



CATÁLOGO



Bosque de Té
Té artesanal



Arrayán

Ingredientes:

Té verde, trozos de
limón deshidratados,
jengibre, cedrón.

40 gr.



Bosque de Té
Té artesanal



Peperón

Ingredientes:

Té verde, trozos de
limón deshidratados,
jengibre, cedrón.

40 gr.



TOROMIRO

(Té Masala Chai)

En la cultura India "Masala Chai" es literalmente "té especiado", y es un té utilizado en los sectores populares de la India, por su alto contenido de nutrientes y antioxidantes. Nuestra interpretación intenta mantener la definición original de este brebaje, con un sabor suave y un aroma sugerente. El té negro Ceylán con semillas de Cardamomo, pimienta negra, toques de canela, clavo de olor, trozos de jengibre, anís y varitas de vainilla entregan un final en boca vigoroso y aromático. Añadir azúcar, crema o leche de soya si se desea.

Preparación en Caliente ☕ : Infusionar a 100°C 🌡️ , por 5 min. ⌚ . **Preparación en Frío** ☕ : Infusionar a 100°C 🌡️ , por 5 min. ⌚ , con mitad de agua y luego agregar la otra mitad en hielo o infusionar 8 hrs. ⌚ , en refrigerador con agua fría.





CORCOLÉN

Arándanos y frutillas deshidratadas, crean un té con un aroma relajante, dulce y terroso, así como un sabor y terminación profundamente frutal.

Té negro Ceylon, Frutilla deshidratada, Arándanos deshidratados, Vainilla.

Preparación en Caliente ☕ : Infusionar a 100°C 🌡️ , por 3 min. ⌚ . **Preparación en Frío** 🍵 : Infusionar a 100°C 🌡️ , por 3 min. ⌚ , con mitad de agua y luego agregar la otra mitad en hielo o infusionar 8 hrs. ⌚ , en refrigerador con agua fría.





ARRAYAN

Este té verde cítrico combina té verde con los delicados sabores del limón y el jengibre. Las limpias notas vegetales del té verde se mezclan impecablemente con el cedrón y con el frescor cítrico. Exquisitamente dulce, resaltado por la frescura del limón. No muy secante ni muy cítrico. Arrayán se sirve a la perfección tanto caliente como helado.

Té verde Ceylon, Cáscara de limón, Jengibre, Cedrón.

Preparación en Caliente ☕ : Infundar a 80°C 🌡, por 2-3 min. ⌚. **Preparación en Frío** 🍹 : Infundar a 80°C 🌡, por 2-3 min. ⌚, con mitad de agua y luego agregar la otra mitad en hielo o infundar 8 hrs. ⌚, en refrigerador con agua fría.







PEUMO

es un Blend que incorpora el intenso sabor del té negro ceylón y suaves toques del té verde, logrando una mezcla perfecta y un aroma que a todos nos encanta. Además posee botones de rosas y brotes de jazmín que agregan un suave aroma a este delicado té.



70% de Té negro Ceylon, 30% Té verde, Pequeños botones de rosa enteros y Brotes de Jazmín.

Preparación en caliente  Infusionar a 100 °C , por 5 min. 



LENGA

Nuestro té Lengua, fue creado especialmente para aquellos que vivimos una vida acelerada o con ciertos niveles de ansiedad, todos sus ingredientes tienen por finalidad crear un estado de serenidad. El té verde contiene L-teanina, un aminoácido que aumenta los niveles de dopamina y serotonina; con la hierbabuena se puede preparar un delicioso y relajante té para tomarlo antes de dormir, lo que nos ayudará a tener un descanso muy relajante y reparador; y, la rosa con su efecto relajante ayuda a superar el estrés y la ansiedad que suelen producirse cuando se empieza una dieta.

Té verde ceylon, hierba buena y botones de rosa.

Preparación en caliente  : Infusionar a 80°C , por 2 a 3 minutos. 



QUEULE

Mezcla clásica de té negro artesanal de Sri Lanka, con bergamota (una fruta cítrica). Es el perfecto té para disfrutar en la tarde, con su aroma fresco y cítrico, estimulante y embriagador, levemente seco en nariz. Sus suaves toques de naranja dan un sabor redondo y equilibrado, permitiéndole equiparar el sabor ácido del té negro de Ceylán. Nuestro té Earl Grey Queule presenta un final secante agradable con una persistente dulzura cítrica.



Preparación en caliente ☕ : Infusionar a 100°C 🌡️, por 3 min. ⌚, **Preparación en Frío** 🍵 : Infusionar a 100°C 🌡️, por 3 min. ⌚, con mitad de agua y luego agregar la otra mitad en hielo o infusionar 8 hrs. ⌚, en refrigerador con agua fría.



ALERCE



Té negro Alerce, es una mezcla inspirada en nuestros árboles milenarios del sur, humedad y el frío, es por esto que esta mezcla recuerda esos confines con un té negro intenso, cáscara de cacao, coco tostado y trozos de almendras laminadas, que dan en boca un sabor intenso, con un final dulce y muy delicioso, ideal para días fríos o como una infusión para después de una comida.

Preparación en caliente ☕ : Infusionar a 100°C 🌡️, por 3 min. ⌚, **Preparación en Frío** 🍵 : Infusionar a 100°C 🌡️, por 3 min. ⌚, con mitad de agua y luego agregar la otra mitad en hielo o infusionar 8 hrs. ⌚, en refrigerador con agua fría.



SIGUENOS EN:



+56 9 7895 6449
+56 9 8886 1891



BOSQUEDETE