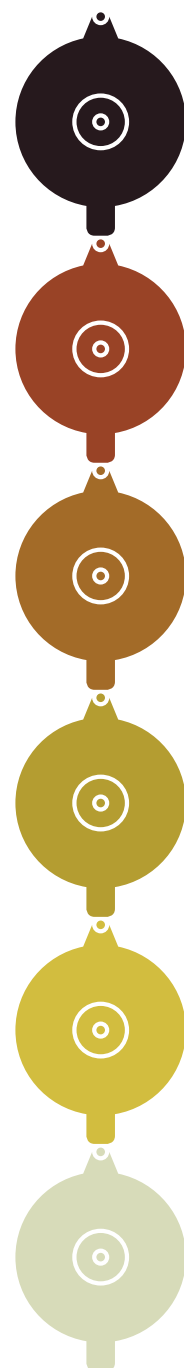


# TÈ, ROOIBOS, TISANE E INFUSI DI FRUTTA



## TÈ NERI

### **Assam Satrupa**

*Assam*

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.

### **Assam Banaspaty F.T.G.F.O.P.1 FF**

*Assam*

I tè provenienti dai giardini Banaspaty rappresentano tutto ciò che ci si aspetta da un Assam: un tè forte dal caratteristico aroma maltato. Il primo raccolto ha un sapore ricco e un aroma corposo.

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

*Assam*

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

### **Assam O.P. Sonabheal**

*Assam*

Gusto forte , foglia lunga.

### **Ceylon B.O.P. Glentenne**

*Ceylon*

Gusto forte molto aromatico. Foglia nera broken. Uso consigliato: limone o latte.

### **Ceylon Fannings**

*Ceylon*

Le foglie ridotte in polvere donano un tè ideale per la prima colazione.

### **Ceylon F.O.P. Excelsior**

*Ceylon*

Gusto dolce e delicato, foglia media. Uso consigliato: puro.

### **Ceylon O.P. Finest**

*Ceylon*

Le foglie intere donano una infusione leggera, perfetta per il tè delle cinque.

### **Ceylon O.P. Ruhuna**

*Ceylon*

Foglie lunghe e sottili, infuso color miele, gusto leggermente dolciastro.

### **Kumana**

*Ceylon*

Tè che contiene una bassa percentuale di teina, inferiore all'1%.

### **Nuwara Eliya**

*Ceylon*

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 1st flush**

*Darjeeling*

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

**Darjeeling Jungpana FTGFOP1FF**

*Darjeeling*

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 O.P. Rungmook**

*Darjeeling*

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

**Darjeeling TGFOP Phargoomian FF**

*Darjeeling*

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

**Darjeeling TGFOP1 Margarets**

*Hope Darjeeling*

Secondo raccolto. Gusto forte di fiori. Foglia corta arrotolata con punte dorate.

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

*Nepal e Nilgiri*

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

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

*Nepal e Nilgiri*

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

**Kenya Kaimosi F.T.F.O.P**

*Kenya*

Un tè della selezione superiore dei tè kenioti. Le punte dorate donano un infuso leggero e ambrato, dal gusto di arancia matura con note finali di miele.

**Turchia B.O.P. Cayakur**

*Turchia*

Gusto forte intenso. Foglia broken.

**Golden Yunnan F.O.P.**

*Cina non affumicati*

Tè proveniente dal sud ovest della regione dello Yunnan. Gusto profumato e fine, infuso chiaro.

**Jin Hou Gold Monkey**

*Cina non affumicati*

Tè rosso proveniente dalla regione del Fujian Congou. Il suo nome deriva dalla forma delle foglie che ricordano i capelli di alcune scimmie o ai riflessi dorati del liquore in tazza. Le foglie sono composte da un germoglio e una foglia, strette, leggermente curve, di colore scuro con germogli dorati. Gusto dolce, pieno di corpo, dall'aroma fruttato e gusto persistente.

**Keemun F.O.P.**

*Cina non affumicati*

Tè della provincia dell'Anhui. Leggero e dal profumo sottile. Si beve senza latte.

**Pi Lo Chun**

*Cina non affumicati*

Proveniente dalla provincia meridionale cinese dello Yunnan, è specifico per il suo metodo di fabbricazione, durante il quale vengono combinati i metodi di lavorazione tipici del tè nero e del tè verde. Le foglie nero-marrone arricciate con punte oro-arancio donano un infuso dal gusto dolce del miele e una nota di prugna secca.

**Szechwan G.F.O.P.**

*Cina non affumicati*

Tè a foglie corte leggermente appuntite, regala una tazza dal colore ambrato, lungo in bocca ma senza essere amaro o acre. Perfetto per il tè del dopo pranzo. Da consumare naturale.

**Yunnan Flying Dragon**

*Cina non affumicati*

Tè rosso di alta montagna, proveniente da piantagioni poste ad una altezza compresa tra i 1200 e i 2000 metri site nella riserva montuosa del Ling Yun, nella regione dello Yunnan. La varietà delle piante dello Yunnan, unita al particolare processo ossidativo, rende le foglie di un color oro con una caratteristica forma arricciata. Inconfondibile aroma floreale e fruttato tipico dei tè rossi dello Yunnan.

**Yunnan Mao Feng**

*Cina non affumicati*

Tè rosso di alta montagna, proveniente da piantagioni poste a un'altitudine compresa tra i 1200 e i 2000 metri nella regione dello Yunnan. La caratteristica della regione è un suolo molto rosso e la presenza del fiume Rosso Yuan. L'acqua insieme al suolo e la biodiversità della regione offrono Tè dall'aroma unico.

**Yunnan Pu-Erh**

*Cina non affumicati*

Tè prodotto nel sud della provincia dello Yunnan. Raccolto in aprile e in ottobre, prende il suo nome dalla città e dal distretto di Pu-Erh. Il processo di fabbricazione è molto particolare. Le foglie sono pressate e non rotte, necessitano di una fermentazione più lunga. Ha una forte umidità e gusto aromatico, terroso con un leggero gusto di nocciola.

**Yunnan Pu-Erh Guava Banana  
Papaya**

*Cina non affumicati*

Pu-Erh, pezzi di papaya, fette di banana, tè verde China Sencha, aroma, fiori di cartamo.

**Yunnan Pu-Erh Fitness**

*Cina non affumicati*

Pu-Erh, rosa canina, mela, mate, lemon grass.

