
Chaya

Chaya

Vi er dybt passionerede omkring te og hele teens univers, og vi ønsker at dele vores kærlighed til te med vores kunder, inspirere til at opdage nye, spændende smagsoplevelser og finde den særlige ro, som en god kop te giver.

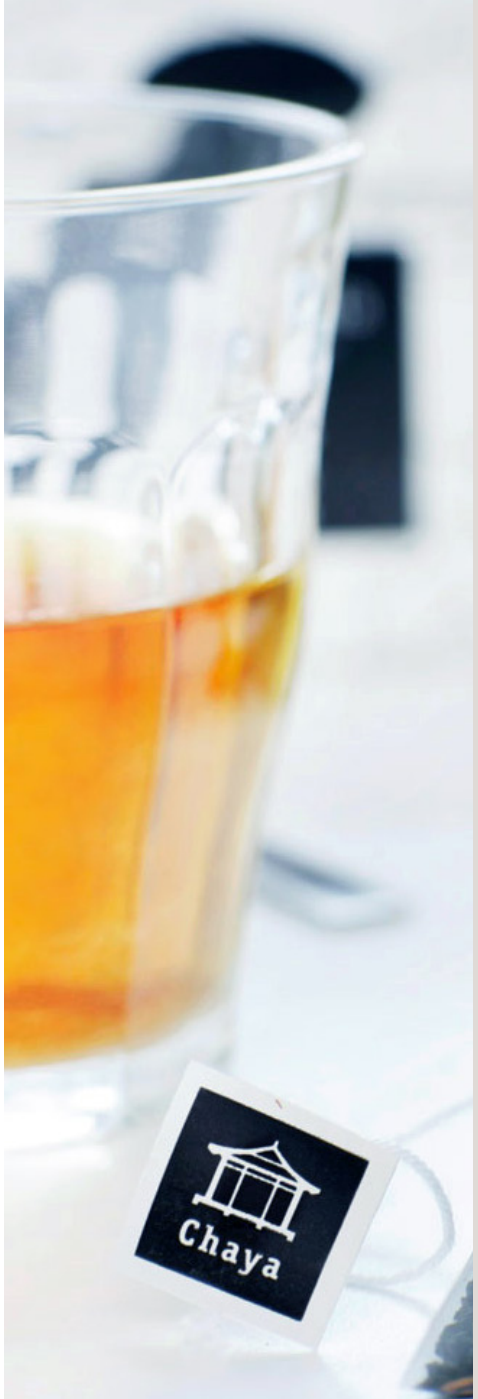
For os er te en sanselig pause midt i hverdagens travlhed og en rejse ind i smag, kultur og tradition. Vi sætter kvalitet, æstetik og hjertelighed højt, både i vores valg af teer og i mødet med vores kunder.

Navnet Chaya er japansk og betyder 'lille tehus' – og det var sådan, det hele startede for os. Med et lille tehus, der med årene har vokset sig større, men stadig holder fast i at være nærværende og personligt.

Vi glæder os til at byde dig velkommen!

Chaya





INDHOLD

Vores Forretninger & Webshop

Vores Café

Events

Paradehuset – Vores Orangeri

Bæredygtighed & Forretningsansvar

Tegrupper

Telande

Vores Teer

Fakta om teens indhold

Guide

Vores Historie

Vores Webshop



VORES FORRETNINGER & WEBSHOP

Vores to butikker på Lyngby Hovedgade i Lyngby og Jægersborg Allé i Charlottenlund er en essentiel del af Chaya. Det er her, vi møder vores kunder – både dem, vi har kendt i mange år og de nye. Det er også her, vi deler vores viden om te og passion med alle, der ønsker et sanseligt pusterum i hverdagen.

Så snart du træder ind over dørtærsklen til vores butikker, bliver du mødt af duften fra vores teblandinger, og vi sætter en ære i at møde og betjene vores kunder personligt og nærværende. Alle vores kunder skal have mulighed for at finde lige netop den te, der passer til deres behov og smagspræferencer. Derfor er det muligt at dufte til alle vores teblandinger, og vi har ligeledes altid en smagsprøve på ugens te.

Vores webshop www.chaya.dk er en integreret del af forretningen, og vi leverer til både privatpersoner og virksomheder. Vi ønsker, at det skal være nemt og hurtigt at modtage vores varer, og vi gør en dyd ud af at dele samme entusiasme omkring produkterne online, som vi gør det i butikkerne. Vi sender derfor altid smagsprøver med i pakkerne samt lidt inspirationsmateriale.

Se mere på **www.chaya.dk**

VORES CAFÉ

Dronning Louises Tehus er et stråtækt hus midt i Bernstorffsparken i Gentofte. Det blev oprindeligt anvendt som gæstebolig til Bernstorffsparkens slot, og i Christian den niendes regeringstid (1863-1906) anlagde hans hustru, Dronning Louise, en imponerende rosenhave i forbindelse med huset.

I dag forpagter Chaya tehuset. Her serverer vi Afternoon Tea torsdag til søndag hele året og onsdag til søndag i sommersæsonen. Når vejret tillader det, kan man nyde teen i Dronning Louises smukke rosenhave foran tehuset.

Tag et par timer ud af kalenderen til at nyde Afternoon Tea i de unikke historiske rammer.

Se mere på **www.dronninglouisestehus.dk**





EVENTS

Man kan leje Dronning Louises Tehus til møder og events, hvor beliggenheden midt i den historiske park giver en unik mulighed for også at inddrage naturen.

Vi arrangerer også selv en række eksklusive events i løbet af året, der forhåbentlig vil inspirere vores deltagere og give et åndehul fra hverdagens travlhed.

Du kan læse om de enkelte events og tilmelde dig på **www.chaya.dk**



PARADEHUSET – VORES ORANGERI

Da Bernstorff Slotshave blev anlagt i 1760'erne, var der oprindeligt mange drivhuse i haven. I dag er der kun tre tilbage, hvoraf Paradehuset, som ligger ved siden af Dronning Louises Tehus, er det største.

Vi udlejer Paradehuset til fester og receptioner i perioden maj-oktober. Den charmerende og rustikke indretning i det gamle drivhus med langborde og bænke skaber en stemningsfyldt ramme om alt fra bryllupper til firma-arrangementer.

Vi har plads til 50 siddende gæster eller 80 stående.

Se mere på **www.dronninglouisestehus.dk**





BÆREDYGTIGHED & FORRETNINGSANSVAR

Chaya er et univers af te, mennesker og fortællinger. Vi leverer te og tilbehør til både private og virksomheder, og vi er bevidste om det ansvar, der følger med. Derfor arbejder vi løbende på at reducere affald, skåne klimaet og sikre gode forhold i hele værdikæden – i tæt dialog med leverandører og samarbejdspartnere.

