

# Indice

<b>Rooibos</b>		<b>2</b>
<b>Nuestros Rooibos</b>		<b>7</b>
<b>Té Verde</b>		<b>9</b>
<b>Nuestros Té Verde</b>		<b>15</b>
<b>Té Negro</b>		<b>17</b>
<b>Nuestros Té Negro</b>		<b>21</b>
<b>Tés Rojos / Pu-erh</b>		<b>24</b>
<b>Nuestros Tés Rojos / Pu-erh</b>		<b>28</b>
<b>Té Blanco</b>		<b>29</b>
<b>Nuestros Té Blancos</b>		<b>34</b>
<b>Té Turco</b>		<b>35</b>
<b>Nuestros Té Turcos</b>		<b>37</b>
<b>Nuestras Infusiones</b>		<b>38</b>
<b>Lista de Precios</b>		<b>39</b>

# Rooibos

El rooibos (*Aspalathus linearis*) es una planta de origen sudafricano cuyo nombre en idioma afikáans significa arbusto rojo y se pronuncia «roibos». Es muy popular debido al uso que se hace de sus hojas en preparaciones como infusiones, al que también se le conoce como té rooibos (té rojo sudafricano) pero que no debe confundirse con el té rojo pu-erh, ya que realmente no proviene de la planta del té.

## Características

El rooibos es una especie polimórfica que cuando crece de forma salvaje puede tener diferentes características dependiendo de la región donde se reproduzca. Algunas variedades pueden llegar a medir 30 cm de altura, mientras que otras alcanzan los 2 metros. Las variedades dedicadas al cultivo del "té rojo" suelen ser de tamaño medio de 1,5 metros de altura. La planta posee unas flores amarillas de pequeño tamaño que florecen a finales de la primavera o cercano al comienzo del caluroso verano. Cada flor produce una fruta leguminosa. La planta del rooibos se ha adaptado a un suelo pobre en nutrientes y con unas condiciones climáticas calurosas en extremo. La planta se cultiva en el verano, que en la latitud de Sudáfrica se produce por enero.

## Producción

La planta del rooibos (familia de las legumbres) se cultiva solamente en la región de Cederberg incluida en la provincia Occidental del Cabo. Incluye a una gran familia que alcanza a más de 200 variedades. Las hojas del árbol se dejan oxidar al sol y se refiere popularmente a este proceso como una fermentación (no se trata técnicamente de una fermentación, se denomina así para hacer una equivalencia con la producción del té). Este proceso oxidativo es el que le proporciona a la planta el sabor y el color 'rojo' característico. Existe igualmente una producción "no fermentada" (es decir no oxidada) que se denomina rooibos verde (pretendiendo hacer una denominación similar con el té verde). Esta variedad se comercializa a un precio mayor que la variedad "fermentada" y posee un color amarillento característico; posee una gran cantidad de polifenoles antioxidantes. El comienzo del consumo de rooibos se remonta al siglo XVII.

## Usos

Fue clasificada científicamente en 1772. El Dr. Nortier, médico y botánico, fue la primera persona que se dedicó a su estudio en profundidad. Contrasto sus propiedades medicinales y experimentó su cultivo. Hoy en día ya la podemos encontrar en más de 140 países del mundo. La preparación de este "té rojo sudafricano" puede llevar más de cinco minutos de preparación de la infusión, lo que deja una bebida de color rojo (en ocasiones parduzco).

# Características de la infusión

Con el rooibos se puede elaborar una infusión rojiza de sabor muy agradable que recuerda algo al gusto de las nueces. Es ligeramente dulzón (no contiene azúcar, pero su sabor parece recordarlo).

## Propiedades

No posee cafeína, teofilina ni alcaloides semejantes. Así pues pueden tomarla tanto niños como gente nerviosa o con hipertensión. Se emplea en el tratamiento de las alergias ya que actúa como un antihistamínico natural suave y sin llegar a producir somnolencia. En algunos casos se han realizado investigaciones acerca de inhibición de tumores en laboratorio así como efectos antimutagénicos. Algunas de las propiedades, probadas y populares de la infusión del rooibos son:

**Trastornos digestivos e intestinales:** es una planta de la que se cree popularmente que posee efectos beneficiosos ante la diarrea, estreñimiento, gastritis, dolores de estómago, vómitos o náuseas. No existen evidencias científicas que apoyen esta afirmación.

**Efectos sobre la dentadura:** su contenido en calcio, magnesio y sobre todo flúor hacen del rooibos una planta ideal para la dentadura. Las personas con tendencia a las caries se beneficiarán si cambian las bebidas azucaradas por el rooibos.

## Propiedades

**Efecto antioxidante y contra los radicales libres:** su aporte de nutrientes antioxidantes como la vitamina C, los flavonoides, el superóxido dismutasa (SOD) y la quercitina ayudan a combatir los radicales libres que son los principales responsables del proceso de envejecimiento, del estrés metabólico y de muchas enfermedades.

**Bebida deportiva:** el efecto antioxidante junto a su aporte multimineral convierten al rooibos en una bebida deportiva que ayuda a reponer las sales eliminadas durante el ejercicio. Colabora, pues, a combatir la acidificación que causa en nuestro cuerpo el ejercicio excesivo.