**Yunnan Pu-Erh Peach & Kombucha**

*Cina non affumicati*

Miscela di tè Pu-Erh con pesca, limone, fiori di pesco, calendula e komucha.

|   |   |
|---|---|
| <b>Yunnan Pu-Erh Puma</b><br><i>Cina non affumicati</i>       | Miscela di tè Pu-Erh con mate, fiori di girasole, scorza d'arancia e fiordaliso.  |
| <b>Yunnan Pu-Erh Rose</b><br><i>Cina non affumicati</i>       | Tè Pu Erh e petali di rosa.   |
| <b>Lapsang Souchong</b><br><i>Affumicati</i>                  | Tè nero tradizionale con aroma affumicato.  |
| <b>Russian Caravan</b><br><i>Affumicati</i>                   | Miscela di tè proveniente da Ceylon, Cina e Taiwan. Gusto affumicato con un tono di bergamotto. Foglia media larga. Uso consigliato: puro o con zucchero.   |
| <b>Tarry Souchong</b><br><i>Affumicati</i>                    | Il più affumicato dei tè affumicati.  |
| <b>Caravane supérieur</b><br><i>Miscele classiche</i>         | Dal gusto delicato e sottile e con un profumo raro.   |
| <b>English Breakfast Tea</b><br><i>Miscele classiche</i>      | Tè inglese per la colazione. Miscela di tè nero con prevalenza di Assam.  |
| <b>Irish Breakfast</b><br><i>Miscele classiche</i>            | Miscela di tè di Darjeeling e Indonesia, gusto aromatico forte, foglia Broken. Uso consigliato: latte o zucchero.   |
| <b>Mélange Anglais supérieur</b><br><i>Miscele classiche</i>  | Un tè perfetto malgrado le piogge che cadono su Londra, detto il tè dell'atmosfera.   |
| <b>Strong Breakfast</b><br><i>Miscele classiche</i>           | Alleanza di Ceylon, Darjeeling e Assam. Un tè che è come un latte, perfetto per la prima colazione di chi si sveglia presto.  |
| <b>Thé des Mille-et-une-Nuits</b><br><i>Miscele classiche</i> | Miscela di Darjeeling e di tè cinesi non affumicati, leggermente cosparsi di fiori di gelsomino. Senza latte.   |
| <b>Thé Russe</b><br><i>Miscele classiche</i>                  | Originale miscela di tè di Ceylon, Darjeeling e Cina.   |
| <b>Ceylon O.P.</b><br><i>Ceylon</i>                           | Gusto fiorito, foglia lunga verde. Uso consigliato: puro.   |
| <b>Anji Bai Cha</b><br><i>Cina</i>                            | Prende il nome dalla località dove sono site le piantagioni, il villaggio Anji, nella zona montuosa del Mu Tian, da cui proviene. Le dolci colline con foreste di bambù, nuvole e nebbia, pioggia, suolo fertile, |

rendono questo luogo perfetto per la crescita di un Tè pregiatissimo e unico nel suo genere.

## TÈ VERDI

### **Chunmee**

*Cina*

Gusto soave, foglie verdi arrotolate a mano. Uso consigliato: puro o con menta.

### **En shi Yu Lu**

*Cina*

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**

*Cina*

Tè verde classico delle regioni della Cina centrale. Foglie verde chiaro, aroma leggermente affumicato.

### **Guzhang Mao Feng**

*Cina*

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. L'alta temperatura media 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.

### **Kukicha**

*Cina*

Foglie e stelo fini che vengono raccolte all'inizio della primavera. Infuso color ambra con gusto dolce simile al malto. Contiene meno teina in confronto ad altri tè verdi. Piace per il suo gusto fine e fresco. Proviene dalla regione dello Zhejiang.

### **Lung Ching**

*Cina*

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

### **Pi Lo Chun**

*Cina*

Tè cinese famoso e raro. Le sue lunghe foglie verdi sono di solito aricchiate in una spirale e donano un infuso giallo-verde con un gusto fresco e leggermente dolce.

### **Sencha de Chine**

*Cina*

Sencha di tipo giapponese sempre più diffuso nelle piantagioni cinesi. Infuso color giallo miele.

### **Yunnan Vert**

*Cina*

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

### **Jeoncha**

*Corea*

Le sue foglie, raccolte in primavera, risultano lisce e appuntite tipiche dei tè Sencha, di un colore verde intenso e con un aroma fresco con toni erbacei e 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**

*Corea*

Le sue foglie, raccolte in estate, risultano arricciate e ricurve germogli e prime due foglie, di un colore verde profondo e con un aroma intenso con toni erbacei e di sandalo. Il liquore appare vellutato e morbido. Il liquore appare giallo sfumato al verde, con sentori erbacei e note fruttate simili al Woojeon ma leggermente più astringente.

### **Woojeon**

*Corea*

Le sue foglie, raccolte in primavera, risultano 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.

### **Bancha**

*Giappone*

Tè prodotto con foglie giovani e delicate. Infuso leggero, ottimo per bambini e persone malate.

### **Genmaïcha**

*Giappone*

Miscela di tè verdi Bancha Sencha con foglie raccolte più tardi, con l'aggiunta di riso tostato e mais soffiato. Liquore leggermente bruno, con un gusto leggermente salino e una certa dolcezza.

### **Gyokuro**

*Giappone*

Il segreto di questa rarità sta nella coltivazione di piante giovani al riparo dal sole. La sua caratteristica principale è la sua foglia ad aghi, di colore verde scuro, con un gusto delicato di fiori, quasi dolce.

### **Houjicha**

*Giappone*

E' un tè Bancha, varietà del Sencha, che è stato tostato per questo ha una foglia con un colore bruno caratteristico e l'infusione ha un gusto particolare.

### **Kabusecha Asuka**

*Giappone*

Asuka è il nome della vecchia città imperiale giapponese e significa anche "uccello volante". Le foglie di questo tè hanno un intenso colore verde scuro e lasciano nell'infusione delle leggere sfumature dorate. Anche il gusto del Kombusecha Asuka ha un carattere complesso, con una leggera nota di nocciola, un sapore leggermente dolce ed una piacevole freschezza.

### **Kokeicha**

*Giappone*

Gusto forte piacevole. Foglia nera a forma di aghi di pino. Uso consigliato: puro.

### **Kukicha**

*Giappone*

Gusto terroso. Foglia verde chiaro/scuro lunga. Uso consigliato: puro.



### **Sencha Ashikubo**

*Giappone*

Sencha coltivato nella valle di Ashikubo, nella prefettura di Shizuoka. È un tè dall'amabile liquore giallo verde, soffice e pieno in bocca con aroma floreale, meno astringente e meno erbaceo dei normali sencha. In questo tè la prima fase della lavorazione disattivazione enzimatica con vapore è molto delicata: dura 20-30 secondi. Un'altra caratteristica che contribuisce all'aroma di questo tè è anche la fase di essiccazione che viene condotta mediante forni a legna.