Menneskerne i Chaya er kernen i virksomheden. Nogle medarbejdere har været hos os i mere end 25 år, mens andre har deres første fritidsjob som te-øsere. Mangfoldigheden i alder og erfaring er med til at skabe den særlige Chaya-ånd, hvor nysgerrighed, stabilitet og omsorg går hånd i hånd. Vi lægger vægt på et trygt arbejdsmiljø med respekt, tillid og mulighed for udvikling.

Te er vores kerneprodukt, og vi vælger leverandører ud fra kvalitet, ansvarlighed og bæredygtig udvikling. En stigende del af vores sortiment er økologisk, og vores pyramide-teposer er i dag 100 % plantebaserede og uden mikroplast.

Hvor det er muligt, anvender vi FSC®- og Cradle to Cradle™-certificerede eller bionedbrydelige materialer i emballage og tryksager. Samtidig arbejder vi aktivt med genbrug af emballage i butikker, på lager og i vores forsendelser.

Vi arbejder løbende på at reducere affald og ressourceforbrug. Madspild begrænses blandt andet gennem reservationer i Dronning Louises Tehus, mulighed for at tage rester med hjem og prisnedsættelser på sæsonvarer. Brugt te indgår desuden i et lokalt kredsløb i Bernstorffsparken, hvor den komposteres i samarbejde med Haver til Maver.

Siden 2013 har Chaya været tilsluttet FN's Global Compact og arbejder efter de ti principper for menneskerettigheder, arbejdstagerrettigheder, miljø og anti-korruption.

Læs mere om vores indsatsområder på vores hjemmeside **www.chaya.dk**



TEGRUPPER

	Sort plantage te	side 12
	Sort aroma te	side 17
	Oolong te	side 21
	Grøn plantage te	side 22
	Grøn aroma te	side 25
	Hvid te	side 28
	Rooibos	side 29
	Urtete/Herbal blends	side 30

TELANDE

INDIEN
Indien er en af verdens største producenter af te. De mest kendte regioner, der producerer te er Assam og Darjeeling.

Assam er kendt for sin kraftige aroma og maltede smag. Teerne kan bære mælk og fungerer godt som morgenteer.

Darjeeling teer betegnes ofte som 'Teernes champagne'. Teerne dyrkes for foden af Himalaya og er kendte for deres meget aromatiske og blomsteragtige blade. Den første plukning i foråret kaldes 'Darjeeling first flush'. Den giver teer med delikate, sprøde og grønne smagsnoter. Plukningen om sommeren kaldes 'Darjeeling second flush' og er den primære plukning i Darjeeling.

SRI LANKA
På øen Sri Lanka som førhen hed Ceylon, dyrkes teerne i 600 til 2.500 meters højde over havet og er kendt for deres utrolige aroma og smukke farve i koppen. De fineste teer kommer fra de højtliggende områder som Kandy, Uva og Uva Highland.

KINA
Kina er en af verdens største producenter af te. Teproduktionen i Kina består af mange små farme. Teerne samles af store kooperativer, der kontrollerer kvalitet, blander teen og sælger den direkte videre. Derfor sælges kinesiske teer sjældent med deres plantagenavn som fx i Indien.

KENYA
Den første tebusk blev plantet i Kenya i 1903. Produktionen er siden steget således, at Kenya i dag er et af de førende teproducerende lande i verden. Produktionen sker på mange små farme, som der findes over 600.000 af i Kenya. Teerne er kendt for deres fyldighed og gode farve. De er specielt gode som morgenteer og kan bære tilsætning af mælk.



JAPAN
Te er en central del af den japanske kultur. Det er især den grønne te, der produceres i landet, hvor den indgår i både de traditionsrige teceremonier og i japanernes hverdag – til måltider samt i tide og utide. De mest almindelige grønne teer i Japan er Sencha, som fås i mange kvaliteter og er kendt for at have jadegrønne, nåleagtige blade. Teen er klar og gulgrøn i koppen med en græsagtig og sød smag. De bedste Sencha'er høstes fra april til maj.

Den fineste af de japanske teer er Gyokuro. Det er teen, man serverer for sine gæster. Tebuskene gror i skygge 21 dage om året og vokser derfor langsomt. Dette gør, at bladene producerer flere aminosyrer og mere chlorophyl og bliver mere mørkegrønne i farven. Endvidere reducerer dette også bitterheden og smagen bliver mere mild og sødlig. Teen plukkes kun én gang årligt.

De samme teblade, der bruges til at producere Gyokuro, er også de teblade, som ligger til grund for Matcha teen. Matcha te består nemlig af pulveriserede Gyokuro teblade. Matcha te indgår som hovedingrediens i de traditionsrige japanske teceremonier. Ved tilberedning af matcha, benytter man et helt specielt piskeries af bambus kaldet Chasen.

SORT PLANTAGE TE

Sort plantage te er tørret og oxideret efter plukningen, hvilket giver tebladene den karakteristiske sort-brune farve. Plantage teen er ikke tilsat aroma, så smagen af selve tebladet er tydelig.
De store smagsforskelle mellem de forskellige slags plantage teer skyldes jordbundsforhold, klima og behandlingen af de plukkede blade.

KINA

Keemun OP
Keemun te dyrkes i det nordøstlige Kina på sydvendte skråninger i 500-800 meters højde. Keemun teerne regnes for nogle af de fineste teer i Kina og giver en let røget og veludviklet aroma. Denne te har været på vores repertoire i mere end 30 år.
3-5 temål/l, 100°C, 6 min.

Keemun 2 OP
En luksus Keemun, der giver en blød og mild kop te med en lang eftersmag og en pikant bouquet. Er du glad for Keemun, skal du prøve denne te.
3-5 temål/l, 100°C, 6 min.

Yunnan FOP
En økologisk te fra Yunnan-distriktet i Sydkina, hvor man også finder verdens ældste te træ. Den er mild og aromatisk med mere fylde end Keemun. Aromaen er sødlig og blomsteragtig.
3-5 temål/l, 100°C, 6-8 min.

Panyong OP
Grundte fra Panyong iblandet hvid te (tørrede, spæde blade fra topskud). Panyong kommer fra Fujian provinsen i det sydøstlige Kina. Teerne er mere krydrede end Keemun, men har samme mildhed.
3-5 temål/l, 100°C, 6-8 min.

Lapsang Souchong
En karakterfuld te, der deler vandene. Den er tørret over trækul, hvilket giver en meget kraftig røgaroma. Teen anvendes ofte i andre teblandinger for at bidrage med et hint af røg (fx i Gentleman Blend OP).
3-5 temål/l, 100°C, 5 min.



