre este îmbogățit de ingrediente regale și de culorile lor nobile.

Ingrediente: ceai negru, ceai verde, boboci de trandafiri, boboci de floarea soarelui, arome.

2 - 3 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 11 lei 100g 19 lei

ORANGE COOKIES

★
22520

Acest ceai ne încântă cu bucățele dulci de scorțișoară, coriandru, cardamom, cuișoare și piper roșu, cu măiestrie înconjurată de porții generoase de măr dulce. Mirosul portocalelor suculente completează această experiență unică a gustului.

Ingrediente: ceai negru, bucăți de măr, bucăți de scorțișoară, coriandru, arome, cardamom, felii de portocală, piper roșu, cuișoare.

2 - 3 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 12 lei 100g 21 lei

MARZIPAN TEA

★
22472

Acest amestec bogat de ceaiuri din Ceylon și China a fost îmbogățit cu felii de migdale și boboci înmiresmați de albăstrele. Condimentele și alte ingrediente precum cuișoarele și coaja de portocală se armonizează pentru a da un gust perfect. Aromă de nucă definitivă este acest amestec realizat special pentru a vă încălzi în timpul sezonului rece.

Ingrediente: ceai negru, coajă de portocală, arome, cuișoare, hibiscus, felii de migdale, albăstrele.

3 - 5 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 11 lei 100g 19 lei

OOLONG SHALIMAR

★
22716

O băutură minunată care va încanta orice iubitor de ceaiuri Oolong. Denumirea de „Shalimar” provine din Orient și înseamnă „bogăție și putere nemăsurată”. Numele descrie cel mai bine atributele acestei minunate băuturi din ceai semi-fermentat, ușoară, cu aromă de flori. Această aromă și aspect deosebit se realizează din îmbinarea ceaiului cu coacăze roșii, cubulețe deschise la culoare de mango și petale roșu închis de trandafir.

Ingrediente: ceai semi-fermentat, coacăze, cubulețe de mango (mango și zahăr), petale parfumate de trandafiri.

2 - 3 minute 80 - 90° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 16 lei 100g 28 lei

FINE JASMINE TEA

★
22463

O variantă mai fină a ceaiului clasic de iasomie, atât în felul în care arată cât și în gust. Frunzele înmiresmate au fost recoltate și procesate mai în profunzime, iar bobocii de iasomie au fost adăugați printr-o sită fină astfel încât ceaiul are un gust mai discret de iasomie. Culoarea este ușor galbenă și băutura imprăștie o aromă intensă de iasomie.

Ingrediente: ceai semi-fermentat, boboci de iasomie.

1 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 12 lei 100g 21 lei

CEAIURI VERZI AROMATE

Una dintre bazele cele mai bune pentru îmbogățirea gustului ceaiului verde aromat o reprezintă ceaiul verde chinezesc. Datorită gustului blând, fin, celebru și tipic al acestuia, aromele și fructele se adaptează perfect și crează o simbioză bine echilibrată cu baza.

JASMINE DRAGON

P H O E N I X
P E A R L
O R G A N I C



221413

Acest ceai este una dintre cele mai alese comori oferite de lumea ceaiului, acum și în varianta organică. Este cultivat în munții de sud-est ai Chinei. De peste 100 ani, numai cele mai fine și tinere frunze ale celor mai bune ceaiuri au fost alese spre a forma baza acestei rarități. Frunzele uscate incomplet sunt amestecate de până la șase ori cu flori delicate, proaspete de iasomie, apoi tăiate și rulate manual în formă de perluțe. Frunza de ceai semi-fermentat reține aroma fină a iasomiei, eliberând-o numai când este infuzată. Infuzia are culoarea elegantă a șampaniei.

1 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe / 1 litru

50g 45 lei 100g 80 lei

JASMINE SUPERIOR TEA



4019

Iată o varietate de ceai verde cu iasomie care își merită numele de superior. Aroma de iasomie proaspătă se impregnează în timpul uscării în frunza de ceai pentru a crea un amestec de o înaltă calitate. Infuzia răspândește aroma tipică de iasomie și este ideală pentru a potolisețea sau pentru a fi consumată în timpul meselor.

Ingrediente: ceai verde, boboci de iasomie.

2 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 18 lei 100g 34 lei

SENCHA

S T R A W B E R R Y
S M I L E



22267

Acest amestec extrem de elegant de ceai verde oferă o experiență intensă și deplină a gustului. Fructul de lychee din China - țara zâmbetului - aduce note florale, dulci fructate și delicate acestui Sencha proaspăt și astringent. Pe lângă petalele nobile de trandafiri și florile de iasomie care vin din țări îndepărtate, căpșunile deshidratate prin înghețare sunt partenerul perfect în această combinație de arome atent echilibrată.

Ingrediente: ceai verde, lychee, arome, bucăți de căpșuni deshidratate prin înghețare, flori de iasomie, petale de trandafiri.

2 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 11 lei 100g 19 lei

SENCHA

S P R I N G T E A



22266

Cu acest amestec înviorător vă puteți bucura de mângâierea razelor de soare un an întreg. Acest ceai are un aspect viu, ce îți însuflă speranță. Boboci de trandafir de o culoare aprinsă, combinați cu petale multicolore vă vor ferma și vă vor face să zâmbiți. La acest amestec se adaugă puțină vanilie și fructe proaspete.