### **Sencha Fukamushi**

*Giappone*

Proveniente da Kakegawa della prefettura di Shizuoka, è un tè che subisce una cottura al 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.

### **Sencha Fukuyu**

*Giappone*

Il tè Sencha composto da aghi resi piatti dopo un riscaldamento a vapore è molto apprezzato in Giappone per il sapore rinfrescante. Questo raccolto offre una tazza dalle note vegetali, dall'aroma fruttato, leggermente amaro.

### **Sencha Giapponese**

*Giappone*

Sencha significa letteralmente "tè infuso". È un ottimo tè di partenza per chiunque voglia avventurarsi alla scoperta dei tè verdi giapponesi. 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 Kabuse**

*Giappone*

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**

*Giappone*

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 Giokuro. La leggera cottura al vapore durante la prima fase di

lavorazione rende le foglie meno friabili e quindi di forma più aghiforme.

### **Sencha Kanayamidori**

*Giappone*

Proveniente da Ei della prefettura di Kagoshima, è un Sencha essiccato a vapore in modo leggero rispetto ad altri Sencha. Questo ne garantisce la fragranza e i profumi tipici del cultivar Kanayamidori dalle foglie aghiformi. Per apprezzarlo meglio si consiglia un'infusione a temperatura più elevata. Il liquore è un bel colore giallo chiaro in tazza e deliziosamente morbido e pulito in bocca. Si tratta di un Sencha di forte personalità, morbido e rotondo, con aromi molto persistenti. Il gusto morbido evoca la panna e il latte.

### **Sencha Miyazaki**

*Giappone*

Questo tè verde si presenta con una foglia sottile quasi simile ad un ago.

L'infusione è rinfrescante, dal sapore vivace e persistente, con delle note fruttate.

Gusto delicato, dolce e sottile.

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. Prodotto nella zona sud-occidentale del Giappone, a Miyakonojo, prefettura di Miyazaki.

### **Sencha Saemidori**

*Giappone*

Proveniente da Kirishima della prefettura di Kagoshima, è uno straordinario Sencha molto rinfrescante con un colore verde smeraldo e 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 e offre un gusto complesso con una combinazione di leggerissima astringenza e sottile dolcezza che persiste anche nel retrogusto.

### **Sencha Satsuma**

*Giappone*

Chiamato in Giappone in tè dell'ospitalità. Ricco di vitamina C.

### **Tamaryokucha**

*Giappone*

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. Il sapore del tè è dolce, con forte profumo floreale. Sapore sapido con retrogusto mandorlato ed aroma intenso con toni di agrumi, erbe e bacche.

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

**Assam Green O.P.**

*India*

Foglie verdi accuratamente lavorate si aprono pienamente durante l'infusione, che è di un colore verde pallido e ha un aroma vagamente metallico. Il sapore è dolce.

**Darjeeling Green Hillton****SFTGFOP1**

*India*

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

**Ché Ngon So**

*Vietnam*

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

## TÈ OOLONG

### **China Oolong Standard**

*Cina*

Gusto leggero amarognolo, molto profumato. Foglia larga. Uso consigliato: puro.

### **China White Downy Oolong Yumao**

**Cha**

*Cina*

Questo multiforme tè Oolong bianco svela gradualmente il suo gusto affascinante: soavi note fruttate e fresche note floreali si sommano a formare un aroma pieno e mielato il cui retrogusto ricorda i marroni caldi e croccanti. Anche dal punto di vista estetico è un capolavoro: gli incantevoli, giovani germogli bianchi e foglie finemente arrotolate producono nella tazza un meraviglioso color oro chiaro. Un Oolong perfetto per gli intenditori ma anche per i principianti, poiché ha un gusto molto delicato che non vira verso l'amaro.

### **Formosa Oolong**

*Taiwan*

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

### **Oolong Four Season**

*Taiwan*

Proveniente da giardini di media altitudine, circa 600 metri, della contea di Nantou, con un basso livello di ossidazione pari al 15%. Il liquore appare di colore verde dorato e in bocca manifesta fragranze dolci e floreali, con note leggermente tostate e aroma di fiore di betel.

### **Oolong Jin Xuan Wu**

*Taiwan*

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.

### **Oolong Tung Ting Jade**

*Taiwan*

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.

### **Ti Kuan Yin**

*Cina*

Famoso tè a metà fermentazione. Foglie grandi e ruvide, aroma forte e molto piacevole. Indicato per tutti gli amanti dell'Oolong di qualità cinese.

## TÈ OOLONG AROMATIZZATI

### **Milk Oolong**

*Taiwan*

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.

### **Oolong Arancia e Mango**

*Taiwan*

Tè Formosa Oolong, mango, scorza di arancia, ananas, Milk Oolong.

### **Oolong Cina Pesca**

*Cina*

Tè proveniente dalla Cina, con fiori di heliantus e un leggero aroma di pesca. Uso consigliato: puro.

### **Oolong Creme Caramel**

*Cina*

Tè Oolong, pezzi di caramello, fiori di calendula.

### **Oolong Della Sera**

*Cina*

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

### **Oolong Giardino dell'Eternità**

*Cina*

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

### **Oolong mandorla dolce-cioccolato**

*Cina*

Oolong, bucce di cacao, scaglie di mandorla, aroma, scaglie di cioccolato, scaglie di cocco.

### **Oolong Tropicale**

*Cina*

Tè proveniente dalla Cina con aggiunta di fiori e frutta tropicale. Uso consigliato: puro.

## **TÈ GIALLO**

### **Tè Jaune Huang Xiao**

Tè giallo raro, molto popolare durante le dinastie Ming e Quing. Si dice che la sua ricetta fosse sparita e che fu ritrovata negli anni 70 del secolo scorso. La sua qualità vanta numerosi premi.

### **Tè giallo Special**

Foglia intera e bastoncini. Lavorazione particolare nella quale vengono lasciati i bastoncini per conferire all'infuso un aroma più amaro e persistente. Uso consigliato: puro.

## TÈ BIANCO

### **Pai Mu Tan**

Questo tè porta il nome di uno dei più bei fiori Cinesi. È un tè bianco originario della provincia del Fujian, composto da un germoglio anziano e da due giovani. Viene raccolto a mano e solamente in primavera, dona un'infusione arancio chiaro.

### **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 pizzico di vaniglia e bambù ed è ottimo da bere ogni giorno.

### **Yin Zhen**

Tè bianco dell'imperatore. Gusto fragrante, delicato e dolce.

## TÈ BIANCO AROMATIZZATO

### **Cool Cucumber**

La delicatezza del tè bianco e la freschezza del limone e del cetriolo rendono questo tè perfetto da gustare freddo durante le giornate più afose.

Shou Mei, tè verde Sencha, fette di limone, cristalli di zucchero, aroma di cetriolo, lemongrass.