SRI LANKA

Uva Highland BOP
Uva-distriktet ligger på de højtliggende bjergskråninger i det sydøstlige Sri Lanka. Teerne har en kraftig og aromatisk smag, som skyldes de tørre vinde i området. Det har gjort Uva-teerne til Sri Lankas mest eftertragtede.
3-5 temål/l 100°C, 5-6 min.

Ceylon Highgrown FOP
En kraftig te fra Sri Lanka med en stærk tesmag. Teen kommer fra højtliggende plantager som Uva teen, hvilket giver en kraftig og koncentreret smag. Sammenlignet med Uva te, er denne mere stor i bladet og guldtippet.
3-5 temål/l 100°C, 5-6 min.

INDIEN

Assam FBOP
En te fra delstaten Assam i det nordøstlige Indien. Teen giver en meget fyldig og kraftig te, som fungerer rent såvel som i blandinger. Blandet med te fra Sri Lanka fås den kendte Breakfast Tea. Assam teer er oftest skåret (broken) til en fin bladstørrelse – denne te er ingen undtagelse.
3-5 temål/l, 100°C, 5-6 min.



INDIEN - Darjeeling

Darjeeling First Flush
Denne Darjeeling er meget efterspurgt for sin bouquet fra den allerførste plukning (first flush) i foråret, som er lettere i smagen og mere delikat end senere plukninger. Denne første plukning ankommer helt frisk til os i april og byder på en ny smagsoplevelse hver gang.
3-5 temål/l, 85-90°C, 3-6 min.

Darjeeling Ambootia FTGFOP1
Bag de mange bogstaver gemmer sig den bedste økologiske Darjeeling fra anden høst (second flush), vi endnu har smagt. Ambootia plantagen producerer fantastiske økologiske teer gennem en kombination af stor viden og erfaring samt økologiske og biodynamiske produktionsmetoder.
3-5 temål/l, 85-90°C, 5-7 min.

Darjeeling TGFOP
En udsøgt Darjeeling med en fornem og typisk Darjeeling flavour. Teen er fra anden høst (second flush), hvilket betyder, at smagen er mindre grøn og lidt sødere end andre Darjeeling teer. Du kan forvente en fyldig, blød og rund kop te.
3-5 temål/l, 90-100°C, 5-6 min.

Darjeeling Margaret's Hope TGFOP
Plantagen Margaret's Hope, leverer nogle af verdens fineste Darjeeling teer. Denne er en blanding af første og anden høst (first og second flush). Smagen er aromatisk med fin og udpræget Darjeeling karakter. Sommerhøstens aroma er skiftet mere mod frugt og mindre mod blomster, end tilfældet er ved første høst.
3-5 temål/l, 90-100°C, 5-7 min.

KENYA

Kenya Fanning
En helt småtskåren (fanning) Kenya te, der med sin kraft og fyldighed egner sig fortrinligt til mælk.
3-5 temål/l, 100°C, 6-7 min.
(8-9 min. til mælk)

PLANTAGE TE BLANDINGER

Chaya Breakfast FBOP
En klassisk blanding af teer fra Indien og Sri Lanka, som giver en kraftig, karakterfuld og velsmagende morgente, der er god med mælk.
3-5 temål/l, 100°C, 5 min.
(8-9 min. til mælk)

English Blend
Teblandingen består af meget fintskåren (fanning) te fra Sri Lanka, Kenya og Burundi.
Teen som vi har sammensat i samarbejde med en engelsk teabroker, er vores kraftigste. Den er derfor ideel at drikke på engelsk vis med mælk og sukker.
3-5 temål/l, 100°C, 5 min.
(8-9 min. til mælk)

Gentleman Blend OP
En blød og letrøget te, bestående af storbladede teer fra Sri Lanka og Darjeeling samt en anelse kinesisk Lapsang Souchong. Nyd den karakterfulde te ren eller med lidt mælk.
3-5 temål/l, 100°C, 5 min.



VIDSTE DU, AT ET STORT UDVALG AF VORES TEER OGSÅ FÅS I PYRAMIDEFORMEDE TEPOSER – HELT FRIE FOR PLAST?

Vi har valgt at tilbyde nogle af vores populære teer som teer i pyramide-poser, sådan at man let kan lave en enkelt kop te uden tefilter. Posernes udformning giver en optimal infusion af de storbladede kvalitetsteer, hvor både smag og aroma trækkes ud i vandet og giver den bedste kop. De er produceret af bionedbrydeligt- og plantebaseret materiale, så du ikke skal bekymre dig om mikroplast eller skadelige stoffer. Så hvis det skal være lidt let, er her muligheden for at få din yndlingste som tebrev. Kig blot efter pyramidepose-ikonet ud for teerne i kataloget.

SORT AROMA TE

Sort aroma te er sort plantage te, der er tilsat aroma i form af frugtolier, frugtstykker og/eller blomster. Plantage teen, der benyttes som base i blandingen, har stor betydning for smagen i den færdige aroma te.

Afternoon
En te, der er smagfuld og rig på aroma. Grundteen er kinesisk, hvilket giver en lys og let basis for en bred vifte af smags-oplevelser, herunder fra kvæde og orange. Dette er vores mest populære te.
3-5 temål/l, 100°C, 5-6 min.

Chai
En kraftig sort Assam te med varme krydderier. Netop som vi synes, en Chai te skal være. Teen kan drikkes som den er eller laves med mælk og sukker, som på indisk vis.
3-5 temål/L, 100°C, 5-6 min
(10 min. til mælk)

Chaya
Denne te har en dyb, intens smag og aroma af brombær. Grundteen er en mild kinesisk te, der er tilsat brombær og vilde blomster. Dette er den første blanding Chaya lavede ved sin start for 40 år siden.
3-5 temål/l, 100°C, 5 min.

Chaya 2
Kombinationen af friskhed fra orange og nektarin, samt sødme fra abrikos, giver en velafbalan-ceret te på baggrund af en mild kinesisk grundte. De tilsatte jas-minblomster giver teen et strejf af østen – både visuelt og aromatisk.
3-5 temål/l, 100°C, 5 min.

Club Tea
Denne te består af Keemun te tilsat naturlig bergamot (Earl Grey) og citrusolie af en meget høj kvalitet. En kombination, der giver dig en helt speciel, meget frisk og aromatisk kop te.
3-5 temål/l, 100°C, 6 min.

Cream Tea
Den kinesiske grundte er tilsat kraftig te fra Sri Lanka, der i mødet med fløde- og karamel-aroma giver en sød og cremet smag.
3-5 temål/l, 100°C, 5 min.