**Problemas de la piel:** la mayoría de los problemas cutáneos como psoriasis, eczemas, picazones, costras, dermatitis del pañal, irritaciones, alergias y urticarias suelen mejorar con su toma. Su carácter antioxidante es el responsable.

**Efecto mineralizante:** aporta algunos minerales como potasio, calcio, hierro, magnesio y zinc. Al tener pocos taninos —los cuales pueden dificultar la metabolización del hierro y las proteínas— el rooibos favorece a la nutrición general del organismo y a la salud.

## Propiedades

**Alivio de espasmos y cólicos infantiles:** posee propiedades antiespasmódicas, se ha demostrado su utilidad para aliviar los habituales cólicos infantiles. La variada composición en minerales supone un complemento ideal a la dieta infantil.

**Equilibrio del sistema nervioso:** se considera una bebida depresora del sistema nervioso (relajante como la tila) y por otro lado es rico en minerales como el magnesio, de gran importancia para el sistema nervioso.

# Nuestros Rooibos

## Rooibos:

Rooibos. Calidad extra de rooibos directamente de las plantaciones de Sudáfrica, de color rojizo y hebras largas.

## Chocolate con Naranja:

Rooibos, chocolate, naranja y aroma natural. Un clásico sabor, la mezcla perfecta para el dulce rooibos.

## Chocolate Caliente:

Rooibos, trozos de chocolate, canela, cardamomo, jengibre, achicoria, pimienta y aroma. Se puede hacer directamente en leche, muy comfortable.

## Chai Massai:

Rooibos, canela, cardamomo, cítricos, jengibre, pimienta, anís estrellado y clavo. Mezcla especiada típicamente India, muy recomendable con leche.

## Exclusivo Lama:

Rooibos, flores, naranja, fresas, lemongrass y aroma, Un exclusivo rooibos, está muy bueno también con leche aunque es de sabor frutal.

# Nuestros Rooibos

## Relajante:

Rooibos, azahar, valeriana, lavanda, manzana, flores y aroma. Todos sus ingredientes pensados especialmente para que resulte una infusión muy relajante.

## Paradise:

Rooibos, banana, coco, piña, flor de aciano y aroma. Aromática mezcla de rooibos y frutas tropicales. El afrutado y potente aroma de rooibos la da el nombre de “paraíso”

## Digestivo:

Rooibos, tila, hinojo, menta, anís, caléndula, rosa y aroma. Cuidadosa mezcla de ingredientes para favorecer el proceso digestivo.



# Té Verde

El té verde (chino tradicional: 綠茶, chino simplificado: 绿茶, pinyin: Lǜ chá) es un tipo de té *Camellia sinensis* que ha tenido una mínima oxidación durante su procesado. El té verde no es fermentado, a diferencia del té negro, ya que las hojas se recogen frescas y después de someterse a la torrefacción, se prensan, enrollan, trituran y se secan. El té verde supone entre una cuarta y una quinta parte del total de té producido mundialmente. Los principales países productores de té verde son China, Japón y Vietnam.

## Historia del Té en Asia

Los chinos son los primeros en descubrir el té, y se encuentran la mayoría de variedades de té. Utilizado como bebida medicinal para promover la salud en mente y cuerpo durante cinco milenios. La más remota referencia al té como una ayuda de la salud es de 2737 a.C. El té era una costosa bebida en la antigua China. Su uso fue limitado a los segmentos opulentos de la población. Solamente en la dinastía Ming después de la caída del imperio mongol, la toma de té se extendió a la plebe. Cuando China fue la potencia naval del mundo (1405-1433), el té estuvo entre las provisiones indispensables de los marineros. La cantidad de vitamina C en la bebida de té consumida por los navegantes en ese tiempo era suficiente para prevenir el escorbuto, el cual mataría a muchos marinos europeos más de 200 años después

## Otros Tés Verdes

Té de Ceilán o té verde de Ceilán

Té verde de Darjeeling o té de Darjeeling

Té verde de Vietnam o té de Vietnam

Té de Assam o té verde de Assam

## Preparación culinaria

Tradicionalmente, los tés verdes se preparan con agua por debajo del punto de ebullición (de 80 a 90°C). El tiempo de infusión es de 45 segundos a 1 minuto, a mayor tiempo de infusión el té verde se amarga y la infusión se torna amarilla. Si se desea con mayor sabor, agregar mas té, no tiempo.

## Efectos en la Salud

Sus beneficios medicinales han sido descritos hace más de un milenio. El Kissa Yojoki, o Libro del Té, escrito por el prior Zen Eisai en 1191, describe cómo la bebida de té verde da efecto positivo en los cinco órganos vitales, especialmente el corazón. El libro discute sobre las cualidades medicinales del té verde incluyendo el disipado de los efectos nocivos del alcohol, actuando como estimulante, curando enfermedades de piel, apagando la sed, eliminando indigestiones, curando beriberi, previniendo la fatiga, mejorando las funciones urinarias y del cerebro.