### **Fragola e Aloe**

Gusto eccezionale di fragoline di bosco con note di aloe fresco.

Tè bianco Shou Mei, mela, fragola, calendula, aloe.

### **Nuvola Rossa**

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

### **Oriental Peach**

Al gusto di pesca e maracuja, il più fruttato fra i nostri tè bianchi.

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.



## 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 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.

### **Anichai**

Tè neri di Cina aromatizzati secondo una ricetta indiana. Spezie indiane e pezzi di zenzero, chiodi di garofano, bacche rosse e cardamomo. Proviene da una lunga tradizione regionale e familiare, e si può preparare in numerosi modi. Per esempio, si può far bollire il latte, dopo incorporare il tè, lasciare in infusione per cinque minuti, filtrare e aggiungere un po' di zucchero.

### **Apriti Sesamo**

La magia delle 1001 notte, il sentore e gli aromi di un bazar orientale hanno ispirato questa miscela. Cosa si cela dietro "Apriti Sesamo"? Dolci delizie di sesamo, pile di datteri canditi, fichi, uva sultanina, ciotole finemente decorate ripiene di mandorle caramellate grosse e grosse bacche di vaniglia. Tè nero, datteri farina di riso, uva sultanina, mandorle, fichi, vaniglia.

### **Arancia-Cioccolato**

Tè nero Ceylon, India del Sud, Cina, scorza d'arancia, scorze di cacao, scaglie di cioccolato zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia E322, spicchi d'arancia.

### **Banana**

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

### **Caffè Latte**

Tè nero Ceylon, India del Sud, Cina, chicchi di caffè, aroma, fiori di fiordaliso.

### **Cannella e Mela**

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

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Cannelle</b>           | La cannella di Ceylon più fine viene utilizzata per aromatizzare questa miscela di tè cinesi non affumicati e Ceylon. Dopo il pranzo, senza latte.  |
| <b>Caramel</b>            | Caramel<br>Tè nero, mallo di cacao, pezzetti di caramello zucchero, latte condensato, sciroppo di glucosio, latte in polvere.   |
| <b>Cerise Noire</b>       | Cerise Noire<br>Una nota molto fruttata per questo aroma di ciliegie nere.<br>Miscela di tè di Cina non affumicati e di Ceylon, ciliegie nere, petali di heliantus.                                   |
| <b>Chai</b>               | Chai<br>Tipico tè speziato di origine indiana, ormai diffusissimo in tutto il mondo. Tè nero Assam, pezzi di zenzero, cardamomo, chiodi di garofano, cannella, finocchio, anice.                      |
| <b>Chai Chocolat</b>      | Tè nero, pepe nero, cannella, chiodi di garofano, grue di cacao, zenzero, cioccolato fondente, cardamomo.   |
| <b>China Jasmine</b>      | Tè nero Cinese con fiori di gelsomino.  |
| <b>Christmas Tea</b>      | Miscela di tè di Cina non affumicati e di Ceylon con il profumo tradizionale del Natale. L'arancia e il caramello dominano ma con note di maraschino. Aggiunta di scorze d'arancia e pezzi di frutta. |
| <b>Cioccolato</b>         | Miscela di tè di Ceylon con pezzi di cioccolato. Uso consigliato: puro, caldo o freddo.   |
| <b>Cioccolato e Cocco</b> | La consistenza cremosa e dolce di questo tè vi catapulterà su una spiaggia caraibica. Tè nero, cioccolato bianco, fava di cacao, cocco. Lattosio, soia.   |
| <b>Cocco e Acai</b>       | Miscela di tè neri Assam OP e Assam, rooibos verde, mirtillo rosso, cocco, acai.  |
| <b>Cocktail Hawaiano</b>  | Miscela di tè con fiori e aromi di frutti tropicali, con prevalenza di ananas. Uso consigliato: puro, caldo o freddo.   |
| <b>Earl Grey</b>          | Tè nero, aroma di bergamotto.   |

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Earl Grey Impérial</b>  | Tè nero di Ceylon con grandi foglie, fiori di gelsomino, aroma scelto di bergamotto del sud Italia.   |
| <b>Earl Grey Supérieur</b> | Miscela di tè nero di Ceylon, fiori di arancia, aroma naturale di bergamotto.   |
| <b>Earl Grey Vaniglia</b>  | Tè nero Assam, bergamotto, vaniglia, pezzi di limone, boccioli di rosa.   |
| <b>Forza del destino</b>   | Al gusto di cioccolato al peperoncino. Ingredienti: miscela di tè nero di Ceylon e India, pezzi di cacao, di peperoncino, di cioccolato bianco e pepe rosa.   |
| <b>Fragola</b>             | Miscela di tè con pezzi di fragola e foglie. Uso consigliato: puro, caldo o freddo.   |
| <b>Fragole con Panna</b>   | Tè nero, pezzetti di fragola e cioccolato bianco, fiori di camomilla romana.  |
| <b>Gelsomino e Litchi</b>  | Tè nero Sri Lanka, fiori di malva, boccioli di gelsomino, litchi.   |
| <b>Gingembre</b>           | Miscela di tè di Cina e dell'India con oli essenziali di zenzero.   |
| <b>Goût Russe Douchka</b>  | La famosa miscela creata negli anni 50 per la casa Dammann.   |
| <b>Hot Pear</b>            | Tè nero, cannella, mandorla, malva, calendula.  |
| <b>Inedit</b>              | Il gusto pungente degli agrumi incontra la dolcezza della vaniglia ed il profumo della lavanda in questa miscela di tè neri arricchiti da punte di tè bianco.<br>Tè nero di Cina non affumicato, tè nero di Ceylon, olio essenziale di agrumi, vaniglia, punte di tè bianco e fiori di lavanda. |
| <b>Irish Cream</b>         | Tè nero di Ceylon, cioccolato e Irish Cream.  |
| <b>Jardin Bleu</b>         | Miscela di tè di Cina non affumicati e di Ceylon. Aroma di rabarbaro e fragola del bosco. Cosparsa di petali di bluet e di heliantus.   |
| <b>Joyeux Anniversaire</b> | Joyeux Anniversaire<br>Tè nero, tè verde, mora, boccioli rosa e gialli, fiori di rosa, uva passa, palline di zucchero, pezzetti di cioccolato e caramello.  |
| <b>Limone</b>              | Tè nero e scorze di limone.   |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Limone e Mela</b>          | Miscela di tè con scorze di limone e pezzi di mela. Aromatico, molto fresco. Uso consigliato: puro, caldo o freddo.   |
| <b>Magia dei Mari del Sud</b> | Lasciatevi trasportare sulle rive di un mare esotico da questo coloratissimo tè nero dal rinfrescante sapore di mango, frutto della passione e papaya.<br>Tè nero, petali di rosa, boccioli di girasole e fiordaliso. |
| <b>Mangue Egyptienne</b>      | 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.   |
| <b>Mela</b>                   | Miscela di tè Ceylon con pezzi di mela.   |
| <b>Melone</b>                 | Miscela di tè con pezzi di melone. Uso consigliato: puro, caldo o freddo.   |
| <b>Menta e Liquirizia</b>     | Miscela di tè con foglie di menta e radice di liquirizia. Uso consigliato: puro, caldo o freddo.  |
| <b>Miscela 8484</b>           | 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  |
| <b>Monmatre</b>               | Miscela classica francese di tè indiani e cinesi, con semi di anice e pezzi di mela. Ottimo come aperitivo.   |
| <b>Noël à Londres</b>         | Miscela di tè di Cina non affumicati e di Ceylon, aroma di cannella, vaniglia, mela, mandorle, oli essenziali di zenzero. Aggiunta di petali e mandorle tritate.  |
| <b>Noël à Pekin</b>           | Tè nero di Cina e tè verde al gelsomino, frutto della passione, mango, ananas e oli essenziali di agrumi.   |
| <b>Noël à St Petersburg</b>   | Miscela di tè cinesi non affumicati e di Ceylon, aroma di mela, pera, susina e pesca. Aggiunta di pezzi di frutta e petali di rose.   |
| <b>Noël à Prague</b>          | Miscela di tè di Cina non affumicati e di Ceylon, aroma di caramello, cacao, prugna e vodka, oli essenziali di clementine. Con l'aggiunta di pezzi di caramello e fiori di malva.                                     |
| <b>Noël à Venise</b>          | Miscela di tè di Cina non affumicati e di Ceylon, aroma di limone meringato e caramello toffee. Con l'aggiunta di pezzi di frutta, petali di  |