Ingrediente: ceai verde, bucăți de căpșuni uscate și congelate, boboci de trandafir, petale de floarea-soarelui și nalbă.

2 - 3 minute 100° C 4 - 5 lingurițe rase / 1 litru

50g 12 lei 100g 21 lei

SENCHA

G I N G E R



22268

Gustul condimentat dominant și subtilitatea sfidătoare cu care contribuie delicatul Bancha aproape că fac din acest amestec un ceai de zi cu zi. Pe lângă aroma intensă, ușor înțepătoare, rădăcinile de ghimbir au și ele un rol important în acest melanj. Pur, direct, distinct – acesta este gustul ceaiului de ghimbir.

Ingrediente: ceai verde, bucăți de ghimbir, piper negru, arome.

2 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe rase / 1 litru

50g 11 lei 100g 19 lei

SENCHA

C A R A M E L
S U P E R I O R



22754

Alegeți Sencha cu multe bucăți delicioase de caramel și delicata romaniță. Nota de caramel a acestei creații merită denumirea de superioară. Dulce și cremos, gustul îți amintește în mod inconștient de caramele. O compoziție extrem de echilibrată care constituie o adevărată alternativă la dulciuri.

Ingrediente: ceai verde, bucățele de caramel cremă, arome, romaniță.

2 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe rase / 1 litru

50g 12 lei **100g 21 lei**

SENCHA

O R A N G E



22792

Pentru a susține aroma de portocale selecționate, s-a ales o bază delicată de ceai verde care o evidențiază în mod ideal. Decorarea cu flori strălucitoare de portocali completează tabloul acestui melanj perfect. Un ceai minunat care poate fi folosit perfect și pentru a stinge setea în timpul verii.

Ingrediente: ceai verde, flori de portocali, arome naturale de portocală.

2 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe rase / 1 litru

50g 11 lei **100g 19 lei**

SENCHA

W I L D
G R E E Y



22592

Earl Grey este cel mai popular ceai aromat și în același timp cel mai englezesc. Clasicul este cunoscut de mult timp drept ceai negru, iar prietenii ceaiului verde au așteptat îndelung variația Sencha. Baza perfectă Sencha a fost aromată cu savoarea de înaltă calitate a bergamotelor și decorată din abundență cu coajă de lămâie și flori de portocale. Prietenii Earl Grey pot descoperi acum în sfârșit ceaiul verde și viceversa.

Ingrediente: ceai verde, coajă de lămâie, flori de portocali, arome naturale de bergamotă.

2 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe rase / 1 litru

50g 12 lei **100g 21 lei**

SENCHA

C I N N A M O N



22238

Plăcutul Sencha formează baza care este completată cu ingrediente de calitate superioară precum felii de migdale, vanilie și bucăți de scorțișoară. Acest ceai verde perfect completează gama de ceaiuri pentru ocazii speciale.

Ingrediente: ceai verde, bucăți de scorțișoară, felii de migdale, bucăți de mere, bucăți de vanilie.

2 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe rase / 1 litru

50g 12 lei **100g 21 lei**

SENCHA

V A N I L L A



8279

Vanilia este probabil cea mai populară aromă. Dacă este și a ta, atunci trebuie neapărat să încerci acest amestec nou! Notele cremoase și dulci de vanilie se găsesc în perfectă armonie cu baza elegantă de ceai verde. O varietate cu adevărat clasică care nu ar trebui să lipsească din gama niciunui pasionat de ceai!

Ingrediente: ceai verde (94%), bucăți de vanilie bourbon, aromă naturală de vanilie.

2 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 11 lei **100g 19 lei**

SENCHA

J A P A N E S E
C H E R R Y



22436

Cireșele joacă un rol important în cultura japoneză. Festivalurile florilor de cireșe care au loc în fiecare an sunt o încântare pentru ochi. Excelenta bază Sencha a fost rafinată cu bucăți de înaltă calitate de cireșe amare. Amestecul este fără îndoială un clasic printre ceaiurile verzi aromate.

Ingrediente: ceai verde, cireșe uscate prin înghețare, arome.

2 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 11 lei **100g 19 lei**

SENCHA GREEN MENTHOS



22414

Gunpowder chinezesc de înaltă calitate, cea mai bună mentă și o aromă intensă de mentă crocantă sunt combinate pentru o experiență specială a gustului. Acest clasic atât de popular este ideal servit cu gheață în zilele toride.

Ingrediente: ceai verde, mentă.

2 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 10 lei 100g 17 lei

HEAVEN'S KEY



8213

Acest amestec extraordinar ne oferă cu adevărat un gust ceresc ! Aroma proaspătă de grapefruit se îmbină perfect cu delicatul ceai Pai Mu Tan verde. Bobocii de trandafir decorează acest amestec parfumat.

Ingrediente: Pai Mu Tan (90%), bucăți de aloe vera, boboci de trandafir galben, aromă naturală de grapefruit alb.

2 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 15 lei 100g 25 lei

SUNNY DAY



22790

Gustul unui mango proaspăt și zemos - o experiență unică ! Dacă nu găsiți fructe de calitate de-a lungul întregului an, atunci vă puteți satisface pofta cu acest amestec delicios. Baza Sencha blândă, bogat decorată cu boboci luminoși de floarea soarelui, se armonizează perfect cu aroma fructată a mangoului. Un ceai care trebuie neapărat încercat !

