

ОПИСАНИЕ ЧАЯ И КОФЕ

Чай элитных сортов

1. Ничего лишнего для наслаждения превосходным чаем — насыщенный, яркий вкус и аромат индийского черного чая в сочетании с ароматным и нежным липовым цветом, земляникой и бодрящим бергамотом. Обладает сильными тонизирующими свойствами, является хорошим средством против головной боли, депрессии, профилактики и лечения простудных заболеваний, благоприятно действует на пищеварительный тракт человека в силу своей способности адсорбировать вредные для организма вещества, поэтому не только «очищает» органы пищеварения от микробов, но и выполняет своеобразную химчистку желудка, почек и отчасти печени. Заваривать горячей водой (85-95 гр С) в течение 2-5 мин.
2. Смесь индийского и цейлонского чая с насыщенным вкусом, янтарным настоем и контрастным ароматом земляники, бергамота и лимона, цветками гибискуса и лепестками роз. Заваривать горячей водой в течении 5-8 мин.
3. Чудесный китайский черный чай, заслужил репутацию целебного средства, которым еще в древности излечивали ряд болезней, доказано его благоприятное воздействие на желудочно-кишечный тракт и кровообращение. Добавление чабреца придает чаю уникальный вкус, аромат и конечно усиливает его полезные свойства. Рекомендуем регулярно его употреблять при стрессах и нервных срывах для скорого восстановления, он обладает антисептическими свойствами и является колоссально бодрящим напитком. На чайник нужно 1-2 ч. ложки заварки. Подходит вода, разогретая до 95 градусов.
4. Экзотический микс из тропических фруктов — манго, ананаса, папайи, киви и персика в сочетании с индийским черным чаем.
5. Зеленый чай сенча с добавлением ягоды Годжи, кусочков фруктов и имбиря, мальвы и сафлора с ароматом грейпфрута и имбиря
6. Сенча обладает сильным бодрящим эффектом и лучше всего подходит для утреннего и дневного чаепития. Этот чай заваривается 2-3 минуты, 3 г чая (1.5-2 чайные ложки) на чайник 450-500 мл. Этот чай так же можно заваривать в гайвани или маленьком глиняном чайничке 100-120 мл сливным методом – 6-7 г чая, заваривается 10-20 секунд и тут же разливается по чашкам. При заваривании высококачественной сенчи крайне важна температура воды – 82°C. Если вода будет слишком горячая, настой получится очень горьким и невкусным, а при заваривании слишком холодной водой вкус чая не раскроется. При правильной температуре воды у чая будет очень нежный, сладковатый вкус с богатым послевкусием.
7. Светлый Фуцзяньский улун с ароматом жасмина. В сухом виде - красивый крупный лист изумрудного цвета, скруткой листа напоминающий Те Гуань Инь. Настой лёгкий, блестящий, светло-янтарного цвета. Классическая нота светлого улуна переплетается с нежной горечью жасминовой ноты. Заваривать водой 80-85 градусов в типоде методом пролива 7 г на колбу.
8. Классический улун из провинции Фуцзянь с молочным ароматом. Для производства молочного улуна используют свежий Те Гуань Инь первой категории, сделанный из зрелых сочных чайных листьев. У этого чая очень нежный, сбалансированный вкус и масса полезных свойств. Он тонизирует, улучшает настроение и приводит в порядок работу пищеварительной системы. Аромат в прогретой гайвани сильный, свежий, с выраженной молочной ноткой. Настой лёгкий, приятного жёлто-зелёного оттенка. Во вкусе гармонируют две ноты – сильная молочная и тонкий свежий вкус полуферментированного улуна.
9. Технология производства крайне сложна и включает в себя более 10 стадий. Главной особенностью является постепенная ферментация - несколько циклов встряхиваний. Для производства Те Гуань Инь используют более зрелый лист, чем для зелёного чая, это придает ему "мясистость", и позволяет выдерживать большее количество заварок. Те Гуань Инь обладает свежим, мягким вкусом и нежным ароматом, хорошо тонизирует и одновременно расслабляет тело, поэтому подходит как для утреннего, так и для вечернего чаепития. Этот чай следует заваривать 2-3 минуты при температуре 80-85°C, 3 г (1.5-2 чайные ложки) на чайник (450 мл).
10. Крупнолистовой (Шу) пуэр из провинции Юннань (3 года). Этот чай делается из крупного чайного листа, его собирают в конце весны или ранней осенью. После сбора чай завяливают, пропаривают, подсушивают и складывают в кучи для ускоренной ферментации на полтора-два месяца. Далее пуэр ещё раз просушивают и складывают для длительного хранения. С годами его вкус становится мягче и объёмнее. Для этого пуэра характерен приятный, чуть терпкий, крепкий, но не горький, землистый вкус, тёмный настой и длительное послевкусие. Заваривают пуэр 3-5 минут при температуре 95-98°C из расчета 5 г на чайник (450 мл).
11. Классический Моли Хуа Ча был её излюбленным чаем, и быстро вошёл в моду. Тогда же отмеченная императрицей чайная провинция Фучжоу начала свой долгий путь собирания опыта и усовершенствования