## **Efectos en la Salud**

El té verde contiene importantes cantidades de L-teanina, una sustancia nootrópica y adaptogénica que potencia la actividad cognitiva, induciendo la neurogénesis, y mejorando procesos cognitivos tales como memoria, atención, concentración y aprendizaje.

El té verde reduciría el estrés y estimularía la producción de ondas alfa. Se piensa que es debido al alto contenido en antioxidantes y la presencia de L-teanina, un análogo de glutamato presente en el té verde que puede atravesar la barrera hematoencefálica y reducir la excitotoxicidad del glutamato durante el estrés y la isquemia.

En tiempos más recientes, muchos estudios han investigado un vínculo entre el consumo de té verde y una menor incidencia de una variedad de cánceres en la población, con resultados mixtos.

Los amantes del té verde asocian sus beneficios para la salud con:

**Mejora de la cognición.**

**Detención de ciertas enfermedades neurodegenerativas, tales como el Alzheimer.**

**Prevención y tratamiento del cáncer.**

**Tratamiento de artritis.**

**Tratamiento de esclerosis múltiple.**

## Efectos en la Salud

Impedir la degradación de las membranas celulares mediante la neutralización de la propagación de los radicales libres (que se produce durante el proceso de oxidación).

Aumento de la lipoxidación (ayuda al organismo a utilizar la grasa como fuente de energía) y aumento del metabolismo.

Reducción de colesterol LDL (a dosis altas en pruebas de laboratorio).

Prevención del descenso de células T inmunes por causa del VIH - en pruebas de laboratorio, la sustancia EGCG, que se encuentra en el té verde, impide que el VIH ataque las células-T. Sin embargo, no se sabe si esto tiene algún efecto similar sobre los seres humanos todavía.

Sin embargo, en los EE.UU la Food and Drug Administration (FDA) ha rechazado las reclamaciones de algunos beneficios asociados al consumo de té verde:

«No hay ninguna evidencia científica creíble que beber té verde reduzca el riesgo de enfermedades cardiovasculares».

La FDA concluye que «no hay evidencia creíble para apoyar las demandas de salud calificadas para el té verde o el extracto de té verde y una reducción de una serie de factores de riesgo asociados con las enfermedades cardiovasculares»".

## Efectos en la Salud

La FDA ha dicho que «el té verde probablemente no reduce el cáncer de mama, próstata o cualquier otro tipo de riesgo de cáncer.»

En contradicción con la FDA, un estudio en 2006 en Japón, mostró que los adultos que consumían tres o más tazas de té verde al día tenían un menor riesgo de muerte por enfermedad cardiovascular y cáncer.

El estudio afirma: «Si el té verde nos protege a los humanos contra enfermedades cardiovasculares o cáncer, se espera que el consumo de esta bebida contribuiría sustancialmente a la prolongación de la esperanza de vida, teniendo en cuenta que las enfermedades cardiovasculares y el cáncer son las dos causas principales de muerte en todo el mundo.»

En otro estudio, se comprobó que las personas de edad avanzada japonesas que bebían más de 2 tazas de té verde al día tenían una probabilidad del 50 por ciento menos de sufrir deterioro cognitivo respecto de los que bebían menos o que consumían otras bebidas. La gran cantidad de catequinas encontradas en el té verde pueden explicar este efecto saludable.

## Efectos en la Salud

En mayo de 2006, investigadores de la Facultad de Medicina de Yale, en un artículo de revisión de más de 100 estudios sobre los beneficios para la salud del té verde, en alusión a la llamada “paradoja asiática”, en lo que se refiere a tasas más bajas de enfermedades cardíacas y cáncer en Asia a pesar de las altas tasas de consumo de cigarrillos.

Se especuló con que los 1,2 litros de té verde al día consumidos proporciona altos niveles de polifenoles y otros antioxidantes. Estos compuestos pueden funcionar de varias maneras para mejorar la salud cardiovascular, incluyendo la prevención de la segregación plaquetaria y la mejora en los niveles de colesterol, asociado a la reducción de la lipoxidación del colesterol LDL.

## Precauciones

Dado que el té verde es una bebida ampliamente consumida, generalmente se considera seguro. Sin embargo, es preciso señalar que contiene cafeína, aunque en un nivel inferior al té negro, en relación al peso y al café.

Puede alterar la absorción de minerales como el calcio y hierro, vitaminas en el caso de la B1, y acelerar la excreción de potasio por su acción diurética.

# Nuestros Tés Verdes

## Lima Japonesa:

Té verde Sencha, hierba de limón, trozos de lima dulce y aroma. Suave y aromático, un punto más que el limón, la mezcla más refrescante.

## Cookie Monster:

Té verde Sencha, manzana, pimienta, cardamomo, naranja, flor de malva y aroma. Una sabrosa infusión que nos recuerda por su aroma y su sabor a las deliciosas galletas cookies

## Le Touareg (Moruno):

Té verde Gunpowder, hierbabuena y aroma. Típico de los países árabes, se toma con mucha azúcar.

## Fuera Líquidos:

Té verde, cola de caballo, mate, piña, hojas de olivo, vainas de judías y aroma. Ingredientes muy diuréticos con sabor tropical.