Ingrediente: ceai verde, arome, boboci de floarea soarelui.

2 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 11 lei 100g 19 lei

AMESTECURI DE FRUCTE

Fără cofeină și substanțe amăruie, amestecul de fructe cucerește ușor noi admiratori. Aceste creații cu multe fațete se transformă într-o categorie iubită de tineri și bătrâni în aceeași măsură. Concentrat, rece sau cu gheață, amestecul de fructe este o tratație specială, răcit cu apă minerală sau vin spumant. Ingredientele principale ale unui melanj de fructe sunt bucățile dulci de măr, cojile aromatice de fructe și inflorescențele picante de hibiscus. În completare, este o selecție aproape nelimitată și variată de fructe, fulgi, inflorescențe, legume, condimente și ierburi aromatice ce pot fi folosite.

TURKISH APPLE YOGHURT LIME



22564

O creație complet nouă, fără aroma popularelor fructe de pădure, măceșe sau hibiscus. Acest amestec are la bază puterea merelor dulci și a bucăților de ananas. La această aromă se adaugă o notă cremoasă și delicată de iaurt, ce se completează excelent cu aroma echilibrată de citrice.

Ingrediente: bucăți de măr, cuburi de ananas, arome, lemon grass.

10 - 12 minute 100° C 8 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 11 lei 100g 19 lei

HAPPY COLADA



22942

O versiune cu adevărat fericită a ceaiului clasic de fructe Pina Colada. Portocala proaspătă și dulce, aroma de ananas și cireșele sunt elementele cremoase ale acestui amestec. Veți simți savoarea delicioaselor arome de la prima înghițitură. Vizual, acest soi "radiază" cu o porție plină de culoare de cuburi de ananas, coajă de portocală, chips-uri de nucă de cocos și bucăți de cireșe. Trebuie să încercați acest amestec !

Ingrediente: cuburi de ananas (ananas, zahăr), cuburi de mere, flori de hibiscus, coajă de măceșe, coajă de portocală, fulgi de nucă de cocos, bucăți de vișine uscate prin înghețare, arome.

10 - 12 minute 100° C 8 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 12 lei 100g 21 lei

APPLE CINNAMON



22344

Un ceai cu conținut scăzut de acid, bun pentru orice anotimp, de la Crăciun până la verile călduroase! Bucățile de măr, bețișoarele de scorțișoară, păstăile verzi de cardamom, feliile de portocală, migdalele și piperul roz îi dau un miros incredibil!

Ingrediente: bucăți de măr, bucăți de scorțișoară, felii de migdale, felii de portocală, măceșe, arome, păstăi de cardamom, bucăți de mere înghețate și uscate, piper roz.

10 - 12 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 12 lei 100g 21 lei

CRANBERRY VANILLA



22004

Odată ce ai descoperit fructul numit merișor, nu-l veți uita repede. Bobițele de culoare roșie își au originea în America de Nord, dar au cucerit cu gustul lor o lume întreagă. Gustul înțepător al merișorului în acest ceai de fructe intră într-o armonie perfectă cu gustul de vanilie, dând naștere unei experiențe de neuitat. Prospețimea și aroma de fructe sunt potențate de către bucățelele de un roșu aprins ale merișorului.

Ingrediente: bucăți de măr, flori de hibiscus, soc, bucăți de măr uscat și congelat, măceșe, bucățele de căpșuni și merișor uscate și înghețate.

10 - 12 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 12 lei 100g 21 lei

CHERRY VANILLA



22696

Amestecul deosebit îți va capta atenția cu nuanțele petalelor de trandafir, bucățele de cireșe, coacăze negre și bucăți de sfeclă roșie cu o paletă de culoare de la roșu deschis până la roz aprins. Acest amestec de ceai de fructe și bucăți de vanilie este absolut delicios.

Ingrediente: bucăți de măr, flori de hibiscus, petale de trandafiri, coacăze negre, bucăți de sfeclă roșie, frunze de mure, bucăți de cireșe amare uscate și congelate, bucăți de vanilie.

10 - 12 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 12 lei 100g 21 lei

PALAIS ROYAL



22222

O adevărată regină printre melanjurile de ceaiuri de fructe. În zilele călduroase de vară vă recomandăm să preparați o infuzie intensă, tare, să o lăsați să se răcească și apoi să o serviți ca ceai cu gheață, cu vin spumos sau apă minerală, decorată cu grijă cu o frunză de mentă.

Ingrediente: cuburi de papaya, flori de hibiscus, stafide, coacăze negre, afine, boabe de soc, arome, bucăți de zmeură și căpșuni deshidratate prin înghețare.

10 - 12 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 12 lei 100g 21 lei

LEMON



22612

Un fruct acru, revitalizant, care poate fi folosit în atât de multe moduri! Este disponibil tot anul de oarece acest fruct poate sta în pom luni întregi fără a-și pierde niciuna dintre calități. Uleiul natural de lămâie conferă un gust proaspăt și revitalizant acestui melanj de ceai. Lemon grass uscată, de culoarea mușchiului dă acestui amestec nu numai un aspect frumos, dar și sporește caracterul proaspăt de lămâie.

Ingrediente: bucăți de măr, flori de hibiscus, coajă de măceșe, arome naturale de lămâie, coajă de lămâie, lemon grass.