- традиций производства зелёного жасминового чая. Заваривать его следует 2-3 минуты при температуре 80-85°C, 3 г (2-2.5 чайные ложки) на чайник 450 мл.
12. Смесь лучших сортов классического чёрного чая, с добавлением натурального бергамотового масла. Аромат этого чая знаком каждому – тонкая изысканная горчинка. Его можно любить, можно не любить, но нельзя остаться к нему равнодушным. Эрл Грей - один из самых популярных продуктов в нашей линейке ароматизированного чая. Тёмный, крепкий чай с тонким ароматом бергамота, классической лёгкой горчинкой и богатым цветочным послевкусием. На чайник 450 мл нужно 1-2 ч. ложки заварки, следует взять воду, прогретую до 95 градусов.
 13. Смесь классических сортов чёрного чая, ярко красные кусочки клубники, и кубики ароматной спелой дыни, натуральные ароматические масла. Аромат этого чая напоминает сладкий, густой сок спелой дыни, притягательный, и в то же время лёгкий и свежий. Яркие кусочки клубники на фоне чёрного чайного листа выглядят очень нарядно. На чайник следует взять 1-2 ч. ложки заварки. Подходит вода, разогретая до 95 градусов.
 14. Смесь классических сортов чёрного чая, плоды сушеной спелой вишни и натуральные ароматические масла. Самое лучшее в этом чае – его аромат. Тяжёлый, терпкий запах спелой вишни, с еле заметными нотами коньяка, вишневой косточки, и сладкой, свежей ноткой на излёте, которая долго ещё ощущается, постепенно превращаясь в воспоминание об этом аромате. Настой красивого, тёмно-рубинового цвета. Вкус вишни чувствуется, но без сладких тонов. На чайник следует взять 1-2 ч. ложки заварки. Подходит вода, разогретая до 95 градусов.
 15. Состав: смесь Китайского, Цейлонского и Индийского чая, кусочки винограда, ежевики, малины, клубники, натуральные ароматические масла.
 16. Аромат этого чая лёгкий, сладкий, деликатный. Купаж элитного чая и тонких, лёгких лепестков календулы повышает настроение и помогает справиться с хронической усталостью, стрессом, поддерживает нервную систему в порядке. Янтарный прозрачный настой с лёгким ароматом лимона. Вкус мягкий, тонкий, с цитрусовой кислинкой. Этот чай очень хорошо утоляет жажду в жару. На чайник 450 мл нужно 1-2 ч. ложки заварки. Подходит вода, разогретая до 80 градусов.
 17. На сегодняшний день, чай является одним из наиболее популярных и востребованных напитков. Основой для напитка являются листья чайного куста, высота которого составляет до 1.5 метра. Наиболее элитными и полезными считаются листочки первого сбора, потому что они насыщены минералами, витаминами, антиоксидантами и прочими полезными веществами. Дополнительными ингредиентами в чае являются сушеные лепестки роз, подсолнечника и василька. Они придают напитку необычный превосходный аромат.
 18. Крупные красные ягоды на фоне зелёного чая привлекают внимание, а когда знакомишься с чаем поближе, вдыхаешь его кислый, ягодный, какой-то северный аромат, этот чай хочется попробовать. Странно, что вкус восточной сенчи способен породить ассоциацию с Карельскими лесами, мокрый лесной мох стального и зелёного цвета, и в нём крупные, ярко-алые, кислые ягоды клюквы. Ягодная свежесть и кислая нота, сочетаясь с горчинкой, которую дарит сенча, создают необычайное, благородное сочетание. На чайник следует взять 1-2 ч. ложки заварки. Подходит вода, разогретая до 80 градусов.
 19. Зеленый чай с кусочками имбиря, лимонной травой и цедрой апельсина. Сорт высший. Заваривать 4-5 минут при температуре воды 70-80°C. 3 ч.л. заварки на 450 мл. воды.
 20. При знакомстве с этим чаем вас встретит сладкий, сильный и жизнеутверждающий аромат сладкого персика. Календула украшает этот чай и дополняет букет аромата цветочными оттенками. Лёгкий, прозрачный настой орехового оттенка, с богатым вкусом сенчи, дополненным мягкой персиковой ноткой. Заваривать этот чай следует водой 80-85 градусов, из расчёта 2 чайных ложки на чайник 450 мл.
 21. При знакомстве с этим чаем возникает стойкая ассоциация с ароматом целебных трав – сильным, терпким, которым хочется наслаждаться не смотря на отсутствие в нём ярких и сладких фруктовых оттенков. Очарование аромата липы и признанные целебные свойства ромашки делают этот чай по-настоящему привлекательным. Лёгкий, прозрачный настой оттенка слоновой кости, с богатым вкусом сенчи и целебных трав. Заваривать этот чай следует водой 80-85 градусов, из расчёта 2 чайных ложки на чайник 450 мл.
 22. При знакомстве с этим чаем вас встретит пьянящий аромат крупных ягод чёрной смородины, где через кислые ягодные оттенки смело пробивается сладость цукатов и аромат качественного китайского чая. От этого аромата захватывает дух и поднимается настроение. Лёгкий, прозрачный настой. Натуральная смородина придаёт настою роскошные оттенки чёрного янтаря. Вкус смородиновый, с интенсивной ягодной сладостью. Заваривать этот чай следует водой 80-85 градусов, из расчёта 2 чайных ложки на чайник 450 мл.
 23. Это потрясающий чай, равного которому по богатству и качеству состава среди ароматизированного чая почти не встретишь. В нём соединились сенча, Лун Цзин и белый чай Бай Му Дань, кусочки кокоса,