Earl Grey
En økologisk og aromatisk sydindisk te med kraftig smag og fylde. I denne te kommer smagen af Earl Grey virkelig til sin ret. Den kan drikkes både med og uden mælk.
3-5 temål/l, 100°C, 5-6 min.

Earl Grey Souchong
En blanding af te fra Indien og Sri Lanka iblandet en anelse Lapsang Souchong og naturlig bergamotolie. Kombinationen giver en henholdsvis kraftig røget og aromatisk smag. En dejlig kombination og ideel til mælk.
3-5 temål/l, 100°C, 5-6 min.

Engelsk Earl Grey
En Earl Grey som mange af os husker den fra vores barndom. Teen fra Assam og Sri Lanka giver kraft og fylde, der i kombination med bergamotolien giver en behagelig, klassisk kop te.
3-5 temål/l, 100°C, 6 min.

Fransk Sommer Te
En Earl Grey te med en let og delikat duft af bergamotolie og jasminblomster. Tebasen består af teer fra Kina og Assam.
3-5 temål/l, 100°C, 6 min.

Hyldeblomst
Dejlig te med en sød og krydret duft af hyldeblomst. Grundteen er en mild kinesisk te, der er tilsat hyldeblomst, hyldebær og blå katost blomst.
3-5 temål/l, 100°C, 5 min.

Kinesisk Forårs Te
(Dronning Louise Te)
Denne te er fra gammel kinesisk tid, symbolet på forår. Den består af Keemun te med rosenblade, tilsat naturlig bergamotolie. Teen er let og sødlig med en mild duft af Earl Grey og rosenblade.
3-5 temål/l, 100°C, 5 min.

Kornblomst
(Klassisk Påske Te)
En smuk og aromatisk te, der farvemæssigt giver associationer til påsken. Derfor er den også kendt som vores Påske Te.
Tebasen består af te fra Kina og Sri Lanka tilsat kornblomst, rabarber og lulofrugt.
3-5 temål/l, 100°C, 6-7 min.



Lady Green
En mild og behagelig Earl Grey. Den kinesiske grundte er tilsat lidt Grøn Gunpowder te, som tilfører lethed og ynde.
En tilpas mængde bergamotolie giver balance mellem grundte og aroma.
3-5 temål/l, 100°C, 6 min.

Lemon Earl Grey
En Earl Grey te med frisk citron og curacao, som er en citrusfrugt i familie med Seville Orange.
Den dyrkes bl.a. på den caribiske ø Curaçao samt i Vietnam, hvorfor vi også har valgt at anvende en vietnamesisk grundte i denne blanding.
3-5 temål/l, 100°C, 5-6 min.

Orange Te
Bliv med denne te hensat til appelsinlunde i det sydlige Spanien. Teens duft og smag er ren og intens af modne appelsiner med en grundte fra Sri Lanka.
3-5 temål/l, 100°C, 5-6 min.

Orange Earl Grey
En klassisk Earl Grey med sødme fra orange. En blanding af te fra Keemun, Darjeeling og Sri Lanka danner basis for teen og giver en god og fyldig smagsoplevelse.
3-5 temål/l, 100°C, 5-6 min.

Orange Kvæde
Friske og søde orangestykker i samspil med let syrlighed fra kvæde. Grundteen er fra Kina og giver en blød og mild smag.
3-5 temål/l, 100°C, 5-6 min.

Season
En læskende frisk te med duft og smag af kvæde. Den milde kinesiske grundte er tilsat solsikkekronblade og blomster fra kvædeplanten.
3-5 temål/l, 100°C, 5-6 min.

Skovbær
En symfoni af boysenbær, hyldebær, hindbær, enebær og solbær. Vi har valgt en mild kinesisk grundte, så bærenes duft og smag træder tydeligt frem.
3-5 temål/l, 100°C, 5-6 min.

Sort Lakridsrod
Hvis du er til lakrids, må du prøve denne te. Den forførende duft og smag stammer fra lakridsrod samt stjerneanis. Teen er baseret på indisk Assam te, der giver modspil til lakridsen. 3-5 temål/l, 100°C, 5 min.

Spiced Tea
(Klassisk Jule Te)
En krydret og varmende te, der består af kinesisk grundte, tilsat bl.a. kanel, nelliker, orangeskal og vanille.
Spiced Tea har i mere end 20 år været Chayas klassiske julete og skifter hvert år op mod jul, navn hertil.
3-5 temål/l, 100°C, 6 min.

Sunset
En frisk duft af grapefrugt, der får et fint modspil fra søde jordbær. Grundteen fra Kina og Sri Lanka er tilsat rosen- og solsikkekronblade.
3-5 temål/l, 100°C, 5-6 min.

Sweet Mango
En fyldig grundte fra Sri Lanka i et smukt samspil med mango og solbær. Teen tager sig flot ud og er tilsat rose og kornblomst.
3-5 temål/l, 100°C, 5 min.

Sweet Rhubarb
Blandingen af sort og grøn grundte resulterer i en fyldig og frisk te. Der er perfekt balance mellem syrlig rabarber og et sødt strejf af vanille.
3-5 temål/l, 100°C, 5-6 min.

Æble Kvæde
En populær te, der kombinerer dyb sødme fra æble med syrlighed og let bitterhed fra kvæde. Den kinesiske grundte får skøn aroma fra de tilsatte solsikkeblomster.
3-5 temål/l, 100°C, 5 min.

OOLONG TE

En oolong te er en mellemting mellem grøn og sort te. Teen oxideres på samme måde som sort te, men oxideringsprocessen standses tidligere. Dette giver vidunderlige teer, der har letheden som den grønne te og fylden som den sorte te.

Oolong Jing Shuan
En fantastisk oolong te fra det nordlige Thailand. Teen bliver melongul i koppen og giver en naturlig blød cremet sødme med en blomstret duft af orkideer. Bryg gerne flere gange på samme blade.
3-4 temål/l, 80°C, 5 min.

Jade Oolong
En smuk, lysegrøn kop te med en nøddeagtig og ristet smag. Denne te er oxideret meget lidt – det er derfor en oolong, der er mere grøn end sort.
3 temål/l, 80-90 °C, 4 min.

Formosa Oolong
En storbladet og halvoxideret te fra Taiwan. Teen er meget populær i Østen, hvor den værdsættes for sine nødde- og ferskenagtige noter. En elegant og blød te.
3-4 temål/l, 80-90°C, 5-7 min.