rose rosse e fiori.

**Noël à Vienne**

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

**Noix de Coco**

Tè nero, pezzi di cocco, cristalli di zucchero.

**Noix – Miel – Lavande**

Tè nero cinese, aromi naturali di miele e lavanda, fiori di lavanda e aroma di noci.

**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**

Questo tè nero aromatizzato è il compagno perfetto per un pomeriggio invernale. La travolgente fragranza delle spezie viene magistralmente smorzata da numerosi pezzetti di mela dolce, dal profumo d'arancia e dal lontano sentore di crema.

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.

**Paul et Virginie**

Le note classiche dei frutti rossi si arricchiscono di caramello e vaniglia, per regalarvi una piacevole esperienza sensoriale.

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

**Pêche**

Tè nero e pesche.

**Pêche Abricotée**

Cina non affumicato e Ceylon per il tè. Il profumo di pesca e di albicocca conferisce a questa miscela una nota acidula, con pezzi di frutta.

**Pistacchio**

Questa miscela indulgente stuzzicherà i vostri palati con il sapore di un dolcetto al pistacchio.

Miscela di tè neri, pistacchio, aromi, cartamo.

**Poire Williams**

Tè di Cina e di Ceylon. Un sapore ampliato dall'equilibrio tra il dolce e l'acido. Petali di heliantus.

**Quatre fruits rouges**

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

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Quatre Saisons</b>        | Miscela di tè di Cina non affumicati e Ceylon. Aroma di banana, lampone, mirtillo e vaniglia.   |
| <b>Réglisse</b>              | Miscela di tè di Cina non affumicati e Ceylon. Aroma di liquirizia.   |
| <b>Rose</b>                  | Tè di Cina non affumicato, profumato all'olio essenziale delle rose della Bulgaria.   |
| <b>Royal Apple</b>           | Tè nero Darjeeling, pezzi di melagrana, fiori di melograno.   |
| <b>Rum</b>                   | Miscela di tè di Ceylon India con aroma di Rum. Uso consigliato: puro, caldo.   |
| <b>Tchaï Massala</b>         | Tè nero cinese, petali di rosa, cannella, zenzero, cardamomo, noce moscata, chiodi di garofano.   |
| <b>Thé aux Sept Parfums</b>  | Miscela di tè di Ceylon e Cina, accordi fioriti, fruttati, ricca del profumo dei limoni e del bergamotto, fico, fior di loto, scorze d'arancia. Cosparsa di petali di rose rosse e bianche.       |
| <b>Thé des Celtes</b>        | Tè nero dell'India. Sottile miscela di aromi al profumo di crema, caffè e cioccolato, con una punta di oli essenziali di limone. Cosperso di scorza d'agrumi, per i druidi era una bevanda sacra. |
| <b>Toffee &amp; Peach</b>    | Tè nero, pesca, caramello, fiori di pesco, erica.   |
| <b>Vaniglia e Bourbon</b>    | Tè nero di Ceylon, pezzi di vaniglia bourbon.   |
| <b>Vaniglia e Cioccolato</b> | Miscela di tè Indiani con pezzi di bacche di vaniglia e cioccolato bianco.  |
| <b>Violette</b>              | Miscela di tè di Cina non affumicati e di Ceylon. Aroma di violetta.  |
| <b>Whisky</b>                | Miscela di tè di Ceylon e di Cina. Aroma di whisky. Uso consigliato: puro caldo.  |
| <b>Zaffiro d'Oriente</b>     | Tè nero Sri-Lanka, India, Cina, coriandolo, arancia, zenzero, cardamomo, pepe rosa, cartamo, menta, melograno, fiordaliso.  |

