



TEELISTA
2017

KAFFA ROASTERY

CLASSIC DIMBULA O.P.

Tässä sekoituksessa on yhdistettynä tyypillisintä Dimbula-tarhojen olemusta eläväiseksi, raikkaaksi ja harmoniseksi teelaaduksi. Viehättävä Dimbula-tee.
Haudutus: 95 °C 2-3 min.

PISTACHIO

Vihreät pistaasipähkinät, tryffelisuklaa, raikkaat ruusun terälehdet sekä pikkuruiset marsipaanipalaset lisättyinä täyteläiseen mustaan teehen vievät sinut Toscanan lämpimiin iltoihin. Haudutus: 97 °C 3 min.

BLACK PERSIMMON

Jumalten hedelmä, persimon, Sharon, Kaki. Tällä raikkaalla ja terveellisellä hedelmällä on monta nimeä. Hedelmäinen ja tasapainoinen musta teelaatu aineksinaan: Musta tee, persimon hedelmä, hunajoidut meloninpalat sekä kehäkukan terälehdet. Haudutus: 97 °C 4min.

FOREST BERRIES

Keskikesän väriloisto antaa upean tummanvioletin hohteen metsämarjoilla maustetulle mustalle teelaadulle, jossa lisänä ovat seljanmarjat, karhunvatukka sekä vadelman lehdet ja marjat. Haudutus: 97 °C 3-4 min.

KIYOSHI - SHIZUOKA 100 kpl

Korkealaatuinen sekoitus, jossa sakeutta antaa kevyesti paahdettu matcha. Erinomainen myös jääteen valmistamiseen; 1 teepussi/ 500-1000ml kylmää vettä. Ravista tai sekoita, tarjoile kylmänä. Kuumana 80c 1 min ta ikylmähaudutus. Veden määrä halutun voimakkuuden mukainen.

PINA COLADA SUPERIOR

Herkullinen trooppinen teesekoitus aineksinaan vihreä tee, papayan ja ananaksen palat, kookoslastut sekä safflorinkukat. Haudutus: 75°C 2min.

SUMMERBERRIES

Punaherukoilla ja mansikoilla maustettu kesäinen vihreä tee. Haudutus: 80 °C 4-5 min.

MARIE ANTOINETTE

ehmeän herkullinen ja raikas valkoisen ja vihreän teen sekoitus Kiinan arvokkaista teelaaduista. Vaaleanpunaiset ruusunpuut sekä vadelman ja punaherukan raikkaat palat herkistävät leikkisästi teen hienostunutta luonnetta. Aineksina China sencha, Lung Ching, Yunnan Green, Pai Mu Tan, ruusunpuut, vadelma ja punaherukka.
Haudutus: 70-80 °C 2-3 min.

GRANAATTIOMENAN-KUKKATEE

Karpaloilla maustettu valkoinen tee, Pai Mu Tan, jossa lisänä makeahkoa bambunlehteä, granaattiomenan kukkasia sekä yli 4000metrin korkeudessa kasvavaa lumiteetä (Snow Tea). Ihanan pehmeä ja raikas, makeahkon marjainen valkoinen teelaatu. Pehmeän vaniljainen vuohenmaidolla höyrytetty oolong omaa kiehtovan ja yksilöllisen luonteen. Haudutus: 90 °C 1-2 min. Useampi haudutus mahdollista.

MILK OOLONG

Pehmeän vaniljainen vuohenmaidolla höyrytetty oolongomaa kiehtovan ja yksilöllisen luonteen. Haudutus: 90 °C 1-2 min. Useampi haudutus mahdollista.

FLOWER OF ASIA

Kukkainen ja pehmeä kiinalainen oolong tee, raikasta omenaa ja passionhedelmää sekä punaisia ruusunpuppua ja Roman kamomillan kukkasia. Lempeä ja vivahteikas hienostunut oolong tee nautittavaksi pitkin päivää.
Haudutus: 90 °C 2 min

MAUSTAMATON MATÈ

Matè on antioksidantti joka edistää aineenvaihduntaa, puhdistaa verta ja lisää elimistön vastustuskykyä. Matèssa on runsaasti erilaisia mineraaleja ja vitamiineja kuten esimerkiksi rautaa, piitä, magnesiumia, kaliumia ja fosforia. Se poistaa voimattomuutta ja näläntunnetta. Matè sisältää myös runsaasti kofeiinia joka piristää rikkomatta kuitenkin keskittymiskykyä. Haudutus: 80 °C 4-7 min.

