

Tè nero biologico



Il tè nero è un tipo di tè più ossidato rispetto al tè oolong, verde e bianco. Il tè nero ha generalmente un sapore più forte rispetto ai tè meno ossidati. Tutti e quattro i tipi sono fatti dalle foglie dell'arbusto (o piccolo albero) *Camellia sinensis*. Vengono utilizzate due varietà principali della specie: la pianta cinese a foglia piccola (*C. Sinensis* subsp. *Sinensis*), utilizzata per la maggior parte degli altri tipi di tè, e la pianta assamese a foglia larga (*C. Sinensis* subsp. *assamica*), che era tradizionalmente utilizzato principalmente per il tè nero, anche se negli ultimi anni ne sono stati prodotti alcuni verdi e bianchi. In cinese e nelle lingue dei paesi limitrofi, il tè nero è noto come "tè rosso", una descrizione del colore del liquido; il termine occidentale "tè nero" si riferisce al colore delle foglie ossidate. In cinese, "tè nero" è una classificazione comunemente usata per i tè post-fermentati, come il tè Pu-erh; al di fuori della Cina e dei paesi vicini, "tè rosso" si riferisce più comunemente al rooibos, una tisana sudafricana. Mentre il tè verde di solito perde il suo sapore entro un anno, il tè nero mantiene il suo

sapore per diversi anni.

Imballaggio



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Tè nero biologico](#)