## TÈ VERDE AROMATIZZATI

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Abricot</b>             | Tè verde Sencha con fiori di calendula e aroma di albicocca. Uso consigliato: puro.   |
| <b>Acero e Noce</b>        | 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.<br>Tè verde Sencha, noci, granella di nocciola, pezzetti di mandorla. |
| <b>Agrumes</b>             | Tè verde Sencha con scorza d'arancia e scorza di limone. Uso consigliato: puro.   |
| <b>Arancia e Cannella</b>  | Tè verde Sencha con scorza d'arancia, pezzi di cannella, aromi di arancia e cannella.   |
| <b>Arancia e Spezie</b>    | Tè verde cinese con scorza d'arancia, petali di rosa, cardamomo, chiodi di garofano e vaniglia.   |
| <b>Asian Dragon</b>        | Tè verde China Sencha, mango, tè bianco Pai Mu Tan, zenzero, mandarino, fiori di gelsomino, fiori di lavanda.   |
| <b>Asian Seance</b>        | Tè verde Gunpowder, ananas, fragola, fiori perenni e fiordaliso.  |
| <b>Bali</b>                | 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, aromi di lychee, pompelmo e rosa.                          |
| <b>Banana Liqueur</b>      | Tè verde Sencha, banana, cocco, fiordaliso.   |
| <b>Bancha Fiorito</b>      | Tè Bancha con petali di rosa, fiordaliso, heliantus.  |
| <b>Brezza di Seduzione</b> | Tè verde China Sencha, tè bianco Pai Mu Tan, China Jasmine, peperoncino in polvere, fragola, lavanda, semi di guaranà macinati, foglie di echinacea.  |
| <b>Cachemire</b>           | Tè Sencha con petali di rose, cannella, cardamomo, chiodi di garofano. Delicato aroma fiorito. Uso consigliato: puro.   |
| <b>Cannella e Mela</b>     | Tè verde, mela, cannella.   |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Caramello</b>               | Tè verde Sri Lanka, caramello zucchero, latte condensato, sciroppo di glucosio, latte in polvere, fiordalisi.   |
| <b>Chartage</b>                | Miscela di tè verdi   |
| <b>Chilli Romance</b>          | Tè verde Sencha, pepe rosso e bianco, ribes rosso, zenzero, fragole, lamponi.   |
| <b>Chokeberry Cranberry</b>    | Chokeberry<br>Tè verde Sencha, mirtillo rosso, aronia, camomilla, mirtillo blu, foglie di mirtillo.   |
| <b>Citron</b>                  | Tè verde Sencha con scorze di limone. Uso consigliato: puro.  |
| <b>Danza Sensuale</b>          | Tè verde China Sencha, pezzi di dattero, liquirizia, pezzi di pera, pepe rosa, cardamomo intero.  |
| <b>Deep Forest</b>             | Tè verde, mirtilli rossi, sambuco, lamponi, fiori e aromi.  |
| <b>Dragon Pearls Jasmine</b>   | “non si discute della Perla del Drago” soleva ripetere Mao Tze Tung, riconoscendo l’intoccabilità di questo mito da sempre caro ai cinesi. E 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. |
| <b>Earl Green</b>              | Tè verde e aroma di bergamotto.   |
| <b>Forever in Love</b>         | Tè verde, fave di cacao, scaglie di cocco, scorze di cacao, scaglie di cioccolato, pezzi di yogurt, fettine di fragola, pezzi di vaniglia.  |
| <b>Fragole nello Champagne</b> | Tè verde, fette di fragole, uva passa, boccioli di rosa e fiori di lavanda.   |
| <b>Ginger Lemon</b>            | Tè verde sencha cinese, pezzi di zenzero, bucce d’arancia, fiori di girasole, pezzi di limone.  |



|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Ginseng – Gingembre</b>     | Tè verde, scorza e fiori di arancia, pezzi di ginseng e zenzero.   |
| <b>Ginseng – Goji</b>          | Tè verde Gunpowder, bacche di goji, scorza d'arancia, aloe vera, ginseng.  |
| <b>Golden Way</b>              | Miscela di tè verdi cinesi Sencha, Gunpowder, Wu Lu e Bianco Mee-Ming, fiori di gelsomino, ribes rosso e nero, Jiaogulan, fiordaliso, albicocca.   |
| <b>Green Christmas Tea</b>     | Tè verde di Cina, scorze d'arancia e pezzi di mela. Profumi di Natale: profumo d'arancia, vaniglia e spezie.   |
| <b>Jardin Vert</b>             | Tè verde Sencha di Cina, aroma di rabarbaro e fragola del bosco, fiori di bluet e petali di heliantus.   |
| <b>L'Oriental</b>              | Tè verde Sencha di Cina. La ricchezza del profumo di questa miscela è data dal frutto della passione, pesca di vigna e fragola del bosco. Con l'aggiunta di pezzi di frutta, cosparso di fiori di bluet multicolore. |
| <b>Le Cerisier de Chine</b>    | Tè sencha e ciliegie.  |
| <b>Macaron Cassis Violette</b> | 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.   |
| <b>Mandarin Jasmin</b>         | Tè verde di Cina con fiori di gelsomino.   |
| <b>Mela</b>                    | Tè verde Sencha con pezzi di mela.   |
| <b>Melograno e Acai</b>        | Tè verde, melograno, bacche di Acai.   |
| <b>Mojito Blues</b>            | Tè verde, pezzi di lime e scorza di limone, foglie di bio menta piperita, cristalli di zucchero, fiori di elicriso e di calendula, cardo.  |
| <b>Oasi dei Sensi</b>          | Tè verde cinese, YinYiang, Chunmee, fichi, datteri, aromi.   |
| <b>Otto Piaceri Sensuali</b>   | Tè verde China Sencha, Chun Mee, tè bianco Pai Mu Tan, ananas, Genmaïcha, tè verde China Yunnan Green, fragola, fiori di calendula gialla, tè verde China Lung Ching tè verde China Pi Lo Chun.                      |
| <b>Pagoda Imperiale</b>        | Tè verde Sencha, ananas, papaya, liquirizia, sandalo, pepe rosso, fiori di camomilla romana.   |

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Pêche</b>                | Tè verde Sencha con fiori di girasole e pezzi di pesca. Uso consigliato: puro.  |
| <b>Risveglio verde</b>      | Al gusto di pistacchio e fico. Ingredienti: miscela di tè verdi cinesi Mi-ing Mee, Wu Lu, Gunpowder, riso tostato pistacchi, cardamomo, pezzi di vaniglia.  |
| <b>Sakura</b>               | Tè verde Sencha, tè verde al gelsomino, ciliegia, petali di rosa, gelsomino e peonia.   |
| <b>Soleil Vert</b>          | Soleil Vert<br>Tè verde Sencha di Cina, oli essenziali di arancia sanguigna e scorze d'arancia.   |
| <b>Thé des Deux Chinois</b> | L'evocazione della Cina attraverso l'incontro dei due cinesi. Uno porta il tè verde Sencha, l'altro i frutti, mango, limone verde, noci di cocco, e le spezie, pepe e zenzero. Heliantus e rose rosse.  |
| <b>Thé des Marquises</b>    | Le note delle nocciole dello Yunnan verde di Cina si mescolano al sapore delle more, dei mirtili, delle clementine e della cola. Questa miscela, arricchita da petali di rose rosse e da fiori di tè, offre un gusto aromatico e un colore ricco e generoso delle immagini dei paesaggi dell'isola di Marquises.  |
| <b>Thé des Riads</b>        | 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. |
| <b>Tuareg</b>               | Foglie di tè verde non fermentate arrotolate in gomitoli. Con l'aggiunta di menta Nanah. Si consuma molto caldo e zuccherato: il tè del deserto.  |
| <b>Vaniglia</b>             | Tè verde Sencha con bacche di vaniglia a pezzi e aroma. Uso consigliato: puro.  |
| <b>Wabi Sabi</b>            | Tè verde sencha cinese, pezzi di mango candito, di limone, di ribes rosso, arancia e fragola.   |
| <b>Zenzero</b>              | Tè verde Sencha con pezzi di zenzero.   |

