

# LA BOTTEGA DEI GOLOSI

## TE' BIANCHI, GIALLI E VERDI

### DALLA CINA



#### TE' BIANCHI E GIALLI

**SILVER PEKOE YIN ZEN** Il più pregiato e raro dei te' bianchi, di sole gemme, primaverile e pregiatissimo. Sapore delicato e retrogusto persistente. **Rarità.**

**PAI MU TAN** Te' bianco primaverile, dal nome poetico (Peonia Bianca), con gemme e foglie aperte. Sapore caratteristico di miele.

**XUE LONG** Te' bianco primaverile di gemma, il suo nome significa "Drago Bianco". Una rara specialità del Fujian, dalle foglioline finemente arrotolate, essiccate a delicate temperature. Straordinario profumo e gusto molto delicato.

**KEKECHA** te' giallo dal profumo intenso, con note di papaya e retrogusto delicato di spezie.

#### TE' VERDI

**GUNPOWDER TEMPIO DEL CIELO** il verde più bevuto al mondo. Foglie arrotolate. Gusto fresco e pieno. Ideale per preparare il te' marocchino alla menta.

**CHUN MEE** dal sapore forte e persistente con nota di susina. Il suo nome significa "sopracciglio del vecchio", per la forma delle sue foglioline verde brillante.

**LUNG CHING** il "pozzo del Drago". Uno dei migliori te' cinesi. Vitaminico e tonificante, dalle note finali di castagna e foglie verdissime. Famoso per aiutare la concentrazione, ma con poca teina.

**LI ZI XIANG** famoso te' verde "argentato" dal profumo di miele. Grande te' del Guanngdong, il cui sapore ricorda l'erba di montagna appena tagliata.

**YUNNAN GREEN** superbo te' dello Yunnan, pieno di gemme, in tazza ricorda il fieno maturo, la pesca, l'erba di montagna.

**WHITE MONKEY PEKOE** famosa specialità del Fujian, in passato era raccolto da scimmie addestrate. Tè primaverile, fra i gioielli della Cina, ha aroma fresco e delicato e gusto aromatico con una punta di miele.

**NEVE DI GIADA** freschissimo e delicato te' dello Yunnan. Soave e fiorito, ricchissimo di tips argentate. Il suo gusto è morbido e mielato, con sentori di fiori.

**EN SHI YU LU** Unico te' verde cinese lavorato a vapore come i giapponesi. Fresco, ricco di note verdi e gusto decisamente intenso.



## DAL GIAPPONE

A CAUSA DELLE PROBLEMATICHE RELATIVE ALLA RADIOATTIVITÀ IN GIAPPONE, I SEGUENTI TE' GIAPPONESI, POTREBBERO NON ESSERE DISPONIBILI DA SETTEMBRE IN AVANTI, FINO A DATA DA DESTINARSI.

ATTENDIAMO I NUOVI RACCOLTI E I RISULTATI DEI CONTROLLI SANITARI.

PER IL MOMENTO, NON INTENDIAMO FARE NUOVI ACQUISTI, QUINDI LE NOSTRE DISPONIBILITÀ' (DI TE' A MAGAZZINO PRECEDENTEMENTE IL DISASTRO NUCLEARE) SONO PIUTTOSTO RIDOTTE. CI SCUSIAMO PER IL DISAGIO, MA LA SALUTE PRIMA DI TUTTO!!!!

### TE' VERDI

**BANCHA** tè fra i più apprezzati per le virtù salutari. Ha foglie grandi. Sapore fresco e amarognolo. Poca teina, ricco di ferro.

**HOUJICHA** è un Bancha tostato, con pochissima teina ed è un buon digestivo. Profumo di carciofo e sapore delicata di castagna e noce.

**GENMAICHA** te' Bancha con riso soffiato e arrostito. Ottimo con piatti salati delicati.

**MATCHA GENMAICHA** combinazione di fresche foglie di Sencha, finissimo Matcha e riso soffiato e arrostito. Altissima qualità, brillante color verde lime e toni di caramello. Ricchissimo di polifenoli.

**KUKICHA TOSTATO** Tè ottenuto dai rametti spuntati ogni tre anni e tostati. Ha pochissima teina e gusto di nocciola.

**KUKICHA VERDE** Foglie e rametti del Sencha per un te' con pochissima teina e gusto unico di erbaceo e dolce insieme.

**SENCHA MAKINOHARA** tra i più pregiati te' del Giappone, foglie piccole e verde brillante. Profumo delicato e dolce di noce. Te per intenditori.

**GYOKURO ASAHI** rarità giapponese chiamata anche "Rugiada di Perla". Uno dei famosissimi "Te' dell'Ombra", in quanto cresce riparato dai raggi diretti del sole. Le foglie verdissime regalano un liquore nobile e forte con un tocco di dolcezza.

**JAPAN BUDDHA AMA CHA** Non è un te'. Si ricava dalle foglie di un'ortensia giapponese, che in infusione danno una bevanda dolce con gusto tra la liquirizia e l'anice. Privo di teina e ideale per i diabetici, in quanto priva di zuccheri, ma dolce naturalmente.



### MATCHA (PRODOTTO MOLTO RARO, NON SEMPRE DISPONIBILE)

**MATCHA STANDARD** livello più semplice ed economico del famoso te' giapponese in polvere. Adatto sia da bere, mescolandolo con il famoso frustino in bamboo (chasen), che da usare in cucina (es per preparare biscotti, dolci ecc)

**MATCHA PREMIUM** livello superiore, indicato per appassionati ed intenditori. **NOVITA'**

**MATCHA CEREMONY** alto livello per veri conoscitori della cerimonia giapponese del te'. Soddisfa le più alte richieste. **NOVITA'**

**MATCHA "IZUMI" BIO** ottimo matcha biologico, di qualità riconosciuta, sia per il suo gusto che per la sua facilità di preparazione. **NOVITA' (esaurito)**

**CEREMONIAL MATCHA BIO** un matcha biologico per intenditori, dalla consistenza vellutata e dal verde brillante. **NOVITA' (esaurito)**

**MATCHA PREMIUM BIO** la qualità più elevata di matcha biologico: una polvere finissima e vellutata di color verde smeraldo, riservata ai più alti intenditori ed esperti di cerimonia giapponese del te'. **NOVITA' (esaurito)**



## DAL RESTO DEL MONDO

### TE' VERDI



**DARJEELING NORTH TUKVAR (INDIA)** te' verde ricco di germogli. Fresco e molto delicato. Ricorda il Sencha giapponese.

**FORMOSA PI LO CHUN (TAIWAN)** Pregiato te' verde primaverile, composto di sole gemme e foglie giovanissime. Gusto e profumo ricordano la pesca.

**VIETNAM PHU THO (VIETNAM)** Bellissimo e intenso te' dalle foglie arricciate e argentate. Vigoroso, ma di gusto non tannico e fruttato **NOVITA'**

**CEYLON OLIPHANT LLZM (CEYLON)** Una vera specialità, dalla foglia grigio/verde ben arricciata e dall'infusione profumatissima, con lievi note floreali. **NOVITA'**