



OOLONG TE

Mange kender ikke til den noget uretmæssigt undervurderede 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 spænder bredt – fra en næsten grøn te til en næsten sort te.

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.

Tilberedning af oolong te

Både trækketid og vandtemperatur afhænger af den bestemte oolong te. Vi angiver vores anbefalinger på te-etiketterne samt på hjemmesiden.



Chayas butikker – Lyngby Hovedgade 9A – Jægersborg Allé 37

Chayas café – www.dronninglouisestehus.dk

Chayas webshop – www.chaya.dk



CHAYAS OOLONG TEER

China Oolong White Downy - økologisk

Denne unikke Oolong fra Guangxi giver en fløjlsblød kop te med en let ristet, blomsteragtig smag. Teen er oxideret ganske let, hvilket resulterer i den meget lette og delikate kop te. Denne te er meget sjældent, og har hvert år nye noter og smagsnuancer.

Jade Oolong - økologisk

Jade Oolong betyder, at denne oolong te er en grøn oolong. Tebladene er kun oxideret ganske let, hvilket resulterer i en let kop te med nøddeagtig og let ristet smag. De grøn-blå 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.



Chayas butikker – Lyngby Hovedgade 9A – Jægersborg Allé 37

Chayas café – www.dronninglouisestehus.dk

Chayas webshop – www.chaya.dk