10 - 12 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 11 lei 100g 19 lei

BORA BORA



22555

Această băutură este la fel de impozantă ca și insula vulcanică al cărei nume îl poartă, numită totodată și „Perla Polineziei”. Pentru a face ca acest ceai să-și merite numele, în prepararea sa nu s-au folosit metodele obișnuite de amestec - acesta s-a realizat într-un mod special, lucru evident și prin selectarea a numeroase fructe obișnuite și exotice. Aromele dulci și cele stringente, fructele roșii și galbene se completează foarte bine.

Ingrediente: flori de hibiscus, bucăți de mere, cuburi de papaya, stafide, fructe de soc, stafide negre, bucăți de zmeură și căpșuni uscate, flori de floarea-soarelui și de porumb.

10 - 12 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 11 lei 100g 19 lei

JAMAICA RUM



22585

Melanjului de fructe de pădure selecte i s-a conferit un caracter proaspăt de către zmeură și murele deshidratate prin înghețare, și bucățile mari de căpșuni. Aromele fine care îți amintesc de romul distilat direct din butoi și de vanilie dulce aduc o nuanță tipică.

Ingrediente: boabe de soc, flori de hibiscus, coacăze negre, arome, zmeură și mure întregi deshidratate prin înghețare, bucăți de căpșuni deshidratate prin înghețare.

10 - 12 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 12 lei 100g 21 lei

JUICY BERRIES



11028

O aromă încântătoare te întâmpină ca un prim semn atunci când te întâlnești cu acest amestec de fructe! Culoarea puternică și gustul puțin acrișor al aromatelor fructe de pădure te vor face să vrei să îl savurezi la orice oră, fie cald, fie cu gheață!

Ingrediente: coacăze, hibiscus, măceșe, afine, coacăze roșii, fructe lilac, aromă.

8 - 10 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 12 lei 100g 21 lei

SUN FRUITS



22677

Căutați un ceai de fructe extraordinar? Iată-l. Bucăți mari de un galben aprins de pepene galben și fulgi de ananas vă invită să le mâncați de îndată. Fulgii de papaya și mango dau aceeași senzație. Aceste ingrediente extraordinare sunt însoțite de hibiscus și delicioase boabe de struguri. Gustul ceaiului cuprinde arome de pepene galben zemos și ananas.

Ingrediente: flori de hibiscus, bucățele de pepene galben, boabe de struguri și fulgi de mango, papaya și ananas, arome.

10 - 12 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 14 lei 100g 23 lei

FAIR ALMOND



22218

O combinație săracă în acid ce conține o cantitate mare de bucăți de mere dulci și nuanțe de roșu ce sunt date de sfecla roșie. Aroma are o notă de migdale caramelizate și prăjite. Pentru un gust perfect, fierbeți ceaiul timp de 10 minute.

Ingrediente: bucăți de măr, migdale pisate, scorțișoară, bucăți de sfeclă roșie și arome.

10 - 12 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 12 lei 100g 21 lei

MERRY BERRY



22232

Un ceai mai bun nu găsiți! Un extraordinar și colorat amestec din fructe de grădină. Culoarea bogată este dată de diversele ingrediente cum ar fi fructele uscate în aer liber, diferite fructe de pădure și fructe uscate prin congelare. Compoziția de arome puternice de fructe în combinație cu gustul dulce al budincii de vanilie creează o experiență extraordinară mai rar întâlnită.

Ingrediente: bucăți de mere, soc, flori de hibiscus, coacăze, cuburi de papaya, măceșe, arome, coacăze roșii uscate și congelate, floarea-soarelui, agrișe și căpșuni, flori de porumb, coacăze negre și afine.

10 - 12 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 13 lei 100g 22 lei

ROOIBOS

Mai presus de orice, Africa prezintă avantaje neașteptate - Rooibos, o plantă lipsită de cofeină și acid tanic. Din acest motiv prepararea este foarte ușoară. Prea mult ceai sau un timp mai îndelungat de infuzie nu au efect așa de mare și infuzia rămâne perfectă pentru consum. Ceaiurile Rooibos pot fi excelent îmbunătățite cu diferite inflorescențe ca nalba și floarea-soarelui.

ROOIBOS
GINGERBREAD
ORGANIC



22133

Descoperiți aroma irezistibilă de anason, coajă de portocală, cardamom oriental, șofran și miere. Irezistibil! Gustul delicios al acestui amestec tentant este o adevărată revelație!
Ingrediente: ceai rooibos, honeybush, coajă de portocală, fenicul, lemn dulce, anason, stelute de anason din cultură organică, arome naturale, șofran.

8 - 10 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru
50g 13 lei 100g 22 lei

**REDBUSH
FIRE**



22240

Șofrânașul deschis la culoare amintește de un apus în savană. Compoziția diferitelor flori portocalii promite un gust proaspăt. Aromele folosite sunt naturale, răspândind un miros de portocale proaspăt stoarse.
Ingrediente: rooibos, șofrânaș, arome naturale de portocale.