## ROOIBOS AFRIQUE DU SUD

|   |  |
|---|--|
| <b>Rooibos Cedeberg</b>                 | Pianta sudafricana, priva di teina, ricca di minerali.   |
| <b>Rooibos Amore</b>                    | Rooibos, uva, liquirizia, Muira Puama, erica, fiori di peonia, pezzi di fragole.   |
| <b>Rooibos Ananas e Zenzero</b>         | Rooibos rosso con pezzi di ananas e zenzero. Uso consigliato: puro.  |
| <b>Rooibos Apple from Paradise</b>      | Rooibos verde, melagrana, crespino, lemon grass, fiordaliso.   |
| <b>Rooibos Caramel-Toffee</b>           | Rooibos, caramello e mallo di cacao.   |
| <b>Rooibos Cherry in Chocolate</b>      | Rooibos rosso, pezzi di ciliegie e cioccolato bianco, malva.   |
| <b>Rooibos Children's Smile</b>         | Rooibos, albicocca, bacche di olivello spinoso, passiflora, avena verde, margherite, fiordalisi.   |
| <b>Rooibos Citron-Gingembre</b>         | Rooibos, pezzi di zenzero, ginseng, papaia, legno di sandalo, scorza di arancia, pepe rosso, fiori di arancia, lavanda e fiordaliso.   |
| <b>Rooibos Citrus</b>                   | Rooibos del sud Africa, aromatizzato al limone verde, clementine, arancia sanguigna, aroma di cola, con scorze d'arancia e fiori di elianto.   |
| <b>Rooibos Cocoa all'Oliphant River</b> | Rooibos, pezzi di cacao, zenzero, cannella, radice di cicoria, malto d'orzo, cardamomo, pepe.  |
| <b>Rooibos dei Nove mesi</b>            | Rooibos, rooibos verde, foglie di melissa, fiori di fiordaliso, bacche di aronia, petali di rosa.  |
| <b>Rooibos Elisir di Giovinezza</b>     | Rooibos verde e rosso, 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. |
| <b>Rooibos Frutti di Bosco</b>          | Rooibos verde, mirtilli, ribes rosso, ribes nero, fettine di fragola, pezzi di ciliegia.   |
| <b>Rooibos Khoisan in Madagascar</b>    | Rooibos, pezzi di noci, cioccolato alle nocciole, foglie di menta piperita.  |

|  |   |
|--|---|
| <b>Rooibos Leggero come il vento</b>   | Rooibos, finocchio, anice, foglie di menta, fiori di tiglio, petali di rosa, fiori di calendula.  |
| <b>Rooibos Lemonita</b>                | Rooibos, citronella, scorza di limone e di lime, fiori di girasole.   |
| <b>Rooibos Magique Aloe</b>            | Rooibos, pezzi di Aloe Vera, cardamomo, pistacchi, pezzi di melone e kiwi, foglie di menta, fiori di verbasco.                            |
| <b>Rooibos Miracolo Estivo</b>         | Rooibos, mela cotogna, ananas candito, scorza d'arancia, fragola, fiori di fiordaliso, petali di girasole.                                |
| <b>Rooibos Notte Prima degli Esami</b> | Rooibos, verbena, arancia, mela, ginkgo boloba, zenzero, scorza d'arancia, cardamomo, pepe rosa, erba tulsì Ocimum Sanctum, rosmarino.    |
| <b>Rooibos Rock Art</b>                | Rooibos, pezzi di mela, bucce d'arancia, cannella.  |
| <b>Rooibos Sorso Caldo</b>             | Bio roiboos, pezzi di arancia e mandorle, chiodi di garofano, pezzi di cannella, badiane, cristalli di zucchero, fiori di arancio e rosa. |
| <b>Rooibos Vanille</b>                 | Rooibos, pezzi di vaniglia e cioccolata bianca.   |
| <b>Rooibos Vert</b>                    | Rooibos verde. Gusto dolce acerbo.  |

## HONEYBUSH

### **Honeybush Miele e Camomilla**

Honeynush, miele, camomilla.

### **Honeybush Orange Cream**

Honeybush, scorza d'arancia, cioccolato, fiori d'arancia, calendula.

## INFUSI DI FRUTTA

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Ace</b>                   | Miscela di mela, carota, pera, arancio, scorza di limone.   |
| <b>Agrumi Misti</b>          | Miscela di ibiscus, rosa canina e scorza d'arancia.   |
| <b>Albicocca all'inglese</b> | Al gusto di albicocca e caramello. Ingredienti: pezzi di mela, pezzi di carote, bucce d'arancia, pezzi di barbabietola, uva passa, pezzi di caramello, fiori di fiordaliso, pezzi di albicocca. |
| <b>Ananas Hot</b>            | Mela, ananas, papaya, rosa canina, ibisco, erba di Tulsi, pepe rosa, fiori di sempiterno di montagna, cardamomo intero, peperoncino in polvere.   |
| <b>Apple Biscuits</b>        | Bacche di sambuco, rosa canina, ibisco, mela, scorza d'arancia, epilobio, aroma di biscotto.  |
| <b>Apricots Cream Cheese</b> | Mela, albicocca, cioccolato, malva, ribes, crema di formaggio 0,5%.   |
| <b>Arancia Rossa</b>         | Al gusto di arancia rossa. Ingredienti: pezzi di mela, fiori di ibisco, petali di rosa canina, bucce d'arancia, bucce di limone, fiori di cartamo zafferanone.                                  |
| <b>Cannella-Mela</b>         | Mela, ibisco, bacche della rosa canina, scorza dell'arancia, cannella.  |
| <b>Cannella-Prugna</b>       | Mela, ibisco, rosa canina, bastoncini di cannella, cannella in polvere, prugna, uva passa.  |
| <b>Capitan Carrot</b>        | Un VeggiesTea composto da: pezzi di carota, zenzero, curry, curcuma, coriandolo, zenzero in polvere.  |
| <b>Caramello</b>             | Mela, granella di nocciole, mou cubo, pera, rooibos, cartamo, arancio.  |
| <b>Ciliegia-Banana</b>       | Ibisco, uva passa, pezzi di banana, papaia, ciliegia.   |
| <b>Crema Cioccolato</b>      | Fave di cacao, uva passa, pezzi di caramello, aroma naturale.   |
| <b>Cranberry Cream</b>       | Sambuco, uva passa, ibiscus, mirtilli rossi, prugne, pezzi di mela, caramello, foglie di mirtilli rossi, mirtilli neri, lamponi, fiori di erica.  |
| <b>Crema Fragola</b>         | Pezzi di mela, fiori di ibisco, petali di rosa canina, bucce d'arancia,   |

bacche di sambuco, pezzi di fragola.

