DEN PERFEKTE KOP TE
HVORDAN GØR JEG?

Al te stammer fra bladene fra den stedsegrønne busk Camellia sinensis.
Den endelige te-type bestemmes af mange forhold, herunder dyrkningssted, høsttidspunkt samt videre forarbejdning m.fl.

Den optimale kop te kræver friskkogt (tempereret) vand fra koldtvandshanen.
Forud for brygningen anbefaler vi, at du skolder tepotten og øvrigt udstyr samt sørger for regelmæssig rengøring heraf.

God fornøjelse!

Te-type	Fermenterings-grad	Dosering temål pr. l	Vandtemperatur °C	Trækketid min
Sort	Fermenteret	3 - 5	100	4 - 7
Oolong	Halvfermenteret	3 - 4	80 - 90	2 - 7
Grøn	Ufermenteret	3 - 4	60 - 80	1 - 3
Hvid	Ufermenteret	4 - 5	65 - 85	2 - 4
Rooibos*	Fermenteret	3 - 4	100	5
Herbal*	Fermenteret	6 - 8	100	5 - 10
Iste**		Dobbelt	5 - 100	3 min - 12 t

* Rooibos – også kaldet rød te – stammer fra den afrikanske busk Aspalathus linearis og er således ikke 'rigtig' te. Ligeledes er herbal blends/urtete sammensat af urter, frugt m.m. og består derved ikke af te.

** Prøv også koldbrygget iste, hvor teen trækker i koldt vand fra et par timer til natten over alt efter hvilken te og smag. Se mere om **Iste & Cold Brew** på chaya.dk

Chaya

Chayas butikker – Lyngby Hovedgade 9A – Jægersborg Allé 37
Chayas caféer – www.dronninglouisestehus.dk – www.ordrupgaardcafe.dk
Chayas webshop – **www.chaya.dk**