8 - 10 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru
50g 11 lei 100g 19 lei

**GREEN
ROOIBOS**
LEMON
VANILLA



22713

Culoarea verde deschis a acestui ceai ne aduce aminte de ceaiul verde proaspăt. Combinația de lămâie și vanilie oferă o aromă ușoară și delicată. Acest amestec divin dă naștere unor senzații nemaîntâlnite papilelor gustative. Compoziția delicioasă și echilibrată nu lasă nimic la voia întâmplării. Lemon grass ușor înțepătoare dă o prospețime și o eleganță ce ne trimite cu gândul la primăvară.
Ingrediente: ceai verde rooibos, lemon grass, coajă de lămâie, arome.

8 - 10 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru
50g 12 lei 100g 21 lei

**ORIENTAL
NIGHT**



22015

Numele acestui ceai reflectă atât prezentarea fantastică, cât și gustul senzual. Vanilia și scorțișoara cu un pic de iasomie te duc cu gândul la Orientul îndepărtat.
Ingrediente: ceai rooibos, bucățele de scorțișoară, semințe de anason și flori de iasomie din China.

8 - 10 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru
50g 11 lei 100g 19 lei

SWEET SIN



22762

Un coș mare de zmeură aromată și bine coaptă, proaspăt culeasă... O înghețată răcoroasă făcută cu vanilie bourbon originală care înobilează aceste fructe elocvente... Cele două ingrediente principale, zmeura și vanilia, justifică pe deplin denumirea acestei băuturi senzaționale.
Ingrediente: ceai rooibos, fructe uscate întregi de zmeură aromată, petale de trandafiri, bucăți de vanilie.

8 - 10 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru
50g 12 lei 100g 21 lei

ROOIBOS
PEACH
ORGANIC



21915

Amestecul acesta care are ca bază Rooibosul verde te va cuceri întâi vizual, prin frumoasele sale culori. Apoi cu siguranță te vei declara complet sedus când îl vei gusta, pentru că aroma plăcută de piersică îți va reaminti de bogățiile și plăcerile verii. Un amestec pe care îl recomandăm atât cald cât și rece!
Ingrediente: Rooibos verde, bucăți de măr, coajă de portocale, gălbenele, piper roșu, aromă naturală.

8 - 10 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru
50g 12 lei 100g 21 lei

TOFFEE DREAM



22285

Acest ceai rooibos este un vis pentru toți pasionații de caramel. Aroma ușoară de caramel este completată în mod elegant de o aromă de cafea. Bogăția aromatică este pusă în evidență de aspectul acestuia. Bucățile crocante dau o notă condimentată tabloului, în timp ce bucățile de cacao pun în evidență gustul dulce-înțepător.

Ingrediente: ceai rooibos, zahăr invertit, bucățile de alune sfărâmate, cacao, arome.

8 - 10 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 11 lei 100g 19 lei

AMESTECURI PLANTE

Cu greu o altă băutură infuzată oferă o atât de largă varietate de arome precum amestecurile de ierburi. Condimentat, floral, dulceag, amăru, chiar iute, nicio aromă nu lipsește. Nicio limită nu este stabilită în timp ce te bucuri de această băutură, atât timp cât în general este lipsită de cofeină, tanin și aciditate. Fiecare plantă aromată impresionează cu gustul său specific. Calitatea joacă un rol important în intensitatea aromei plantelor de grădină și a ierburilor condimentate.

BRAZILIAN MATE



22475

Această băutură națională cu cofeină provine din Paraguay, sudul Braziliei și Argentina. Ceaiul provine din frunzele verzi ale unui arbust ce este cunoscut pentru diversele sale calități benefice. Este denumit în America de Sud „Băutura Zeilor” sau „Aurul verde al Indienilor”. Efectul său stimulant durează mai mult decât cel al cafelei. O infuzie scurtă aduce efect stimulant, o infuzie mai lungă slăbește efectul.

5 - 10 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 11 lei 100g 19 lei

MATE

S W E E T
O R A N G E



22841

Gustul popular al portocalelor dulci se potrivește cu ceaiul Mate ușor condimentat și afumat. Specialitatea frapant decorată și delicioasă reprezintă o ofertă de înaltă clasă pentru cererea în creștere de ceai Mate. Adaosul echilibrat al încântătorului lemn dulce oferă gustul dulce necesar acestui amestec proaspăt și ușor astringent.

Ingrediente: ceai verde și Mate prăjit, lemn dulce, flori de portocal, coajă de portocală, arome.

5 - 10 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 11 lei 100g 19 lei

LADY SLIM



9389

Ceaiul verde este recunoscut pentru ajutorul său la pierderea în greutate. Combinat cu cătină albă, un puternic antioxidant care în același timp vitaminizează organismul, dă naștere unui amestec excelent care să vă ajute la modelarea siluetei! Gustul delicios al bucăților mari de cășuni te duce cu gândul o după-amiază liniștită de vară.

Ingrediente: bucăți de măr, Pai Mu Tan (15%), cătină albă, sfeclă, coajă de portocale, roiniță, bucăți de cășuni, arome naturale, petale de gălbenele.

8 - 10 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 12 lei 100g 21 lei

COOL MINT



22847

Această plantă aromatică face parte din cele mai bune amestecuri de ceai de mulți ani încoace. Aflată în majoritate în acest amestec, liquorice (lemn dulce) cu gustul plăcut și puternic, deține un rol important. Bucățile zemoase de măr, lemon grass și mentă dau o notă aparte acestui amestec.

Ingrediente: rădăcini de lemn dulce, bucăți de măr, mentă și lemon grass. Atenție! Dacă suferiți de hipertensiune, evitați consumul în exces.