## Champan con Fresas:

Té verde Sencha, trozos de fresas, flores de manzanilla y aromas. Para los paladares más expertos, combinación e sabores arriesgada pero triunfadora.

# Nuestros Té Verdes

## Caramelo y Pasas:

Té verde Sencha, pasas, trozos de caramelo y aroma. De sabor dulce y aroma de pasas, una tentación para los sentidos.

## Mojito:

Té verde Sencha, hierbabuena, limón, figuritas de azúcar y aroma. Suave té Sencha acompañado del intenso sabor de hierbabuena y el limo. Refrescante y deliciosa.

## Gunpowder:

Té verde Gunpowder, calidad superior. Hoja entera enrollado en bolitas. El más famoso de los té verdes. Infusión fuerte de sabor seco.

## Exclusivo Lama:

Té verde, pétalos de flores y aroma. Un exclusivo té de intenso y exótico aroma a cítricos y a fruta de la pasión, muy saludable y refrescante.



# Té Negro

El té negro es un té que se encuentra oxidado en mayor grado que las variedades de té verde, oolong y té blanco. Las cuatro variedades indicadas se preparan con hojas de *Camellia sinensis*. El té negro generalmente posee un aroma más fuerte y contiene más cafeína que otros té con menores niveles de oxidación.

En idioma chino y otras culturas en las que el té juega un papel destacado, el té negro es llamado té rojo (紅茶, mandarín hóngchá; japonés kōcha; coreano hongcha), lo que probablemente es una mejor descripción del color de la bebida. En chino, té negro es una clasificación de té postfermentados, tal como el té Pu-erh. Sin embargo, en el mundo occidental, el "té rojo" se refiere comúnmente a la tisana sudafricana rooibos.

Mientras que el té verde por lo general pierde su sabor al cabo de un año, el té negro lo retiene por varios años. Por esta razón, el té negro ha sido desde hace mucho tiempo un artículo de mercadeo, e incluso el "té negro compactado en ladrillos" sirvió como moneda de facto en Mongolia, Tíbet y Siberia hasta el Siglo XIX.

Desde la dinastía Tang que el té negro preparado con agua caliente podía servir de colorante para las telas, siendo popular entre las clases más bajas que no podían acceder a otro tipo de colorantes. Sin embargo, lejos de ser una marca de vergüenza, la marca del teñido por la "estrella marrón" era vista como preferible a la tela natural y tenía alguna importancia como marca de identificación y pertenencia de las clases comerciantes inferiores durante la dinastía Ming.

El té que se importaba en un principio en Europa era o bien té verde o semi oxidado. Recién en el siglo XIX es que el té negro le ganó en popularidad al té verde.

La expresión té negro también es usada para indicar una taza de té sin leche, similar al café servido sin leche ni crema. En el Reino Unido, al té negro por lo general se lo suele consumir con leche y no "negro".

## Procesado del Té Negro

Después de cosechadas, las hojas se marchitan mediante secado con aire. Luego los té negros se pueden procesar de dos maneras distintas, mediante el método CTC (Crush, Tear, Curl (romper, desgarrar, envolver)) o mediante el método ortodoxo.

El método CTC se usa para hojas de baja calidad que terminará en té en saquitos y procesado en máquinas; este método es eficiente y efectivo para producir un producto aceptable a partir de hojas de baja a mediana calidad.

El procesado ortodoxo se realiza tanto con máquinas como a mano. El procesado manual es utilizado en la confección de té de alta calidad. Si bien los métodos de procesamiento "ortodoxo" difieren según el tipo de té, este tipo de procesamiento resulta en un té de hebras de primera calidad apreciado por los expertos. Posteriormente las hojas se oxidan bajo condiciones controladas de temperatura y humedad. (Este proceso también es denominado "fermentación", aunque en realidad el nombre es incorrecto ya que no tiene lugar ninguna fermentación.)

## Procesado del Té Negro

El nivel de oxidación determina la calidad del té. Si bien la oxidación comienza en la etapa de enrollamiento, el tiempo entre estas etapas es un factor que influye de manera importante en la calidad del té. Luego las hojas se secan para atenuar el proceso de oxidación.

Finalmente, las hojas se clasifican en grados de acuerdo a su tamaño (hoja entera, rota, broza y polvo), usualmente utilizando tamices. El té aún puede ser clasificado en subgrados de acuerdo a otros criterios. El té está ahora listo para el empaque.

## Preparado de la infusión

Generalmente, una cucharadita de té negro por taza. Preparado con agua hirviendo y dejar reposar 3-4 minutos. Si el té negro se va a servir con leche o con limón, deberá aguardarse un poco más, 4-5 minutos

## Información nutricional

El té negro puro, sin edulcorantes ni aditivos tiene cantidades mínimas de calorías, proteína, sodio, y grasa. Algunos té s saborizados con diferentes hierbas agregadas pueden aportar menos de 1 g de carbohidratos. Todos los té s de *Camellia sinensis* son ricos en polifenol, que es un tipo de antioxidante.