Milky Oolong
Milky Oolong er en let oxideret te og er kendt for sin silkebløde tekstur og rige, cremede smag. Denne særlige oolong adskiller sig fra de andre oolong teer ved sin unikke, naturlige mælkeagtige smagsprofil. Bryg gerne flere gange på de samme teblade.
3-4 temål/l, 80°C, 5 min.

Oolong Bær
En hindbærdrøm baseret på oolong te. Du får altså en lidt kraftigere te end de rene grønne teer og hertil en fantastisk hindbæraroma.
3-4 temål/l, 90°C, 3-4 min.

GRØN PLANTAGE TE

Grøn te kommer fra samme tebusk som sort te, men ved fremstilling af grøn te, behandles tebladene særligt nænsomt og der sker ingen oxideringsproces. Bladene dampes eller ristes, findeles og tørres derefter. Smagen er klar, ren og et uundværligt supplement til et kinesisk eller japansk måltid.

JAPAN

Genmaicha
En grøn te som får sin fylde fra poppede ris. Teen har en blød smag med noter af ristede nødder. Ifølge legenden serverede en tjener denne grønne te med stjålne riskorn til Hakone-shogunen. Fejlen endte med at koste tjeneren livet, men shogunen var så vild med teen, at den blev en del af hans daglige diæt.
3-4 temål/l, 80°C, 2-3 min.

Japansk Sencha
Denne Sencha har en mild, græsagtig og afrundet smag. Teen er velegnet til alle østeninspirerede retter. I Japan laver man ofte te på de samme blade flere gange - hver gang som en ny oplevelse. Teen er også rigtig god til iste.
3-4 temål/l, 80°C, 2-3 min.

Gyokuro
Den fineste af de japanske teer. Teplanterne overdækkes ca. tre uger før plukningen, så theanin, chlorophyl og koffein pumpes mere ud i bladene end normalt, mens mængden af polyphenol reduceres. Dette resulterer i en speciel sødme og en fantastisk grøn farve. Teen drikkes ofte ved specielle lejligheder, og man laver gerne te på de samme blade flere gange som ved Japansk Sencha.
3-4 temål/l, 80°C, 1-2 min.

Sencha Kagoshima
En ren grøn te, der kan kendes på sine lange, mørkegrønne blade, der giver en flot og lysegrøn kop te. Sencha er den mest populære drik i Japan med sin milde sødme og sine græssede noter.
Denne te fås kun i pyramideposer.

Sencha Matcha
En skøn kombination af en kinesisk Sencha te og japansk Matcha (pulveriseret grøn Gyukuro te). Teen giver en smuk lysegrøn kop te med en ren og mild smag. Den er særdeles velegnet til alle østen-inspirerede retter som fx sushi.
3-4 temål/l, 80°C, 2-3 min.



KINA

Grøn Gunpowder
Denne kinesiske te har fået sit navn efter rulningen af tebladene, der får bladene til at ligne små kugler af krudt.
Ved brygning folder bladene sig ud og afgiver deres smag.
Smagen er ren med noter af honning, og teen egner sig fortrinligt til servering med et mynteblad.
3-4 temål/l, 80°C, 2-3 min.

INDIEN

Grøn Darjeeling
Hovedparten af te, der produceres i Darjeeling er sort te, men få steder kan man finde grønne varianter som denne. Teen har en uovertruffen Darjeeling karakter, men i en grøn udgave. Smagen er lys, frisk og meget delikat.
3-4 temål/l, 80°C, 2-3 min.



MATCHA

Matcha er en meget delikat og finmalet grøn te og den te, der om nogen forbindes med Japan. Ved tilberedningen piskes Matcha ud i tempereret vand og drikkes ren eller fx som Matcha Latte.

Derudover så er Matcha fantastisk at bruge i madlavning – både det salte og søde køkken, som is, desserter, kager, chokolade og konfekt, samt grønne drikke som smoothies.

Vi kan anbefale bogen Sund med Matcha i maden af Sara Speyer & Sandra Pugliese.

Matcha indeholder mange anti-oxidanter, fibre, aminosyrer og enzymer.

Original Matcha
Et højt aminosyreindhold giver denne Matcha en enestående sødme, mens chlorophyl giver en fantastisk, frisk grøn farve. Med sin milde sødme, er teen perfekt for førstegangs Matcha-drikkere. Det er også den daglige Matcha for mange.
2 bambusmål/dl, 80°C, piskes grundigt.

Premium Matcha
Denne Matcha, også kendt som Matcha Hikari, tilhører den fineste familie af Matchaer og er af den ekstremt høje kvalitet, der benyttes i japanske teceremonier. Her er kun de yderste blade på teplanterne håndplukket og nænsomt forarbejdet. Denne te opfylder alle forventninger til en virkelig god Matcha. Mild og sød med den rette mængde bitterhed.
2 bambusmål/dl, 80°C, piskes grundigt.

GRØN AROMA TE

Grøn aroma te er grøn plantage te, der er tilsat aroma i form af frugtolier, frugtstykker og blomster. Den grønne plantage te, der benyttes som base i blandingen, har stor betydning for smagen i den færdige grønne aroma te.

China Jasmin
En fin og delikat te, baseret på en mild kinesisk te og lagret med jasminblomster. En rund, sødlig kop te med en lang eftersmag, som er rigtig god til asiatisk mad. Du kan lade de samme blade trække af flere omgange og herved frembringe forskellige smagsoplevelser.
3-4 temål/l, 80°C, 3-5 min.

Grøn Earl Grey
Holder du af Earl Grey, må du ikke snyde dig selv for denne grønne version, som er mild og harmonisk med et højt indhold af antioxidanter. Grundteen er tilsat rosenblade og bergamotolie. De fine teblade giver en smuk kop te.
3-4 temål/l, 90°C, 4-5 min.

Grøn Mango
Basen er den fine China Jade Wings – en klassisk grøn te kendt for sin bløde friskhed og sin rene, friske afslutning. Eksotisk mango tilfører teen en naturlig frugtsødme og et solmodent strejf af sommer.
3-4 temål/l, 90°C, 3-4 min.

Grøn Mynte
En kinesisk te krydret med egyptisk mynte. Teen bliver lys i koppen med en skøn duft af dugfrisk mynte.
3-4 temål/l, 80°C , 3-5 min.

Rabarber Chun Mee
(Grøn Påske Te)
En populær grøn te, der i sin natur er mindre sød end andre grønne teer. Grundteen giver en frisk og ren smag, som giver godt modspil til den let syrlige rabarberaroma.
3-4 temål/l, 90°C, 3-4 min.