### **Curly Cabbage**

Un VeggieTea composto da: fiocchi di cavolo, broccoli, pezzi di 2c0a-  
rota, prezzemolo, foglie di ulivo, santoreggia, spirulina plantensis,  
noce moscata.

### **Dolce Arancia**

Mela, uva passa, carote, albicocche, rape, olivello spinoso, fiori di car-  
do, scorza dell'arancia, fiori di arancio.

### **Frutti della Foresta**

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

### **Frutto al Ginger**

Mela, rosa canina, albicocca, barbabietola rossa, scorza d'arancia,  
foglie di fragola, zenzero, fragola.

### **Frutto al Rum**

Ibisco, frutto della rosa, uva passa, ciliegia, lamponi, more, pezzi di  
ananas e vaniglia, fiori di rosa.

### **Fuoco del caminetto**

Miscela di ibiscus, rosa canina, scorza d'arancia, curren, mandorla,  
cannella. Aroma speziato con prevalenza di cannella. Uso consigliato:  
puro, caldo o freddo.

### **Furia Nera**

Miscela di ibiscus, mela, ribes, mirtillo.

### **Isola bianca**

Al gusto di vaniglia e cannella. Ingredienti: fiori di ibisco, petali di rosa  
canina, pezzi di mela, uva passa, bacche di sambuco, bucce d'arancia,  
pezzi di ananas candito, di papaia candita, scaglie di mandorle, can-  
nella e ribes nero.

### **Limone Dolce**

Pezzi di mela, carote e rapa rossa, uva passa, pezzi di ananas e limone,  
fiori di calendula.

### **Mysterious Passion**

Mela, pesca, rosa canina, barbabietola rossa, caramello, cioccolato,  
boccioli di rosa, peonia, girasole.

### **Pampepato**

Mela, ananas, mango, ibisco, cannella, anice stellato, scorza d'arancia,  
fave di cacao, chiodi di garofano, aroma, pezzi di vaniglia, coriandolo,  
cardamomo, cumino, finocchio, noce moscata.

### **Pesca-Albicocca**

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

### **Piña Colada**

Rosa canina, ananas, mela, ibisco, cocco.

|   |   |
|---|---|
| <b>Smiling Spinacchio</b>                 | Un VeggiesTea composto da: spinaci, citronella, menta, scorza di limone, erba cipollina, bacche di Acai in polvere.   |
| <b>Sogno di dattero-vaniglia-cannella</b> | Pezzi di dattero, uva passa, cannella in polvere, anice stellato, scaglie di cocco, chiodi di garofano, cardamomo intero, pezzi di vaniglia.                                  |
| <b>Strudel di Mela</b>                    | Mela, ibisco, guscio delle bacche di rosa canina, scorza dell'arancia, uva passa, cocco, cristalli di zucchero, cannella, mandorle.   |
| <b>Tomato Twist</b>                       | Un VeggiesTea composto da: pomodori secchi, timo, piantaggine, pepe nero, basilico, erba tulsì, petali di fiordaliso rosso, petali di fiordaliso blu, erba di grano macinata. |
| <b>Torta di Mele</b>                      | Pezzi di mela, pezzi di ananas, papaia, uva passa, barbabietole rosse, cannella, fiordaliso.  |
| <b>Zabaione</b>                           | Mela, acini d'uva, ibisco, cannella, pera, boccioli di rosa, petali di gelsomino.   |
| <b>Zenzero</b>                            | Ibisco, rosa canina, scorza d'arancia, zenzero in pezzi.  |



## TISANE

### **Barichara Buon Riposo**

Radice di valeriana, erba di passiflora, figlie di limone, melissa, foglie di menta piperita, finocchio, cumino, anice, petali di rosa canina, foglie di rosmarino, fiori di calendula.

### **Bonne Digestion**

Anice, finocchio, cumino, fiori di camomilla, fiori di menta, fiori di malva e calendula.

### **Breakfast Drink**

Miscela di foglie di lampone, mora, fragola, rosa canina, scorza d'arancia, calendula, petali di rosa.

### **Camomille Sauvage**

Fiori di camomilla.

### **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.

### **Equilibrio tra gli elementi**

Erba Tulsi, pezzi di mela, cannella, verbena, honeybush, citronella, foglie di melissa, fiori di calendula.

### **Good Morning**

Ibisco, mela, foglie di lampone, foglie di mora, menta e melissa, olmaria, calendula, malva, girasole, fiori perenni, rosa canina, erica.

### **Good Night**

Camomilla, melissa, ribes nero, menta piperita, girasole, erica.

### **Karkadè**

Fiore intero dell'ibiscus. Origine: Africa.

### **Infuso del pomeriggio**

Miscela di rosa canina, scorza d'arancia, vite rossa, rosolaccio, passiflora, olivo.

### **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.

### **No Stress**

Vischio, bucce di fagioli, erba di S. Giovanni, foglie di betulla, foglie di ginkgo biloba, foglie di ortica, citronella.

### **Piacere della Sera**

Un infuso ayurvedico con: citronella, cannella in polvere, liquirizia, foglie di melissa, foglie di mora dolce, scorze di limone, foglie di fragola,

fiori di camomilla, cardamomo intero, fiori di luppolo.

**Relax**

Vischio, biancospino, frutti di bosco, bucce di fagioli, foglie di ortica, foglie di betulla, erba di S. Giovanni, citronella.

**Rigenerante**

Un infuso ayurvedico con: scorza d'arancia, pezzi di zenzero, cannella, liquirizia, ananas candito, bucce di cacao, chiodi di garofano, finocchio, erba Tulsi, foglie di dente di leone, acerola.

**Rosa Selvatica**

Infuso ottimo per rinforzare l'organismo, contiene molta vitamina C., alza le difese immunitarie contro le malattie di raffreddamento e la stanchezza primaverile. Ha proprietà diuretiche ed è ottimo per prevenire la formazione di calcoli renali.

**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.

**Tisana della Tranquillità**

Anice, finocchio, cumino, foglie di ortica.

**Tisana Depurativa**

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

**Tisana Digestiva**

Piantaggine, malva, foglia di fragola, menta piperita, liquirizia, muschio islandese.)

**Tisana Dopo Pasto**

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

**Ventre Piatto**

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



PIAZZA GRAMSCI 9, CAGLIARI - +39 070 662344 - [INFO@THEOPHILE.IT](mailto:INFO@THEOPHILE.IT)