



Eilles
TEE

Gourmet Tea

SELECTION

Die Teewelt steckt voller exquisiter Genüsse. Raritäten werden als wirkliche Besonderheiten von Teekennern geschätzt, wie edler Jahrgangsw Wein. Entdecken Sie die vielfältigen und sicher auch neuen, interessanten Geschmacksnoten dieser Exoten. Wir möchten Ihnen hier die erlesenen Spezialitäten als exklusive Auswahl für Ihre gehobenen Ansprüche anbieten.



DIESES GETRÄNK IST TAU, DER LEICHT UND

LIND VOM HIMMEL FÄLLT. IHR NENNT ES TEE!

Aus den Annalen der Sung-Dynastie

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.

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

Japan Gyokuro Asahi Nr. 47

ART-NR. 4190 – 100g Tüte

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 Coffeingehalt 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.

Japan Genmaicha Nr. 27

ART-NR. 4191 – 100g Tüte

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.

Formosa Pai Mu Tan Nr. 100

ART-NR. 4192 – 100g Tüte

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, welche dem Tee seinen Namen geben, aus. 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

Formosa Royal Oolong Nr. 57 R

ART-NR. 4194 – 100g Tüte

Für Kenner ist der halbfermentierte Tee aus Taiwan ein eleganter Genuss. Die Blätter werden per Hand sanft 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. Man beschreibt den Oolong auch gerne als ein wenig brotig. Seine Tassenfarbe ist zwischen einem kräftigen Orange und leichtem Rotbraun. Unsere Empfehlung: Ziehzeit: 3-5 Minuten

Nepal Fancy Oolong Nr. 1 R

ART-NR. 4198 – 100g Tüte

Vom höchsten Teeanbaugebiet der Welt stammt diese handgerollte, halbfermentierte Teespezialität. Die hellgrünen bis silbrigen Teespitzen zeugen von einer sorgfältigen Handrollung. Der milde, aber vollmundige, leicht nussige Geschmack entfaltet sich nach einer Ziehzeit von ca. 3 Minuten und verlangt höchstens nach einem Hauch Zucker. Eine edle Teerart, von der es jedes Jahr nur eine geringe Ernte gibt.

China Teerosen Mu Dan Nr. 148

ART-NR. 4193 – 20 Stück pro Dose

Mu Dan bedeutet Pfingstrose. Das Servieren von Teerosen drückt in China eine besondere Wertschätzung des Gastes aus. Die allerfeinsten Triebe eines Teestrauches werden ausgelegt, auf gleiche Länge geschnitten, in der Mitte zusammengebunden und zur Teerose gefaltet. Jede Teerose hat ein Gewicht von ca. 5g und ist damit eine Kännchenportion. Hochwertige und exklusive Handarbeit, die der Gast mit Auge und Zunge genießt: die Rose schwimmt zuerst 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 einen Tee mit frischem, mildem, zart-rauchigem Grüntee-Aroma. Der honigfarbene Aufguss wird bei längerer Ziehzeit aber nicht bitter, sondern geschmacklich intensiver. Der mehrfache Aufguss ist möglich und ergibt jedes Mal eine etwas andere Geschmacksnote.

China Glücksteerosen mit Ringelblumenblüten Nr. 39 R

ART-NR. 4199 – 20 Stück pro Dose

In sorgfältiger Handarbeit werden die jungen Knospen vom grünen Tee zusammen mit einer Ringelblumenblüte in der Mitte zu einer einzigartigen Rarität geformt. Nach dem Aufguss mit 80° heißem Wasser und einer Ziehzeit von ca. 3 Minuten entfaltet sich die Blüte und bietet in der Tasse ein außergewöhnliches Schauspiel. Der Tee verströmt ein feinblumiges, zartes Aroma, welches sich beim Genuss in einen fein-herben Geschmack wandelt. Auch bei dieser Teerose ist ein mehrfacher Aufguss möglich.

China Jasmin Tai Mu Long Zhu Nr. 24

ART-NR. 4195 – 100g Tüte

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 Grünteets, der dadurch eine besonders edle Note erhält. Unsere Empfehlung: Wassertemperatur: 80°C / Ziehzeit: 2-4 Minuten.

Grüner Tee „White Fu“¹ Nr. 109

ART-NR. 4196 – 100g Tüte

Eine Mischung aus hochwertigsten grünen und weißen Tees. Nur die Topqualitäten weißer Tees, Sencha und Chun Mee Grünteets, 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

Kräutermischung Harmonizer Vertulcy¹ Nr. 39 R

ART-NR. 4197 – 250g Tüte

Harmonisierende Komposition aus: Tulsikraut, Verbene (Eisenkraut), Rooibos, Bohnenschalen, Brennnesselblättern, Weidenröschenkraut, Sanddornbeeren, Hagebuttenschalen, Cistrosekraut, natürlichem Orangenaroma und Sonnenblumenblättern. Die Mischung dieser außergewöhnlichen Kräuter hat viele Geschichten zu erzählen: Tuli (übersetzt: die „Unvergleichbare“) gilt in Indien als eine der heiligsten und meist verehrten Pflanzen unter den Heil- und Gesundheitskräutern. Verbene hat einen charmant an Zitronen erinnernden Geschmack. Es wirkt sehr erfrischend und wird insbesondere in Frankreich mit großem Enthusiasmus nach dem Essen getrunken. Cistrosekraut stammt aus Griechenland, ist reich an ätherischen Ölen, schmeckt zitrusartig und damit erfrischend. Sanddornbeeren sind die Vitamin C-Spender der Ostseeküste. „Harmonizer Vertulcy“ bietet einen hocharomatischen Genuss und gibt uns mit jedem Schluck das Gefühl, den Geist und den Körper zu verwöhnen. Also Wellness pur. Unsere Empfehlung: Ziehzeit: 5-10 Minuten