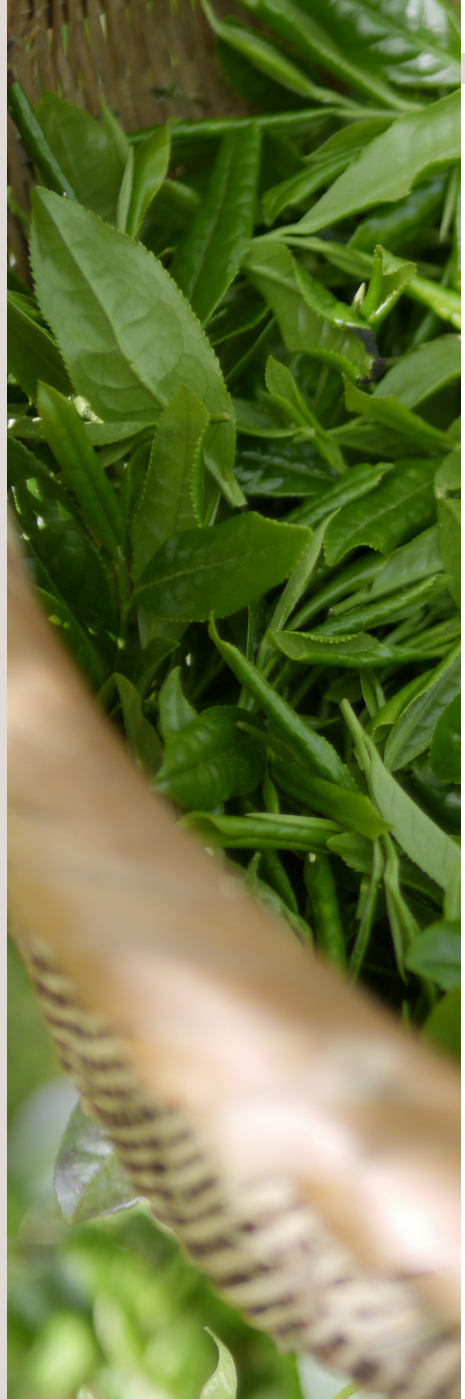
Sencha Bær
En symfoni af bær – fyldig, blød og med god harmoni mellem syrligt og sødt. Grundteerne i denne blanding er grøn Sencha tilsat lidt Oolong, som giver mere kraft og farve end den rene Sencha.
3-4 temål/l, 90°C, 3-4 min.

Sencha Kvæde
En lysegrøn te med en mild, blød smag af kvæde, som er krydret med blomster og eksotiske frugter – bl.a. ananas og papaya.
3-4 temål/l, 90°C, 3-4 min.

VIDSTE DU AT SORT, OOLONG, HVID OG GRØN TE STAMMER FRA SAMME TEBUSK?

Tebusken (Camellia sinensis) er den dyrkede form af et stedsegrønt træ med mørke, skinnende blade. Alle teplanter over hele verden tilhører samme art, men der skelnes mellem to hovedvarianter kaldet Kina te/ Sinensis og Assam te/Assamica. Sinensis dyrkes især i Kina, Japan og Taiwan, mens Assamica dyrkes i det øvrige Asien samt i Afrika og Sydamerika.

En lang række faktorer afgører smag og udseende af den færdige te – først og fremmest jordbundens beskaffenhed og det lokale klima. Teens smag og aroma, selv fra den samme plantage, ændrer sig fra plukning til plukning gennem høstsæsonen – afhængig af de klimatiske forhold.
Dette kommer eksempelvis til udtryk i First Flush Darjeeling, der smagsmæssigt adskiller sig markant fra sæsonens øvrige plukninger.



Sencha Kyoto
En smuk, grøn kinesisk Sencha tilsat bl.a. rosenblomst, solbær, ananas og papaya. Smagen er frugtagtig og let sødlig, og aromaen er blød og cremet.
3-4 temål/l, 90°C, 3-4 min.

Sencha Lime
En smuk lysegrøn kop te med en frisk duft af citrus. Teen er krydret med orange, citron og limeskal samt mango og hyben.
3-4 temål/l, 90°C, 3-4 min.

Sencha Nara
En symfoni af eksotiske frugter. Grundteen er grøn kinesisk Sencha, som vi har tilsat bl.a. orangeskal, ananas, mango og papaya. Dette er ikke uden grund, en af vores mest populære grønne teer.
3-4 temål/l, 90°C, 3-4 min.

Sencha Osaka
(Grøn Jule Te)
Blandingen består af en mild grøn sencha hvor både krydderier, orange, mandel og vanilje kommer til sin ret. Denne krydrede blanding er også vores grønne julete.
3-4 temål/L, 80°C, 3-4 min.

Sencha Zen
En grøn kinesisk Sencha med ingefær, citrongræs og citronskal. En forførende duft, hvis du elsker ingefær. Endvidere er teen krydret med lakridsrod og sort peber, der giver både sødme og kant til smagsoplevelsen.
3-4 temål/l, 90°C, 3-4 min.

Jasmin Perler
Den skønneste te med jasmin, håndrullet til små perler. Der benyttes kun de fineste topskud fra tebusken. Bladene lagres lagvis med friske og blomstrende jasminblomster.
Dagen efter udskiftes blomsterne, så ny duft tilføres.
Teen absorberer den skønne jasminduft. Processen fortsætter i 6-7 døgn. Derefter håndrulles tebladene, således at jasminduften bevares. Bladene bevares i glasset, når teen nydes, og der kan laves te på de samme blade op til 3 gange.
15 perler/2dl, 70-80°C vand, 3-4 min.



HVID TE

Hvid te kommer fra den samme te plante som sort og grøn. Men produktionsmetoden for hvid te er begrænset til en yderst nænsom tørring, hvor bladenes naturlige fugtighed fordamper. Flest muligt af de naturlige indholdsstoffer er bevaret i hvid te, der derfor skal tilberedes ved lav temperatur, så du får maksimal glæde af dem.

Hvid te – Silver Tips/Silver Needles/Flowery Pekoe
En specialitet fra den kinesiske Fujian provins. Der anvendes udelukkende topskud, som høstes i en kort periode hvert forår, før de har foldet sig ud og stadig er dækkede af sølvfarvede 'hår' – heraf tilnavnet Silver Tips/Silver Needles. Smagen er meget mild og ren med noter af honning og nødder. Lang, balanceret og delikat eftersmag.
4-5 temål/l, 65-75°C, 2-4 min.

White Wings
Denne rene hvide te er fra det sydøstlige Kina og består af én knop samt 2 sideblade. Teen bliver lys i koppen med en behagelig blomstret bouquet.
3-4 temål/l, 80°C, 5 min.