лепестки османтуса, василька, жасмина и календулы. Все это собранное вместе создает аромат, которым можно наслаждаться долго. Тонкий, притягательный, он заставляет обратить внимание на красоту самого чая, яркие, разноцветные лепестки, и белоснежные кубики кокосовой мякоти, на фоне нежной зелени чайного листа. Прозрачный настой зелёного цвета впитал лучшие свойства всех трех видов чая, питающих его, свежесть от Лун Цзин, нежное тело вкуса от Бай Му Дань, и лёгкую горчинку в послевкусии, свойственную сенче. На чайник 450 мл нужно 1-2 ч. ложки заварки. Подходит вода, разогретая до 80 градусов.

24. Богатый состав этого напитка никого не оставит равнодушным, кислинку и цвет придают ему каркаде и яблоко, богатство вкуса обеспечивают изюм и целебный шиповник. Кроме того, в напитке есть цукаты, лепестки календулы и василька и натуральные ароматические масла. Ярко-красный, густой напиток с насыщенной кислинкой и неторопливой горькой ноткой шиповника. Вкус вызывающий, дерзкий, запоминающийся и прекрасный. Заваривается чуть дольше, чем чай. На чайник следует взять 2 ч. ложки заварки. Подходит вода, разогретая до 95 градусов.
25. Состав: ройбос, кокосовая стружка, цельные ягоды малины, цветы кукурузы, натуральные ароматические масла.
26. Состав: чабрец, лист мяты, малины, черной смородины, фенхель, лаванда, душица, зелень шалфея. Не содержит ароматизаторов.
27. Элитный фуцзяньский улун с добавлением женьшеня выглядит довольно невзрачно. Дело в том, что скрученный в комочек чайный лист обваливают в порошке из натурального высушенного женьшеня, соединяя тем самым свойства обоих растений. Это чай ценят преимущественно за комплексное воздействие на организм. Он отлично бодрит и придает сил на весь день, лучше всего этот чай подходит для утреннего и дневного чаепития. Он так же способствует укреплению стенок сосудов и нормализует кровяное давление, улучшает работу желудочно-кишечного тракта, снимает головную боль, повышает иммунитет. А еще женьшень является натуральным афродизиаксом для представителей обоих полов. Женьшень Улун следует заваривать 2-3 минуты при температуре 90-95°C, 3 грамма (1.5-2 чайные ложки) на чайник 450 мл.
28. Состав: лимонная трава, кусочки папайи и имбиря, лепестки василька и розы с добавлением ройбоса. Не содержит ароматизаторы.
29. Состав: гибискус, ягоды бузины, клюква, красная смородина, натуральные ароматические масла.
30. Китайский бирюзовый чай, кусочки клубники, ягоды черники, малины, лист брусники, натуральные ароматические масла.

Ароматизированный кофе

1. Один из самых популярных сортов ароматизированного кофе с деликатным и очень гармоничным сочетанием обворожительного ровного вкуса отборной Арабики и великолепного аромата ликера «Бейлиз». Незабываемое послевкусие.
2. 100 % Арабика с легким ароматом сухого вина Vin Santa и взбитых сливок традиционного итальянского десерта Zabaglione, в сочетании с ароматом свежееобжаренного кофе делают этот кофе превосходным и незабываемым.
3. Именно такой кофе подают на завтрак английским аристократам – отменный бархатистый вкус и насыщенный аромат Арабики с нежным оттенком карамели.
4. 100% арабика с манящим ароматом бисквита, так любимого многими, и тонкий вкус идеально сбалансированного нежного и мягкого вкуса кофе.