



## GOURMET TEA SELECTION

Die Teewelt steckt voller exquisiter Genüsse. Raritäten werden als wirkliche Besonderheiten von Teekennern sehr geschätzt, so wie ein edler Jahrgang von Weinliebhabern. Entdecken Sie die vielfältigen und häufig sicher auch ganz neuen, interessanten Geschmacksnoten dieser wahren Exoten. Hier bieten wir Ihnen die erlesenen Spezialitäten als exklusive Auswahl für gehobene Ansprüche.

Diese besonderen Teespezialitäten sind die hohe Kunst der Teeproduktion. Japan, Taiwan und China sind bekannt für exquisite Teeraritäten, die bis vor ein paar Jahren selten den Weg nach Europa gefunden haben. Der edle Genuss ist für unsere Gaumen eine Entdeckung. Es sind sehr zarte Geschmacksnoten und wir empfehlen Ihnen alle Sorten zunächst ohne Zugabe von Zucker zu versuchen.

### Japan Gyokuro Asahi

Nr. 47



Es ist der edelste japanische Grüntee, welcher nur im Frühjahr in kleinen Mengen geerntet wird. Durch die Beschattung mit Bambusmatten entsteht beim Gyokuro ein sehr hoher Koffeingehalt und er wirkt damit sehr anregend. Sein tiefgrünes, sehr feines Blatt ist typisch und ergibt eine jadegrüne Tassenfarbe. Der einzigartige, zarterbe, an grünen Spargel erinnernde Geschmack haftet noch lange in der Mundhöhle. Zum absoluten Hochgenuss wird er bei einem Aufguss mit nicht über 80° C heißem Wasser, einer Ziehzeit von maximal 2 Minuten und einem gestrichenen TL pro Tasse. Die feinste Art Sencha Tee zu genießen.

Art-Nr.4190 • 100g Tüte

### Japan Genmaicha

Nr. 27



Edler Sencha Grüntee wird mit geröstetem Reis versetzt. Eine wohlriechende Spezialität mit zartsüßem Geschmack und leichter Röstnote. Eine in Japan sehr populäre, exquisite Qualität, die wunderbar mit Sushi harmoniert. Ein Aufguss mit 80° C heißem Wasser und einer Ziehzeit von ca. 2 – 3 Minuten gibt einen kaum bitteren, aromatischen Genuss. Die gelbe Tassenfarbe ist charakteristisch. Ein Tee, der fest in der Geschichte verankert und trotz seiner Tradition wieder sehr modern ist.

Art-Nr. 4191 – 100g Tüte

### Formosa Pai Mu Tan

Nr. 100



Weißer Tee aus Taiwan war schon immer eine Besonderheit. Diese Topqualität zeichnet sich durch seine großen, ungerollten hellgrünen bis hellbraunen Blätter mit vielen weißen bis silbrigen Blattspitzen aus, die dem Tee seinen Namen geben. Die Blätter werden nur ganz leicht anfermentiert. Weißer Tee liegt geschmacklich zwischen einem Grüntee und einem Oolong, mit zart rauchigem, angenehm mildem Geschmack und hellgelber Tasse. Unsere Empfehlung: Ziehzeit: 3 – 4 Minuten.

Art-Nr. 4192 – 100g Tüte

## China Teerosen Mu Dan

Nr. 148



Mu Dan heißt Pfingstrose. Das Servieren von Teerosen drückt in China eine besondere Wertschätzung des Gastes aus. Die feinsten Triebe des Strauches werden ausgelegt, auf gleiche Länge geschnitten, in der Mitte zusammengebunden und zur Rose gefaltet, jede mit einem Gewicht von ca. 5g und so eine Kännchenportion. Eine exklusive Handarbeit und ein Genuss für Auge und Zunge: die Rose schwimmt erst auf dem Wasser und sinkt langsam herab, sobald sich die Blätter geöffnet haben. Nach ca. 3 Minuten Ziehzeit, bei einem Aufguss mit 80° heißem Wasser, genießen Sie ein frisches, mildes, zart-rauchiges Grüntee-Aroma. Der honigfarbene Aufguss wird mit längerer Ziehzeit nicht bitter, sondern intensiver. Bei mehrfachem Aufguss ergibt jedes Mal eine etwas andere Geschmacksnote.

Art-Nr. 4193 – 20 Stück pro Dose

## Formosa Royal Oolong

Nr. 57R



Für Kenner ist der halbfermentierte Tee aus Taiwan ein eleganter Genuss. Die Blätter werden sanft mit der Hand gerollt und offen in der Sonne getrocknet, bis sie an den Blatträndern anfangen zu fermentieren. Über heißer Luft werden die Blätter anschließend getrocknet. Nach dem Aufguss kann man häufig „two leaves and a bud“, die gepflückte oberste Blattknospe und die folgenden zwei zarten Blätter erkennen. Der Oolong zeichnet sich durch seine sehr leichte, duftig aromatische, kaum bittere Tasse aus. Gern wird der den Oolong auch als ein wenig brotig beschrieben. Seine Tassenfarbe liegt zwischen einem kräftigen Orange und leichtem Rotbraun. Unsere Empfehlung: Ziehzeit: 3 – 5 Minuten.

Art-Nr. 4194 – 100g Tüte

## China Jasmin Tai Mu Long Zhu

Nr. 24



Diese Tee-Perlen werden auch „Drachenaugen“ oder „Dragon Phoenix Pearls“ genannt. Eine der schönsten Kostbarkeiten aus der Welt des Tees. Seit über 100 Jahren wird diese Spezialität traditionell in den Bergen Süd-Ost-Chinas per Hand gerollt. Die Jasmin-Perlen begeistern durch eine unvergleichliche Süße mit zartestem Jasmin-Aroma. Das Aroma umspielt ganz weich den Geschmack des leichten Grüntees, der dadurch eine besonders edle Note erhält. Unsere Empfehlung: Wassertemperatur: 80° C / Ziehzeit: 2 – 4 Minuten.

Art-Nr. 4195 – 100g Tüte

## Grüner Tee „White Fu“<sup>1</sup>

Nr. 109



Eine Mischung aus hochwertigsten grünen und weißen Tees. Nur die Topqualitäten weißer Tees, Sencha und Chun Mee Grüntees, sowie Oolongs werden für diese Gourmetkomposition ausgewählt. Die Teemischung wird mit Ananas- und Papayastücken, Malven- und Rosenblüten, Erdbeerstücken und Himbeergranulat vermischt. Dazu kommt das zarte Aroma verführerischer tropischer Früchte. Eine exotische Teemischung, die ihresgleichen sucht. Unsere Empfehlung: Wassertemperatur: 80°C / Ziehzeit: 2 – 4 Minuten.

Art-Nr. 4196 – 100g Tüte



**EILLES TEE  
GUTES BLEIBT!**

*Joseph Eilles*

**Haben wir Ihr Interesse geweckt?**

*Weitere Informationen, auch zu unseren Teekarten und Postern als Verkaufsförderungsmittel, sowie Präsentern und Ausschancequipment, erhalten Sie über unsere Gastronomiefachberater.*

**[WWW.EILLES-TEE.COM](http://WWW.EILLES-TEE.COM) • [WWW.PROFESSIONAL.DARBOVEN.COM](http://WWW.PROFESSIONAL.DARBOVEN.COM)**