White Exotic
En dejlig te med eksotiske frugter – bl.a. mango, papaya og ananas. Den er også god til iste.
4-5 temål/l, 70-80°C, 3 min.

White Julia
En hvid te med friskhed fra rosenblade og morgenfrueblomst samt en let aroma af hindbær, grapefrugt og abrikos.
4-5 temål/l, 70-80°C, 2-4 min.

White Symphony
(Hvid Påske Te)
Hvid kinesisk te tilsat bl.a. mango og citrongræs.
Mild og sød med en liflig aroma.
4-5 temål/l, 70-80°C, 3 min.

ROOIBOS

Rooibos betyder 'rødbusk'. Den kommer ikke fra teplanten, men fra nålene fra en sydafrikansk busk. Rooibos giver en meget velsmagende, rødlig kop te og kan nydes både kold og varm.
I modsætningen til teplanten indeholder rooibos ikke koffein, og den kan derfor drikkes på alle tider af døgnet uden at påvirke søvnen.

Rooibos
Denne Rooibos giver en smuk, rødlig og meget velsmagende, sødlig drik.
3-4 temål/l, 100°C, 5 min.

Rooibos Chai
Rooibos med masser af ingefær samt klassiske chai-krydderier – en eksplosion for ganen af varme krydderier og en let sødme.
4-5 temål/l, 100°C, 5-6 min.

Rooibos Hindbær
En Rooibos tilsat hindbærstykker giver denne drik en sød duft og smag af modne bær – en rigtig sommerdrik, der også er perfekt som iste.
3-4 temål/l, 100°C, 5 min.

Rooibos Lemon
Denne Rooibos er til dig der holder af citron. Frisk og cremet på samme tid.
4-5 temål/l, 100°C, 5-6 min.

Rooibos Sweet
Som navnet antyder, får du her en Rooibos, der er behageligt sød og flot rød i koppen. Den har en skøn duft af jordbær og vanille med undertoner af grapefrugt. Desuden er blandingen krydret med solsikke, kornblomst og rosenblade.
3-4 temål/l, 100°C, 5 min.

Rooibos Vanille
Her har vi tilsat vanille til den sydafrikanske Rooibos. Blandingen giver en flot rødlig drik med en liflig duft og en sødlig, cremet smag.
3-4 temål/l, 100°C, 5 min.

URTETE/HERBAL BLENDS

Vores urteteer er smagfulde blandinger af urter, blomster, frugter og bær.
De er fri for koffein, da de ikke indeholder teblade.
Urteteer egner sig godt som isteer – sæt blot den kolde te i køleskabet
og servér den senere med isterninger, et blad frisk mynte,
en citronskive og evt. sukker efter smag.

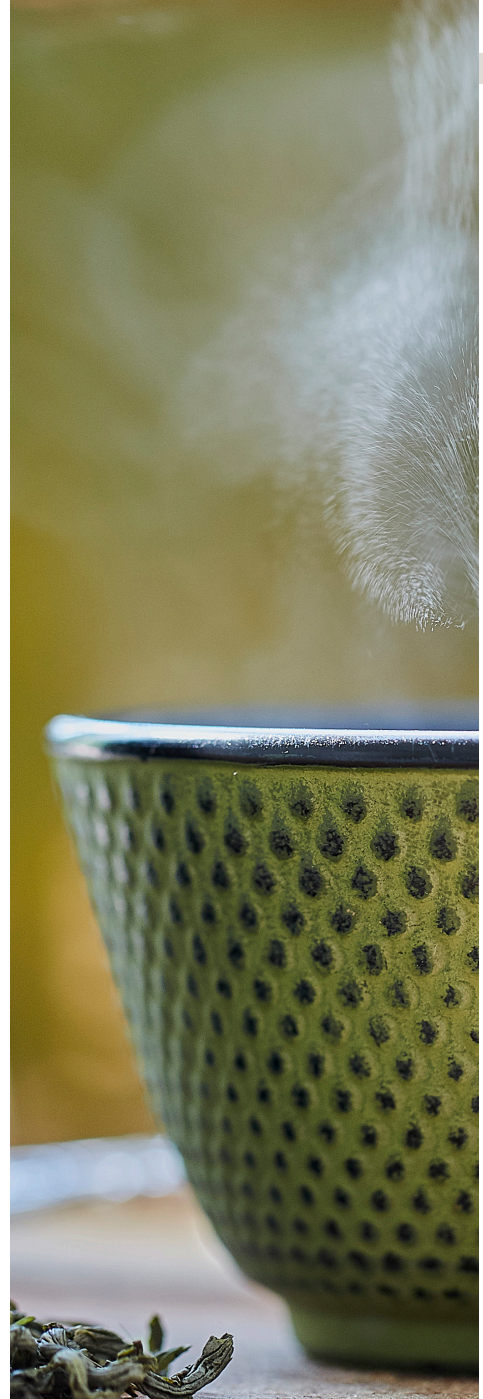
Herbal Balance
Fennikel, anis og citrongræs er de dominerende smage i denne blanding, som giver en balanceret kop med både fylde og varme.
4-5 temål/l, 100°C, 5-6 min.

Herbal Ginger Lemon
Hvis du er til ingefær, så er denne blanding til dig. Med Herbal Ginger Lemon får du dit daglige skud ingefær sammen med både citrongræs og citronskal samt et strejf af lakridsrod.
5-6 temål/l, 100°C, 6-10 min.

Herbal Kamille
Kamille te er fyldt med catechiner, som er de antioxidanter, der er lettest for mennesker at optage. De er bl.a. gode for immunforsvaret og beskytter mod forskellige sygdomme. Teen er lavet af kamilleblomsten som har en skøn duft af kamille.
6-8 temål/l, 100°C, 6-10 min.

Herbal Mint Cooler
Frisk og harmonisk urtete med mynte, ristede æblestykker, lakridsrod, citrongræs og citronmelisse. Mynten er frisk og kølende uden at være altdominerende og får sødme fra de ristede æbler og lakridsrod samt syrlighed fra citrongræs og melisse.
5-6 temål/l, 100°C, 6-10 min.

Herbal Sweet & Spicy
(Herbal Jule Te)
Anis, lakridsrod, fennikel, kardemomme, peber, kanel, ingefær og nellike. En krydret kop te som giver varme og sødme til hele kroppen.
4-5 temål/l, 100°C, 5-6 min.



TEUDSTYR – DESIGNET MED OMHU OG PASSION

Vi tror på, at te skal være en del af din dagligdag, og derfor fokuserer vores sortiment på redskaber til hverdagsbrug. Vi ønsker, at din teoplevelse skal være enkel, autentisk og berigende, uanset om du nyder en stille stund for dig selv eller deler teoplevelsen med dem, du holder af.