8 - 10 minute 100° C 3 - 4 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 11 lei 100g 19 lei

PERFECT WORLD



22944

Atunci când îl bei ai cu certitudine senzația că lumea stă în loc și e perfectă pentru o clipă. Parfumul minunat de fructe și aroma de roiniță, combinate cu esența proaspătă și puternică a minții, te fac să uiți de stresul cotidian. Datorită absenței aproape totale a acizilor din compoziție, această băutură este ideală seara.

Ingrediente: roiniță, flori de mușețel, frunze de mentă, frunze de căpșuni, frunze de stafide negre, flori de portocal, flori de levănțică, flori de trandafir, flori de iarbă neagră.

5 - 10 minute 100° C 3 - 4 linguri cu vârf / 1 litru

50g 12 lei 100g 21 lei

EGYPTIAN MINT



22498

Cunoscut și sub numele de „tonicul faraonului”, acest ceai are un conținut ridicat de uleiuri eterate, care îi dau aroma sa distinctivă. Această mentă este o băutură tradițională în Maroc pe tot timpul anului. Atât rece cât și caldă, infuzia îți potolește setea fără note fructate, dar cu un gust revitalizant de mentă. În varianta rece, el poate fi servit chiar și ca băutură stimulantă, în combinație cu ceai verde Gunpowder.

5 - 10 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 11 lei 100g 19 lei

SLEEP WELL



9113

Cunoscute de sute de ani pentru proprietățile lor de a liniști organismul și de a aduce somnul, hameiul și roinița se combină în acest ceai cu tulsii cel aducător de relaxare. Aroma foarte plăcută este dată de menta răcoritoare și de parfumatul lemn dulce. Tocmai bun de savurat înainte de culcare!

Ingrediente: Rooibos, tulsii, roiniță, lămâiță, anason, hamei, chimen dulce, mentă, rădăcina de lemn dulce. Fără arome adăugate.

5 - 10 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 11 lei 100g 19 lei

AMESTECURI AYURVEDA

Ayurveda este cea mai veche doctrină cunoscută despre viață și sănătate, provenind de la civilizația Vedică avansată a Indiei Antice. Cunoașterea a fost transmisă oral de mii de ani. Cuvântul Ayurveda provine din cuvintele sanscrite Ayur (viață) și Veda (cunoaștere) și poate fi tradus ca „Înțelepciunea vieții” sau „Știința vieții”. Veți găsi un echilibru perfect pentru energia voastră în ceaiurile Ayurveda. Ai căutat vreodată un ceai diferit? Acesta este! Aceste varietăți intense ale gustului nu conțin arome adăugate.

BALANCE TEA



22863

După cum spun învățăturile Ayurveda, această infuzie este liniștitoare și ajută la echilibru. Încercați și vă veți convinge! Cu un gust dulce și fin, cu aromă delicată de fructe, această băutură vă invită să vă relaxați puțin și vă face să vă simțiți foarte bine. Frunzele de trandafir accentuează aspectul atractiv al acestui amestec.

Ingrediente: bucățele de scorțișoară, nucșoară, rădăcini de lemn dulce, coriandru, chimen, rădăcini de ghimbir, frunze de trandafir, lemn dulce (conține lemn dulce – în cazul presiunii arteriale ridicate trebuie evitat consumul excesiv al acestui produs).

5 - 10 minute 100° C 4 - 5 linguri cu vârf / 1 litru

50g 12 lei 100g 21 lei

STIMULATING TEA



22862

Numai șase ingrediente constituie baza pentru această băutură tonică. Aroma foarte condimentată o face cea mai intensă dintre amestecurile Ayurvedice. Rădăcinile de șofran de India care constituie un ingredient important al sosului curry și al bucătăriei indiene oferă aroma distinctă. Toate celelalte ingrediente au de asemenea un puternic gust picant și efecte revitalizante. O băutură cu adevărat energizantă, fără cofeină.

Ingrediente: rădăcini de ghimbir, nucșoară, coriandru, rădăcini de curcuma, cuișoare, cardamom.

5 - 10 minute 100° C 3 - 4 linguri cu vârf / 1 litru

50g 12 lei 100g 21 lei

WOMEN'S ACTIVITY TEA



22858

Are un parfum înepător de ienupăr și portocale proaspete. Gustul este foarte delicat și plin, cu o notă plăcută de chimen dulce și scorțișoară. Cu siguranță că și bărbații vor îndrăgi acest ceai.

Ingrediente: coajă de portocală, bucăți de scorțișoară, chimen dulce, rădăcini de lemn dulce, nucșoară, rădăcini de ghimbir, rădăcini de angelică și păpădie, cuișoare, boabe de ienupăr.

5 - 10 minute 100° C 3 - 4 linguri cu vârf / 1 litru

50g 12 lei 100g 21 lei

MEN'S ACTIVITY TEA



22859

Tradițiile din învățăturile Ayurvedice constituie baza pentru acest melanj, care întrunește toate cerințele unui ceai de plante. Gustul interesant condimentat și astringent de plante cu o urmă de ghimbir și piper, face să dispară oboseala resimțită de bărbați și revitalizează.