## Beneficios potenciales a la salud

El té es una fuente de cafeína (una metilxantina) que estimula el sistema nervioso central, relaja músculos lisos en los conductos de los pulmones (bronquiolos), estimula el corazón, y actúa como diurético.

Una taza de té contiene aproximadamente 50 mg de cafeína, dependiendo de qué tan fuerte sea y del tamaño de la taza (comparado con el café: 65 a 175 mg de cafeína/taza). También tiene polifenoles (catequinas, antocianinas y ácidos fenólicos), tanino, oligoelementos, y vitaminas.

Un estudio del 2001 de la Universidad de Boston concluyó que su consumo revierte la disfunción endotelial vasomotora en pacientes con enfermedad coronaria. Así se explica parcialmente la asociación entre ingesta de té y disminución de enfermedades cardiovasculares.

En el 2006, un estudio alemán concluyó que la adición de leche contrarresta los efectos beneficiosos para el sistema cardiovascular.

# Nuestros Tés Negros

## Darjeeling:

Té negro de la región de Darjeeling. Un té con características excelentes. Té de segunda cosecha a los pies del Himalaya. Muy aromático. Un acierto seguro.

## Canela:

Té negro, trozos de canela y aroma. Se puede tomar con leche, incluso hecho en leche.

## Earl Grey:

Té negro superior y aroma natural de bergamota. El más fino y aromático Earl Grey.

## Frutas del bosque:

Té negro, arándanos, moras, hojas de zarzamora, bayas de endrino y aroma. Mezcla de gusto silvestre. Algo dulce y muy aromática.

## Regaliz:

Té negro, trozos de regaliz y aroma. Intenso aroma y sabor a regaliz auténtico. Trozos grandes del inolvidable palulú. Muy refrescante.

# Nuestros Tés Negros

## Pakistaní:

Té negro, pimienta, canela, cardamomo, jengibre, clavo y aroma. Intenso sabor a especias, muy recomendable tomarlo con leche..

## Naranja:

Té negro, cáscara de naranja y aroma. Un clásico muy especial y aromático.

## English Breakfast:

Té negro blend. Un clásico té de desayuno, lleno de fuerza y con gran cuerpo.

## Taj Mahal:

Té negro, cáscaras de naranja, pétalos de rosa, trozos de canela y aroma. Perfumes inspirados en la luminosa India con el toque picante de la canela.

## Vainilla:

Té negro, trozos de vainilla y aroma. Un té muy elegante y aromático, con trozos de auténtica vainilla natural.

# Nuestros Tés Negros

## Trufa:

Té negro, nuez de macadamia, cacao, cacao laminado y aroma. Sorprendente mezcla de té y cacao, también admite leche

# Té Rojo / Pu-erh

El té pu-erh es conocido también como té rojo (chino: 普洱茶, pinyin: pǔ'ěrchá) y su nombre proviene de la región de Pu'er de Yunnan China, de donde procede.

Se trata de un té inusual en China, siendo este el mayor productor del té rojo o pu-erh del mundo.

Consumido única y exclusivamente por la nobleza china durante cientos de años. Al contrario que otros té, que suelen tomarse frescos tras su recolección, el proceso de fermentación de esta variedad de *Camellia sinensis* puede durar de 2 a 60 años en barricas de bambú, lo que hace que las hojas alcancen un color cobrizo y, por lo tanto, también la infusión.

Es muy raro encontrar té rojo de 50 años y suele haber añadas (al igual que el vino) que indican las diferentes calidades que ha habido en las cosechas de cada año.

El té pu-erh se adquiere en bolas compactas, "pasteles" y "ladrillos de té" que se desmoronan antes de su preparación.



## Recolección

Al contrario de otras variedades de té el pu-erh o rojo se ha elaborado tradicionalmente con hojas procedentes de viejos árboles.

Estos proceden de una variedad conocida como "hoja de té amplia" (del árbol Sunshin Withering Antirhea Chinensis, natural del sudoeste de China y las regiones fronterizas con el Tíbet, Birmania/Myanmar, Vietnam y Laos.

Las hojas maduras están cubiertas de finos pelos y son más grandes que otras hojas de té, además de tener una composición química diferente. Las hojas de los árboles suelen crecer salvajes en lo que se denominan "montañas de té" y suelen ser muy valiosas; a veces, los buenos conocedores del pu-erh buscan las hojas tomadas de los bosques salvajes de sólo una "montaña del té", sin mezclar con las hojas de cualquier otra área.

A menudo el té rojo se presenta al consumidor en forma de tortas (357 gramos) o pequeños ladrillos (250 gramos), envueltos en cortezas de papel, bambú, naranja o pomelo, y se almacena lejos de la humedad excesiva, del calor y de la luz del sol para que madure más tiempo. Procurando una temperatura constante entre 20-30 grados centígrados con adecuada ventilación.

Tras ser almacenado durante algunos años, el té adquiere características más oscuras, más suaves que provienen de su edad.

## Recolección

Esta propiedad del pu-erh se originó probablemente del proceso natural del añejamiento que sucedió a lo largo de las rutas de antiguas caravanas.

