

OOLONG TE

Oolong te er en mellemting mellem en grøn og en sort te. Processen for produktion af oolong te er den samme, som når man fremstiller sort te. Tebladene gennemgår en oxideringsproces, men den stoppes tidligere end ved fremstilling af sort te og man får derved en mellemting mellem sort og grøn te – oolong te. Længden af oxideringen gør, at oolong teer varierer meget – fra en næsten grøn te til en næsten sort te.

Smagen af oolong kan variere enormt afhængigt af typen og graden af oxidation. Den spænder fra let, blomsteragtig og frugtig til rig, ristet og nøddeagtig. Mange oolong teer har en fløjlsblød tekstur med en sød eftersmag og en fyldig krop. Oolong te er fantastisk og giver en te, der tager det bedste fra de to verdener (grøn- og sort te). Man får en mild kop te men med dybde og fantastisk smag og aroma.

Både trækketid og vandtemperatur afhænger af den enkelte oolong te. Vi angiver vores anbefalinger på te-etiketterne samt på hjemmesiden.
Oolong te er et fremragende valg for dem, der søger en te med dybde, alsidighed og en smagsprofil, der udvikler sig med hver kop.

Chaya

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

NYE OOLONG TEER

Vi har udvidet vores udvalg af oolong teer med **2 nye delikate varianter**.

Oolong Jing Shuan - økologisk
En eksklusiv oolong te fra det nordlige Thailand. Teen dyrkes 400-700 meter over havets overflade. Teen bliver melongul i koppen og giver en naturlig blød kop med en blomsteragtig duft af orkideer. Denne oolong te er et fremragende valg for dem, der søger en udsøgt te med dybde, alsidighed og en smagsprofil, der udvikler sig med hver kop. Bryg derfor gerne flere gange på samme blade, og smag forskellen.

Milky Oolong
Milky Oolong er en delikat og aromatisk te, der er kendt for sin silkebløde tekstur og rige, cremede smag. Denne særlige oolong type adskiller sig fra andre oolong teer ved sin unikke, naturlige mælkeagtige smagsprofil.
Teplanten, der bruges til Milky Oolong, gennemgår en omhyggelig oxideringsproces (20-30% oxidering), som giver den en perfekt balance mellem den lette friskhed af grøn te og dybden af sort te.
Det, der virkelig gør Milky Oolong speciel, er dens naturligt cremede og bløde smag. Denne smag stammer ofte fra de specielle klimaforhold under dyrkningen, hvor tebladene udsættes for kolde temperaturer, hvilket resulterer i en mælkeagtig, rund smag.
Teen har en silkeblød tekstur, der gør den særdeles tiltalende. Den næsten karamelagtige eftersmag efterlader en sødme i ganen, som gør teen både forfriskende og luksuriøs på samme tid.
Milky Oolong kan ofte trække flere gange, og hver gang vil den afsløre nye lag af smag, især af de søde og cremede noter.

Derudover har vi **3 andre oolong teer**.

Jade Oolong - økologisk
Jade Oolong betyder, at dette er en grøn oolong te. Tebladene er kun oxideret ganske let, hvilket resulterer i en let kop te med nøddeagtig og let ristet smag. De grønblå blade er rullet til små kugler, som folder sig ud under brygningen af teen.

Formosa Oolong
En klassisk oolong te, som er oxideret lidt længere og som derved bliver kraftigere og dybere i smagen. En skøn te, som aldrig bliver bitter.

Oolong Bær
Oolong te tilsat hindbær samt hindbær og jordbær aroma. Dette giver en let kop te med en liflig duft af dansk sommer.

Chaya

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

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