Tee - Aufgusszeiten

Fon +41 (0)71 350 10 20
Adresse Im Lindenhof Bahnhofstr. 23 CH-9100 Herisau
E-Mail drje49@gmail.com www.ever.ch

Tee - Aufgusszeiten

Regeln der Teezubereitung

- Tee mit heissem Wasser übergiessen zerstört wertvolle Inhaltsstoffe
- Kochendes Wasser verliert einen Grossteil seines Sauerstoffgehaltes
- Wasser nur *köcheln* bis erste Blasen erscheinen, dann vom Herd nehmen, 5 Minuten stehenlassen und erst dann den Tee übergiessen

- Maximale Wassertemperatur für grünen Tee: 95°C
- Maximale Wassertemperatur für Schwarztee und weissen Tee: 70°C
- Verwendetes Wasser: Kalkarm, geruchlos, neutral rein und klar: Stilles Quellwasser

Qffener Tee im Tea-Caddv		
Nurbong - Darjeeling First Flush FTGFOP	ein heller, lieblicher Tee mit zartem, blumigen Aroma	3 Minuten
Morgentau - Sencha-Summer	aromatisierter grüner Tee mit Zitrus-Mango Aroma	2-3 Minuten
Earl Grey - Earl Grey Autum TGFOP	feinblumig, komponiert mit dem erfrischendem Aroma der Bergamotte	3 Minuten
English Brekfast - Ceylon-St. James Summer FBOP	ein vollmundiger Tee von herber Fülle und prickelndem Aroma	2-3 Minuten
Mokalbarie - Assam Second Flusch GFBOP	kräftig, würzig, malzig	3 Minuten

Tee im Teavelope-Teeaufgussbeutel		
Lemon Sky	aromatisierter Früchtetee, erfrischend und spritzig	8 Minuten
Red Berries	süsses Aroma reifer Erdbeeren und Himbeeren	8 Minuten
Pfefferminztee	erfrischend mit natürlichem Menthol Aroma	6 Minuten
Roibosh Vanilla	aromatisierter Kräutertee mit Vanille	8 Minuten
Verbenen Tee - auch Eisenkrauttee	hoher Gehalt an ätherischen Ölen und feiner Zitronen Note	5 Minuten
Kamillentee	wohltuend und beruhigend	8 Minuten
English Breakfast	typischer Ceylon mit prickelndem Aroma	3 Minuten
Earl Grey	blumiger Darjeeling erfrischendem Aroma der Bergamotte	3 Minuten
Japan Classic	Grüntee der Spitzenklasse von frischer, feiner Süsse	3 min
Jasmin Tee	das liebliche Aroma frisch gepflückter Jasmin Blüten, kombiniert mit sanftem China Tee	3 Minuten