El té Pu-erh era transportado a lomo de caballo en grandes caravanas, desde Yunnan a Beijing, en un penoso viaje que duraba 3 meses. Cuando finalmente el té llegaba a la capital china, se había fermentado, y notaron que esa fermentación (descubierta por accidente) mejoraba sus cualidades.

Los conocedores del té rojo buscan paquetes de té bien añejado y cuidado en su proceso de producción, tal como ocurre con los buenos vinos. Un paquete de 250 gramos de buen té, de alta calidad, añejado 50 años, puede llegar a costar miles de dólares.

Los ladrillos de té desarrollaron un sabor terroso limpio único que hace tiempo fue refinado por los aficionados.

## Uso en Occidente

Se ha hecho popular en el mundo occidental debido a su bajo contenido en cafeína y a sus aparentes propiedades para eliminar grasa. El auténtico té rojo pu-erh contiene muy poca cafeína precisamente por su fermentación; contiene muchísima menos cafeína que una taza de café y que cualquier otro té. Los mercados más fuertes fuera de China son Rusia y Europa donde tiene una gran demanda.

## Propiedades

Entre las propiedades que se le atribuyen destacan las siguientes.

Reduce los niveles de azúcar en sangre

Reduce los niveles de grasa.

Beneficia el metabolismo hepático.

Desintoxica y depura la sangre.

Refuerza el sistema inmunológico.

Baja de peso.

Evita la formación de tumores y células cancerosas.

Combate la esclerosis.

Reduce la insuficiencia cardíaca.

Previene enfermedades respiratorias.

Estimula la digestión de comidas ricas.

Previene y baja el colesterol LDL.

Estimula la secreción de las glándulas digestivas.

Previene infecciones.

Téngase en cuenta que, como es habitual en este tipo de alimentos, no todas las cualidades han sido confirmadas por estudios científicos.

# Nuestros Tés Rojos

## **Pu Erh:**

Té rojo Pu Erh, De ligero sabor terroso cultivado en la provincia de Yunnan. Es un de los tés mas preciados.

## **Canela Limón:**

Té rojo Pu Erh, limón, canela y aroma. Refrescante y punzante aroma.

## **Vainilla:**

Té rojo Pu Erh, trozos de vainilla y aroma. El sabor más popular con el té más especial.

## **Cuerpo del Deseo:**

Té rojo Pu Erh, azahar, frambuesa, flores de aciano y aroma. Una exclusiva mezcla delicada y suave pero muy aromática.

## **Silueta de Verano:**

Té rojo Pu Erh, té verde, fresa, kiwi, hibisco, manzana, escaramujo y aroma. El más clásico y exclusivo de nuestros tés, se ha convertido en imprescindible. El más efectivo por su mezcla equilibrada con té verde. Ideal quema grasas.

# Té Blanco

El té blanco (chino tradicional: 白茶, chino simplificado: 白茶, pinyin: báichá) es un té levemente oxidado cultivado y cosechado exclusivamente en China, primariamente en la provincia de Fujian.

El té blanco viene de delicadas yemas y hojas jóvenes de la planta *Camellia sinensis* originaria de China. Estas yemas y hojas se secan a los rayos del sol y son ligeramente procesadas para prevenir la oxidación o la futura fermentación. Esto preserva las características de sabor del té blanco.

El nombre "té blanco" deriva de las vellosidades plateado-blanco en las yemas aún no abiertas de la planta de té, que dan a la planta una apariencia blancuzca.

## Historia

El té blanco se originó en China; Sin embargo, la historia del té blanco es controvertida y complicada. Encontrar una cita adecuada no es tarea fácil cuando se trata de tés Chinos porque el conocimiento es en general transmitido de forma oral.

Estudiosos y mercaderes generalmente divergen sobre cuando empezó la producción de té blanco (como es conocido actualmente en China). Lo que se sabe es que lo que se conoce hoy como té blanco fue creado en las últimas dos centurias.

## Historia

El té blanco apareció por primera vez en una publicación Inglesa en 1876, donde se lo categorizó como un té negro porque no es cocido inicialmente como el té verde, para desactivar las enzimas y los microbios externos.

Cuando trabajamos libremente con las fuentes, se habla de que el té blanco es uno de los más viejos tipos de té por varias razones, a pesar de que los universitarios chinos apuntan en informes que el té más antiguo es el té conocido como "té rojo" y el té blanco es conspicuamente sacado del diálogo.

Existen historias que parecen referir al té "blanco" como el preferido de la realeza China, y fue producido por primera vez durante la Dinastía Tang (618–907 D.C.). Por algún tiempo, solo el emperador y sus intermediarios tuvieron acceso a esta bebida rara y costosa. De todos modos, este té "blanco" se producía de manera diferente al té de hoy. Ahora las hojas son comprimidas en prensados.

Para 1200 D.C., al rededor de la Dinastía Song, las hojas y bulbos color blanco plata eran cocidos al vapor, secados, y molidos.

Hoy en día el té blanco se ha vuelto más accesible, también vendido como Pekoe punta de plata, como nombre tradicional, o designado bajo el nombre de Blanco de China y Blanco de Fujian.