Ingrediente: bucăți de scorțișoară, chimen dulce, bucăți de ghimbir, frunze de rozmarin, mentă, nucșoară, roșcovă, frunze de damiana, rădăcini de lemn dulce, frunze de salvie, piper negru, cuișoare, rădăcini de sarsaparilla.

5 - 10 minute 100° C 3 - 4 linguri cu vârf / 1 litru

50g 12 lei 100g 21 lei

GINGER FRESH TEA



22861

Lemon grass proaspătă și cu aromă de fructe, împreună cu aroma picantă a ghimbirului se îmbină perfect, iar lemnul dulce îi dă o notă în plus de finețe. Acest amestec foarte atrăgător îmbină perfect învățăturile indiene cu ideile europene de bunăstare. Servit rece (cu gheață) este un deliciu!

Ingrediente: lemon grass, lemn dulce (conține lemn dulce – în cazul presiunii arteriale ridicate trebuie evitat consumul excesiv al acestui produs), bucăți de ghimbir, mentă, coajă de lămâie, piper negru.

5 - 10 minute 100° C 3 - 4 linguri cu vârf / 1 litru

50g 12 lei 100g 21 lei

AMESTECURI CHAI

Amestecurile Chai sunt cunoscute în general ca băutura națională în India. Chai devine din ce în ce mai popular în regiunile noastre. Componentele clasice sunt ceaiul negru și condimentele specifice Indiei precum cuișoare, chimen dulce, anason, cardamom, piper și ghimbir. Chai nu este iubit numai pentru gustul său, ci și pentru efectele pozitive cunoscute asupra minții și corpului.

BLACK TEA S P I C Y C H A I



22394

Ceaiul clasic Chai este plăcut și cu o aromă puternică. Gustul intens se datorează ingredientelor selecte precum semințele de anason, scorțișoara, ghimbirul și aromele speciale. Această infuzie delicioasă va fi îndrăgită cu adevărat de „începători”. Pentru a atinge un gust desăvârșit trebuie să se adauge lapte și zahăr.

Ingrediente: ceai negru, semințele de anason, bucăți de scorțișoară, bucățele de ghimbir, piper negru, cuișoare, rădăcini de cicoare, arome.

3 - 5 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 12 lei 100g 21 lei

GREEN TEA CHAI



22395

O varietate cu adevărat elegantă și delicată. Datorită bazei de ceai verde, amestecul este mai proaspăt și mai puțin intens. Aroma condimentată a cuișoarelor și prospețimea minții înviorătoare sunt cele mai importante componente ale acestei compoziții Chai. În cazul în care ceaiul se răcește, nu îl aruncați; savurat rece, este la fel de delicios.

Ingrediente: ceai verde, semințe de nucșoară, bucățele de ghimbir, cuișoare, piper negru, bucăți de scorțișoară, mentă prăjită.

2 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe rase / 1 litru

50g 14 lei 100g 24 lei

ROOIBOS R E D C H A I



22396

Datorită ingredientelor condimentate, ceaiul rooibos capătă un gust exotic. Ingredientele tradiționale de chai ca anasonul, ghimbirul și scorțișoara formează o nouă varietate de ceai rooibos. Gustul discret de rooibos reprezintă ingredientele tipice ale unui ceai fierbinte și condimentat. Este indicat celor cărora nu le place să bea băuturi ce conțin cofeină.

Ingrediente: ceai rooibos, bucăți de ghimbir, anason, piper negru, semințe de cardamom, bucăți de scorțișoară, cuișoare.

8 - 10 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 13 lei 100g 22 lei

AMESTECURI WELLNESS

Amestecurile Wellness sunt un concept ce definesc un mod sănătos, conștient și echilibrat de viață care este bazat pe sănătate corporală, mentală și sufletească. În amestecuri se folosesc ingrediente nobile precum kombucha, aloe vera, alge de mare și vitamine.

SENCHA K O M B U C H A



22557

Ciuperca Kombucha este o simbioză între diferite microorganisme și se spune că are numeroase caracteristici pozitive și sănătoase. Se presupune că această Kombucha provine din China și a fost deja consumată de împărații din dinastia Qin. Gustul fin și elegant al prunelor și corcodușelor este convingător. Savoarea foarte fructată este o plăcere în special primăvara și vara.

Ingrediente: ceai verde, pudră de Kombucha, apă de izvor, zahăr de trestie, melanj de plante (frunze de mure, zmeură și căpșuni, lemon grass, rădăcini dulci de calmus), arome, flori de nalbă.

2 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe rase / 1 litru

50g 12 lei 100g 21 lei

SENCHA R E D G I N S E N G



22446

Multe efecte au fost atribuite rădăcinii de ginseng. Caracteristicile legate de sănătate nu pot fi puse la îndoială. Gustul rădăcinii de ginseng nu poate fi descris – această compoziție trebuie încercată.

Ingrediente: ceai verde, rădăcină de ginseng, arome, șofrânaș, granule deshidratate prin înghețare de fructul pasiunii (melasă de glucoză - grâu), sirop concentrat de fructul pasiunii, pulpă de caise, amidon modificat (cartof).

2 - 3 minute 75 - 80° C 4 - 5 lingurițe rase / 1 litru

50g 12 lei 100g 21 lei

FOREVER Y O U N G



3602

Iată un excelent amestec anti-îmbătrânire ! Frunzele de mate verde cresc puterea de protecție naturală a organismului, prevenind deteriorarea celulelor. La acestea se adaugă binecunoscuta putere de menținere a tinereții pe care o are aloe vera. În completare, urzica și coacăzele roșii se adaugă la această explozie parfumată de antioxidanți !

