

más.té

más.té



Tés e Infusiones
de otros mundos

en bolsitas piramidales

más.té

Tés Verdes

Las hojas son cocidas al vapor y posteriormente secadas. Es un té con un bajísimo contenido calórico, con altas concentraciones de catequinas e isoflavonas. Preparación: Agua entre 75-85°C. Esperar 2-3 min. Variedades:



○ China Gunpowder.

○ Moruno Verde.

○ Té Champán y Fresas.

Tés Negros

La intensidad de su aroma es debida a su proceso de fermentación. Con un alto nivel de teína, son muy ricos en minerales y antioxidantes. Preparación: Agua a 100°C. Esperar 3-6 min. Variedades:



○ Ceylán Nuwara Eliya Battalgalla.

○ Indian Darjeeling Bodotom F.O.P.

○ Strong English Breakfast.



○ Con Canela.

Rooibos

Es una planta sudafricana que significa *arbusto rojo*. De sabor ligeramente dulzón y sin cafeína. Sus hojas se dejan oxidar al sol, confiriéndole un sabor y color característicos. Preparación: Agua a 100°C. Esperar 8-12 min.



○ Rooibos.

Tés Rojos

Las grandes hojas de té provenientes de la región de Yunnan son comprimidas y almacenadas durante años en unas condiciones muy específicas que hacen que el té se torne rojizo y adquiera unas propiedades únicas. Preparación: Agua a 100°C. Esperar 3-4 min.



○ China Pu Erh.

Infusiones

Las de siempre... y nuevas combinaciones, resultado del conocimiento tradicional y el aporte de sensacionales aromas y sabores. Preparación: Agua a 100°C. Esperar 6-12 min. Variedades:



○ Menta Poleo /Pepermint.



○ Manzanilla.



○ Tila.



○ Regaliz Raíz Cortada.



○ Turco Manzana.



○ Frutas del Bosque.



○ Hawai Cocktail.

Té Blanco

Es un té verde del cual sólo se recogen, a mano, sus brotes. Su color es verde pálido con un finísimo vello blanco (de ahí su nombre). Contiene 3 veces más polifenoles (antioxidantes) que otros té. Es bajo en cafeína y tiene 0 calorías. Preparación: Agua entre 75-85°C. Esperar 2-3 min.



○ China Pai Mu Tan.

○ Disponible en este establecimiento.