## Historia

El té blanco apareció por primera vez en una publicación Inglesa en 1876, donde se lo categorizó como un té negro porque no es cocido inicialmente como el té verde, para desactivar las enzimas y los microbios externos.

Cuando trabajamos libremente con las fuentes, se habla de que el té blanco es uno de los más viejos tipos de té por varias razones, a pesar de que los universitarios chinos apuntan en informes que el té más antiguo es el té conocido como "té rojo" y el té blanco es conspicuamente sacado del diálogo.

Existen historias que parecen referir al té "blanco" como el preferido de la realeza China, y fue producido por primera vez durante la Dinastía Tang (618–907 D.C.). Por algún tiempo, solo el emperador y sus intermediarios tuvieron acceso a esta bebida rara y costosa. De todos modos, este té "blanco" se producía de manera diferente al té de hoy. Ahora las hojas son comprimidas en prensados.

Para 1200 D.C., al rededor de la Dinastía Song, las hojas y bulbos color blanco plata eran cocidos al vapor, secados, y molidos.

Hoy en día el té blanco se ha vuelto más accesible, también vendido como Pekoe punta de plata, como nombre tradicional, o designado bajo el nombre de Blanco de China y Blanco de Fujian.

## Producción

La producción de té blanco es simple comparada con la manufacturación de otros té

El té blanco pertenece al grupo de té que no requiere paneo, rotación o sacudidas. Por consiguiente, producirlo ahorra muchas horas y trabajo.

Sin embargo, la selección del material para el té blanco es extremadamente rigurosa; solo el desplume de hojas jóvenes con muchas vellosidades plateado-blanco puede producir un té blanco de calidad con muchos pekoe.

## Salud

Como el té negro y el té verde, el té blanco también deriva de la planta *Camellia sinensis*.

Debido a esto, el té blanco comparte muchas de las mismas propiedades químicas y efectos a la salud del té.

La particular cantidad de compuestos polifenólicos presentes en las variedades de té, desde un tipo de té blanco a otro, frecuentemente se superponen con los encontrados en el té verde. Esto se debe a la variación entre las cepas de *Camellia sinensis*, y también a el proceso de preparación de la misma.

Se ha demostrado que estos compuestos protegen al cuerpo contra ciertos tipos de cáncer in vitro e in vivo.



# Salud

## Mejora la función cardiovascular:

Las catequinas, un grupo de Polifenoles Antioxidantes encontrados en el té blanco, se ha probado que reducen el colesterol, reducen la presión sanguínea, y mejoran las funciones de venas y arterias, reduciendo el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

## Antibacterianas y antivirales:

El té blanco ha mostrado protección de animales contra ciertas bacterias patógenas, como la *Salmonella tryphimurium*. Los antioxidantes presentes en el té blanco pueden ayudar a fortalecer el sistema inmunitario, particularmente en animales y humanos inmunocomprometidos.

## Estudios:

Un estudio de 1984 de la Pace University reveló que el extracto de te blanco puede ayudar a disminuir o ralentizar el crecimiento de virus y bacterias, reduciendo la incidencia en infecciones con el *staphylococcus* y el *streptococcus*, la neumonía, el crecimiento de hongos, e incluso la placa dental.

# Nuestros Tés Blancos

## **Pai Mu Tan:**

Té blanco. Selecto té blanco con un delicado aroma floral, de infusión clara.

## **Canela:**

Té blanco Pai Mu Tan calidad superior, canela y aroma. Delicado té blanco con trozos de canela natural. Uno de los más populares tés blancos aromatizados. Un clásico.

# Té Turco

El té turco (En turco: çay) es un tipo de té que suele beber la gente que vive en la República de Turquía, en la República Turca del Norte de Chipre y en la diáspora turca.

El té turco es tan popular como el café turco entre la población de Turquía.

## Características

El té turco se denomina çay, y se puede considerar una forma de té negro, se produce principalmente al este de la costa del Mar Negro, en el que el clima húmedo debido a las grandes precipitaciones proporcionan un ambiente muy adecuado para un suelo fértil.

El té turco se prepara en una especie de teteras apiladas (çaydanlık) especialmente diseñadas para la preparación de este té.

El agua es llevada a ebullición en la vasija inferior y alguna parte del agua se emplea para llenar la tetera superior que contiene varias cucharillas de té.

Se produce de esta forma un té de sabor muy fuerte.

Cuando es servido, el agua sobrante se emplea para diluir el té de cada taza si lo desea el consumidor, de esta forma se puede elegir entre té fuerte koyu (oscuro) o ligero açık.

## Características

El té se bebe en pequeñas tazas y gusta de servirse muy caliente, se suele verter algo de azúcar de remolacha.

En algunos países musulmanes el té reemplaza a las bebidas alcohólicas y al café como bebida de acto social.

En Turquía el té se conoce como té Rize, casi toda la producción de té se produce en la provincia de Rize, ubicada en la costa este del Mar Negro.

## Costumbres

Los turcos toman la forma de beber el té como una forma de vida típica de su tierra y de su cultura. Allí donde se vaya en Turquía se ofrecerá té o café como símbolo de amistad y hospitalidad y por esta razón aparece servido en las casas, en los bazares y los restaurantes, antes o después de las comidas.