Ingrediente: Mate verde, rădăcină de lemn dulce, bucăți de scorțișoară de Ceylon, chimen dulce, lămâiță, aloe vera* 6.5%, urzică, coacăze roșii, mentă, ginseng 4%, arome.

8 - 10 minute 100° C 4 - 5 lingurițe rase / 1 litru

50g 12 lei 100g 21 lei

AMESTECURI FESTIVE

Portocalele și scorțișoara aparțin pur și simplu Crăciunului. Aroma de bază a ceaiului Ceylon împreună cu multe alte ingrediente precum scorțișoara, mărl și bucățile de vanilie sunt o schimbare binevenită printre melanjurile de sărbătoare.

Ingrediente: ceai negru Ceylon, bucăți de scorțișoară, arome, felii de migdale, bucăți de măr, bucăți de vanilie.

3 - 5 minute 100° C 4 - 5 lingurițe cu vârf / 1 litru

50g 11 lei 100g 19 lei

CHRISTMAS T E A



22391

RECOMANDĂRI PENTRU PĂSTRAREA ȘI PREPARAREA CEAIULUI

Ceaiul este un produs natural care rezistă cu atât mai mult cu cât umiditatea este mai mică. Trebuie păstrat în locuri răcoroase și lipsite de umiditate. Ceaiul își păstrează gustul original dacă este închis într-o cutie fără aer și departe de alte condimente și arome.

Recomandări pentru prepararea ceaiului :

1. Ca informație generală trebuie respectate recomandările de preparare, dar fiecare iubitor de ceai își poate pregăti ceaiul favorit în funcție de gustul personal.
2. Regula de bază pentru prepararea ceaiului: ceaiul trebuie infuzat cu apă fiartă. Ceaiul verde este diferit: apa folosită este adusă la fierbere și apoi se lasă puțin la răcit, ajungându-se la temperatura adecvată conform recomandărilor.
3. Ca regulă generală pentru toate tipurile de ceai ce conțin cofeină: o infuzie sub 3 minute are efect stimulant, peste 3 minute are efect calmant.
4. Ceaiurile verzi pot fi infuzate de mai multe ori, astfel se reduce gustul amărui al unora dintre ele.

GLOSAR DE CEAIURI

GFBOP - Golden Flowery Broken Orange Pekoe

Produs în principal în Assam. Un ceai de top din categoria celor cu frunza mai mică. Foarte popular în East Frisia.

GBOP - Golden Broken Orange Pekoe

Următoarea categorie de sortare care conține și câteva vârfuri.

CTCBOP - CTC Broken Orange Pekoe

CTC = Cut, Tear, Curl (Taiat, Rupt, Inelat). Producția de CTC se obține printr-un proces automatizat. În acest caz, accentul se pune pe frunza uniformă și pe infuzia ce se colorează rapid.

TGBOP - Tippy Golden Broken Orange Pekoe

Cel mai bun ceai cu frunză mică produs în Darjeeling și Assam. Bogat în muguri și având frunze fine.

TGFOP - Tippy Golden Flowery Orange Pekoe

Principala clasă pentru Darjeeling și Assam.

FOP - Flowery Orange Pekoe

Dimensiunea normală a frunzei de ceai indian.

FTGFOP 1 - Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe 1

Se găsește în principal în producțiile din Darjeeling, dar poate fi găsit și în Assam. Cea mai bună categorie de producere, manufacturată cu foarte mare grijă; frunze egale și cu vârfuri albe sau aurii.

SFTGFOP - Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe 1

Clasă superioară.

BOP - Broken Orange Pekoe

Principala clasă cu frunze mici din Ceylon, India de Sud, Java și China.

FBOP - Flowery Broken Orange Pekoe

O clasă de frunze mici mai puțin rafinate ce conține și câteva vârfuri; vine din Assam, Indonezia, China, și Bangladesh. În America de Sud reprezintă un ceai negru, cu frunză mică, mai puțin rafinat. În India de Sud, „Pekoe” se referă deseori la FBOP.

BPS - Broken Pekoe Souchong

Assam și Darjeeling cu frunze în formă de perlă.

Pekoe

Temen chinezești însemnând “alb jos”; se referă la caracteristicile frunzelor tinere fragede. “Pekoe” și “Orange Pekoe” sunt termeni care definesc clasa căreia îi aparține ceaiul.

BP - Broken Pekoe

Un ceai puternic sfărâmat, de culoare maro până la negru din Indonezia, Ceylon și India de Sud.

GFOP - Golden Flowery Orange Pekoe

Cea mai bună clasă din singura grădină din Kenya care a supraviețuit și care manufacturează ceaiul tippy.

Fannings

Mici particule de frunze de ceai de circa 1 mm, folosite în exclusivitate în pliculețele de ceai.

Dust

Cea mai mică dimensiune a frunzei de ceai, folosit în exclusivitate în pliculețe de ceai.

Tippy/Tip

Vârfurile cele mai deschise la culoare sau aurii ale ceaiului (vârfuri ale mugurilor de ceai fragezi, tineri) care nu afectează culoarea în ceașcă.

Broken

Frunze mai mici, rupte sau tăiate.