

## I THE' BLOKMA

	<p><b>THE' BIANCO Pai Mu Tan</b> (<i>Camellia sinensis Kuntze</i>) Si ottiene dalla pianta del thè, la Camelia; la denominazione è determinata dal tipo di lavorazione a cui le foglie del thè vengono sottoposte. Per produrre il thè bianco si raccolgono le foglioline prima che si schiudano e poi si lasciano appassire ed essiccare senza l'azione del calore diretto. Le foglie assumono un colore caratteristico e danno un infuso di colore molto chiaro e di gusto delicato.</p>
 	<p><b>THE' VERDE</b> (<i>Camellia sinensis Kuntze</i>) E' anche detto "Thè non fermentato" o "verGINE" perché non subisce la fase della fermentazione e questo permette alle foglie di conservare il colore verde: l'infuso che si ottiene è chiaro e profumato. Le foglie vengono messe su vassoi di bambù e poi esposte al sole per qualche ora, quindi successivamente essiccate.</p> <p><b>THE' VERDE BANCHA</b> (<i>Camellia sinensis Kuntze</i>) Il the' Bancha contiene pochissima teina (caffaina) e una quantità di catechine leggermente inferiore al thè verde classico: grazie a queste caratteristiche può essere somministrato a bambini, anziani, e a tutti coloro che non tollerano la caffeina. Vengono utilizzate le foglie di the' più grandi e coriacee della pianta.</p> <p><b>THE' VERDE BANCHA TOSTATO o HOJICHA</b> Di provenienza Giapponese, è un thè verde dalle grandi foglie di colore bruno ottenute con un processo di tostatura. Sapore leggero con sentore di nocciola.</p> <p><b>THE' VERDE SENCHA - Giappone -</b> (<i>Camellia sinensis Kuntze</i>) Thè verde pregiato, dalle foglie leggermente schiacciate e sottili di colore verde chiaro. Il sapore è fresco ed il gusto intenso e dolciastro.</p> <p><b>THE' VERDE al Gelsomino</b> Il classico thè verde arricchito con delicati ed aromatici fiori di gelsomino per un gusto fragrante e piacevole.</p>
	<p><b>THE' NERO CEYLON Orange Pekoe</b> (<i>Camellia sinensis Kuntze</i>) E' un thè ricco di xantine (teina, caffeina) la cui lavorazione può essere suddivisa in 4 fasi: appassimento, arrotolamento, fermentazione, essiccazione. Il processo di lavorazione molto complesso e lungo conferisce il colore e gli aromi caratteristici di questo thè.</p> <p><b>THE' NERO CEYLON Orange Pekoe al Gelsomino</b> Disponibile anche nella tipologia aromatizzata con fiori di gelsomino</p> <p><b>THE' NERO CEYLON Orange Pekoe Fanning</b> Foglie di thè Ceylon in polvere grossolana.</p>

	<p><b>THE' NERO ASSAM</b>  <i>(Camellia sinensis varietà assamica Master)</i>  Varietà di thé nero coltivato nella regione di Assam nel nord-est dell'India. Il gradevole aroma presenta note di malto, ed il sapore è forte e deciso con un retrogusto persistente che lo rende adatto ad essere assunto anche come "breakfast" thé.</p>
	<p><b>THE' NERO EARL GREY</b>  <i>(Camellia sinensis Kuntze)</i>  Principale caratteristica distintiva di questo thé fermentato è la presenza dell'essenza di bergamotto: frutto che conferisce all'infuso un piacevole sentore agrumato. È un thé eccellente da bere nel pomeriggio o ogni qualvolta si voglia godere di un momento di piacevolezza.</p>
	<p><b>THE' NERO INDIA DARJEELING</b>  <i>(Camellia sinensis Kuntze)</i>  Tipologia di thé di alta montagna. Thé nero di buona qualità con punte dorate, l'infuso presenta aroma persistente e gusto corposo e fruttato.</p>
	<p><b>THE' PU-ERH novità 2013</b>  <i>(Camellia sinensis Kuntze)</i>  Varietà di thé post-fermentato prodotto in Cina nella regione dello Yunnan, al confine con il Tibet. Le foglie vengono raccolte da piante di tè anche secolari, poi subiscono un processo di fermentazione: l'infuso ha un colore rossastro. Il gusto è particolare: forte ma gradevole, e il suo aroma migliora nel tempo. Possiede virtù benefiche e salutari e pare abbia un effetto positivo sul controllo dei valori lipidici.</p>
	<p><b>THE' SPECIAL OOLONG</b>  <i>(Camellia sinensis Kuntze)</i>  Thé semifermentato a foglia grande arricciata. Dal gusto deciso e prolungato con retrogusto fruttato.</p>
	<p><b>THE' ROSSO Rooibos</b>  <i>(Aspalatus linearis L.)</i>  Il tè rosso (dal tipico colore dell'infuso) non è un thé "propriamente detto" in quanto non proviene dalle foglie della Camelia, è privo di caffeina e teina ed è invece ricco di sostanze antiossidanti preziose per ridurre gli effetti negativi dei radicali normalmente prodotti nel nostro organismo durante i normali processi metabolici. Esso contiene inoltre molte sostanze minerali tra le quali magnesio, calcio, ferro, potassio e vitamina C.</p>