

THE



IN CINA DETTO CH'A. Nome poi usato dai Paesi limitrofi: India, Cylon.

In dialetto Tai era chiamato T'E' o DEH.

Cambiato dagli inglesi col suono più dolce TEA (Tii).

Cinese è il Nome, la Coltivazione della pianta, la Lavorazione delle foglie e il Consumo

TIPI DI THE (Tè, Tea)

NERO: Fermentato

OO LONG o ROSSO: Semifermentato

VERDE: Non Fermentato

BIANCO: Non Fermentato. Solo gemme ancora con peluria.
Raccolte 48 ore prima di trasformarsi in foglia



SELEZIONE DEL RACCOLTO

(SOLO FOGLIE NOVELLE) (1-2 Raccolti Annuali)

IMPERIAL PLUCKING(Raccolto Imperiale): 1 gemma e 1 foglia

FINE PLUCKING(Raccolto Pregiato): 1 gemma e 2 foglie

COARSE PLUCKING(Raccolto Grossolano): + 2-3 altre foglie

SELEZIONE BRITANNICA

OP: ORANGE PEKOE: Prime 2 foglie del rametto

FOP: FLOWERY ORANGE PEKOE: 2 foglie + piccola percentuale di gemme(Tips)

GFOP: GOLDEN FLOWERY ORANGE PEKOE: 2 foglie + media percent. di gemme

TGFOP: TIPPY GOLDEN FLOWERY ORANGE PEKOE: 2 foglie + alta perc. gemme

FTGFOP: FINEST Tippy Golden Flowery Orange Pekoe: Solo germogli

COME SERVIRE

TEIERA: Con acqua calda (meglio minerale naturale)

PIATTINO, CUCCHIAINO, TAZZA, (in ceramica o vetro)

CIOTTOLINE CON ZUCCHERI VARI E THE VARI (gli ospiti creano l'infusione)

BRICCHETTO ACQUA (Calda) E **BRICCHETTO LATTE** (Temperatura ambiente)

SPICCHI LIMONE E SPREMIGOCCE

PICCOLA PASTICCERIA