Vores sortiment er præget af enkle, nordiske designs og subtil japansk inspiration. Vi har nøje udvalgt hvert produkt, så det ikke kun opfylder dine praktiske behov, men også tilfører en æstetisk dimension til din teoplevelse. Fra smukke tekander og matchaskåle til krus og kopper, der ligger godt i hånden, er hvert produkt designet med omhu og passion.

Vores sortiment rummer designs af bl.a. Bredemeijer, Eslau, Kinto, Motarasu, Per Bo keramik og Birkerød Keramik.



FAKTA OM TEENS INDHOLD

POLYPHENOLER ELLER TANNINER
Te indeholder en gruppe polymeriserede phenoler, specifikt catechin. Disse omdannes ved oxidation til theaflaviner og thearubigins, som ændrer karakteren af teen – farve, aroma, smag og udtryk. Gruppen kaldes ofte samlet for Theaflavin, og det er den, der medfører den rødbrune farve i sort te. Theaflavin findes ikke i grøn te, men dannes under oxiderings-processen.

GARVESYRE: Når der tales om garvesyre i te, menes der teens indhold af polyphenoler. Selve det kemiske stof, garvesyre, findes ikke i te.

L-THEANIN: En aminosyre, der er specifik for te. Den oxideres til andre stoffer under oxideringen og findes derfor især i grøn te.

KOFFEIN: Et alkaloid, der bl.a. også findes i kaffe, kolanød og guarana og stimulerer centralnervesystemet. Koffein findes i højere koncentration i nye teblade og bladknopper, så Gyokuro indeholder fx mere koffein end Lapsang Souchong. Hvis du ønsker at minimere indtaget af koffein, kan du vælge at drikke te med et lavere indhold som fx vores White Exotic eller vores Oolong teer. Alternativt kan vælges Rooibos og Herbal Te, som slet ikke indeholder koffein.

GUIDE

PLANTAGE OG AROMA TE
Der skelnes mellem plantage og aroma te. Plantage te kommer direkte fra plantagerne, oxideret/uoxideret og tørret, men helt uden tilsætning af smagsstoffer. Derfor kaldes disse også de rene, klassiske eller ortodokse teer. Tilsætter man tørrede frugter, blomster, krydderier, frugtolier og lignende til en plantage te, kaldes den en aroma te.

HVAD BETYDER FORKORTELSERNE?
Ved mange teer, vil du finde forkortelser, der fortæller noget om bladets størrelse, høsttidspunkt, forarbejdning og sortering.
Herunder kan du se, hvad de forskellige bogstaver betyder:

OP Orange Pekoe – meget langt, tyndt blad.
P Pekoe – mellemstort, aflangt eller krøllet blad.
PS Pekoe Souchong – groft, mellemstort blad.
S Souchong – meget groft blad – bruges ofte røget.
F Flowery – teen indeholder tips. Tips er spidserne af de nye blade og bladknopper.
G Golden – indikerer et indhold af meget unge tips, høstet tidligt i sæsonen, hvor de er gyldne i farven.
B Broken – blad som ved skæring er blevet findelt. Denne skæring betyder normalt en kraftigere te.

Eksempel
Forkortelsen **FBOP** betyder, at teen har tips (**F**), samt at de oprindelige teblade, der var meget lange og tynde (**OP**), er blevet findelt ved skæring (**B**).

IKONER
Når du ser dette ikon ved en te, betyder det, at den også kan fås i pyramideposer.
Når du ser dette ikon ved en te, betyder det, at teen er økologisk.

TE GUIDE
Se mere om te, teområder og tebrygning under Te Guide på **www.chaya.dk**

VORES HISTORIE

For mere end 45 år siden fik Chayas stifter Bente Valbak, ideen til at etablere en virksomhed med salg af te. Dengang rejste hun ofte til Østen, hvor hun fik interesse for tekulturen. Hun besluttede sig for at gøre kvalitetste tilgængelig for alle danskere ved at importere og sælge pr. postordre.

Bente begyndte med selv at køre varer til posthuset i sin Morris Mascot for at sende te til sine kunder. Det ændrede sig, da hun fandt et lagerlokale ved Bondebyen i Lyngby. Flere kunder tilbød selv at komme forbi for at hente deres varer ved lageret, så Bente begyndte at holde åbent et par dage om ugen, alt imens tesortimentet voksede. På den måde tog Chayas første butik form, og senere fulgte butikken i Charlottenlund.

Allerede dengang involverede Bente sin familie i arbejdet, når der skulle fyldes te i poser og rør, pakkes kasser og bringes til posthuset. På den måde var Chaya som et ekstra familiemedlem. Derfor var det også helt naturligt, at Bentes datter, Kirstine Laurents, i 2000 trådte ind i virksomheden.

Sammen driver vi og vores passionerede medarbejdere Chaya som en moderne teforretning med fokus på kvalitet, unikke oplevelser og bæredygtighed i alle led af forretningen.

Chaya er i dag til stede både online og fysisk i to butikker. Her kan du dykke ned i mere end 80 forskellige slags te og et nøje udvalgt sortiment af lækkert tilbehør til tebordet.

Vi leverer også te til virksomheder – både til hverdagen og til særlige lejligheder i form af firma- og julegaver. Derudover driver vi caféen Dronning Louises Tehus, hvor du kan nyde Afternoon Tea i smukke omgivelser og orangeriet Paradehuset, som kan lejes til fester.

VORES WEBSHOP

Selvom pakkerne ikke længere bliver kørt på posthuset i en Morris Mascot, leverer vi stadig masser af teoplevelser og andre varer fra Chaya med posten. Vores webshop **www.chaya.dk** er en integreret del af forretningen, og vi leverer til både privatpersoner og virksomheder.

Vi ønsker, at det skal være nemt og hurtigt at modtage vores varer, og vi gør en dyd ud af at dele samme entusiasme omkring produkterne online, som vi gør det i butikkerne. Vi sender derfor altid smagsprøver med i pakkerne og hjælper gerne med at skræddersy specielle løsninger, der passer til den enkelte kundes behov.

Vi glæder os til at give dig nye teoplevelser i Chaya.



Chaya Aps, Forår 2026

Chaya

Lyngby Hovedgade 9A, 2800 Kgs. Lyngby, tlf. 4593 9090
Jægersborg Allé 37, 2920 Charlottenlund, tlf. 3990 9097
www.chaya.dk, info@chaya.dk

CERTIFIED
cradle to cradle
SILVER
PurePrint® by KLS
Produceret biomedbyrdsikret
af KLS PurePrint A/S