El té turco está lleno de sabor y es muy fuerte de aroma, demasiado fuerte para ser servido en tazas de gran capacidad y por esta razón se sirve en tazas pequeñas de cristal, sin llegar a llenarse para que el servido pueda tomar la taza por los extremos sin quemarse los dedos, debido a que se sirve siempre extremadamente caliente.

Los bebedores de té turcos añaden azúcar, pero la leche no es tradicional

# Nuestros Tés Turcos

## **Manzana:**

Manzana, ácido cítrico y aroma. El sabor auténtico del té famoso en Turquía intenso y algo cítrico.

## **Canela:**

Té blanco Pai Mu Tan calidad superior, canela y aroma. Delicado té blanco con trozos de canela natural. Uno de los más populares tés blancos aromatizados. Un clásico.

# Nuestras Infusiones.

## Cocktail Hawaii:

Hibisco, escaramujo, pasas, trozos de piña escarchada, trozos de papaya escarchada, cáscaras de cítricos, trozos de mango escarchado y aroma.

## Las Infusiones de Fruta

Las infusiones de frutas son mucho más deliciosas si se preparan y se sirven frías.

Para ello se pueden infusionar directamente en agua fría, dejando las frutas reposar en el agua toda la noche dentro de la nevera. O bien se pueden infusionar en agua caliente, dejar enfriar y después servir en vasos largos con bastante hielo.

Recomendamos usar miel como sustitutivo del azúcar, o en su defecto azúcar moreno para hacer de estas bebidas una opción de lo más saludable.

# Lista de Precios

<b>Nombre</b>	<b>Taza</b>	<b>100 Gr.</b>	<b>1 Kg.</b>	<b>Tipo</b>	<b>Pág..</b>
LIMA JAPONESA	0,00 €	9,99 €	99,99 €	VERDE	16
COOKIE MONSTER	0,00 €	9,99 €	99,99 €	VERDE	16
TOUAREG (MORUNO)	0,00 €	9,99 €	99,99 €	VERDE	16
FUERA LIQUIDOS	0,00 €	9,99 €	99,99 €	VERDE	16
CHAMPAN CON FRESAS	0,00 €	9,99 €	99,99 €	VERDE	16
CARAMELO Y PASAS	0,00 €	9,99 €	99,99 €	VERDE	17
MOJITO	0,00 €	9,99 €	99,99 €	VERDE	17
GUNPOWDER	0,00 €	9,99 €	99,99 €	VERDE	17
EXCLUSIVO LAMA	0,00 €	9,99 €	99,99 €	VERDE	17
PARADISE	0,00 €	9,99 €	99,99 €	ROOIBOS	7
CHOCOLATE CON NARANJA	0,00 €	9,99 €	99,99 €	ROOIBOS	6
CHOCOLATE CALIENTE	0,00 €	9,99 €	99,99 €	ROOIBOS	6
CHAI MASSAI	0,00 €	9,99 €	99,99 €	ROOIBOS	6
EXCLUSIVO LAMA	0,00 €	9,99 €	99,99 €	ROOIBOS	6
RELAJANTE	0,00 €	9,99 €	99,99 €	ROOIBOS	7
ROOIBOS	0,00 €	9,99 €	99,99 €	ROOIBOS	6
DIGESTIVO	0,00 €	9,99 €	99,99 €	ROOIBOS	7

# Lista de Precios

<b>Nombre</b>	<b>Taza</b>	<b>100 Gr.</b>	<b>1 Kg.</b>	<b>Tipo</b>	<b>Pág..</b>
LIMA JAPONESA	0,00 €	9,99 €	99,99 €	VERDE	
COOKIE MONSTER	0,00 €	9,99 €	99,99 €	VERDE	
TOUAREG (MORUNO)	0,00 €	9,99 €	99,99 €	VERDE	
FUERA LIQUIDOS	0,00 €	9,99 €	99,99 €	VERDE	
CHAMPAN CON FRESAS	0,00 €	9,99 €	99,99 €	VERDE	
CARAMELO Y PASAS	0,00 €	9,99 €	99,99 €	VERDE	
MOJITO	0,00 €	9,99 €	99,99 €	VERDE	
GUNPOWDER	0,00 €	9,99 €	99,99 €	VERDE	
EXCLUSIVO EL LAMA	0,00 €	9,99 €	99,99 €	VERDE	
PARADISE	0,00 €	9,99 €	99,99 €	ROOIBOS	
CHOCOLATE CON NARANJA	0,00 €	9,99 €	99,99 €	ROOIBOS	
CHOCOLATE CALIENTE	0,00 €	9,99 €	99,99 €	ROOIBOS	
CHAI MASSAI	0,00 €	9,99 €	99,99 €	ROOIBOS	
EXCLUSIVO EL LAMA	0,00 €	9,99 €	99,99 €	ROOIBOS	
RELAJANTE	0,00 €	9,99 €	99,99 €	ROOIBOS	
ROOIBOS	0,00 €	9,99 €	99,99 €	ROOIBOS	
DIGESTIVO	0,00 €	9,99 €	99,99 €	ROOIBOS	