FASTING TEA - PAASTO

Intensiivinen ja mausteinen, tuoksultaan kukkainen mate- sekoitus yrteistä ja mausteista. Voidaan nauttia sekä kylmänä että kuumana. Ainekset: mate, basilika, ruusun terälehdet, inkivääri, sitruunaruoho, kardemumma, mustapippuri ja kamomilla. Haudutus: 97°C 4-6min

JAVA CHAI

Pehmeän mausteinen kaakaon vivahteinen chai-tee. Juotavaksi sekä maidon kanssa että ilman: kaakaopavut, appelsiininkuori, inkivääri, Ceylonin kaneli, neilikka, lakritsijuuri, fenkoli, punapippuri ja kardemumma.
Haudutus: 100°C 12-15 min.

ROOLBOS LEMONGINGER

Raikas ja sitruksinen, kofeiiniton rooibostee maustettuna inkiväärillä, inkiväärinpaloilla, sitruunaruoholla sekä sitruunan kuorella. Haudutus: 97 °C 5-10 min.

HERBAL BLEND PINK RAIN

Virkistävä yrttisekoitus omenasta, sitruunaruohosta ja hibiscuksesta. Haudutus: 97 °C 4 min.

DETOX

Puhdistava yrttisekoitus aineksinaan: omenanpalaset, nokkonen, appelsiininkuori, piparminttu, mustaherukan lehdet, papayan ja ananaksenpalat ja ruiskaunokin lehdet.
Haudutus: 97 °C 6min.

TEELISTA 2017

MUSTA MAUSTAMATON TEE 1

ASSAM O.P. 1
CLASSIC DIMBULA O.P.
DARJEELING BROKEN SINGTOM
ENGLISH BREAKFAST TEA
SUNDAY TEA
THÉ SAILORS

MAUSTETTU MUSTA TEE 1

BLOOD ORANGE
THE CHAMPAGNE BLACK
VILLIKIRSIKKA - WILD CHERRY
PISTACHIO
BLACK PERSIMMON
GEISHA THÉ
FOREST BERRIES
APRICOT PEACH
BLACK RHUBARB
CEYLON PEACH
POMEGRANATE CRANBERRY
TASMANIAN TEA
CRÈME CARAMEL
JASMINE BLACK
EARL GREY
EARL GREY BLUEFLOWER
LADY GREY
ASIAN LEMON

CHAI-TEET 2

NEPAL MASALA CHAI
MITHI CHAI
JAVA CHAI
CHOKOCHILI CHAI

VIHREÄ TEE 3

SENCHA FUKUYU
JAPAN ARACHA
KIYOSHI - SHIZUOKA
MENG DING MAO JIAN
HIGH MOUNTAIN MAO FENG
WU LU SHAN
GUNPOWDER TEMPLE OF HEAVEN

MAUSTETTU VIHREÄ TEE 3

MARRAKESH THÉ
SITRUUNASENCHA
SENCHA LIME STRAWBERRY
SENCHA LIME
PINA COLADA SUPERIOR
SENCHA PEACH
JAPANILAINEN KIRSIKKA
SENCHA SAKURA
SENCHA JUNGLE
SWEET STRAWBERRY
THÉ CHAMPAGNE
SENCHA GOJIBERRY
CACTUS GREEN
SENCHA 8

SENCHA MANGO
CRANBERRY FOREST
MILKY MAO FENG
CINNAMON GREEN
SUMMERBERRIES
JASMINE GREEN
JASMINE FINEST SUPERIOR
MARIE ANTOINETTE
GINGERHONEY
TASTE OF GARDEN

MATCHA 5

KEIKO MATCHA KABUSE2
UJI-MATCHA
5 STAR MEGUMI NO MUKASHI
MATCHA LATTE MIX

VALKOINEN TEE 5

PAI MU TAN
WHITE BERRY
GRANAATTIOMENANKUKKATEE
WHITE CARAMBOLA PREMIUM

OOLONG-TEE 5

MILK OOLONG
FLOWER OF ASIA

MATÉ-TEET 5

MAUSTAMATON MATÉ
MATÉ ALOE VERA
MATÉ LEMONGRASS
FASTING TEA - PAASTO

ROOIBOS-TEET 6

APPELSIINIKAKTUS ROOIBOS
KESÄROOIBOS
KEHÄKUKKAROOIBOS
ORANGE-LEMONGRASS ROOIBOS
ROOIBOS MANGOMANSIKKA
BLOODORANGE-DRAGONFRUIT ROOIBOS
ROOIBOS GOJIBERRIES
ROOIBOS PINA COLADA
ROOIBOS BLUEBERRY
APPELSIINICHILI ROOIBOS
ROOIBOS LEMONGINGER
ROOIBOS VIIKUNA-GRANAATTIOMENA
HERUKKA ROOIBOS

KOFEIINITTOMAT TEET JA YRTTITEET 7

HERBAL BLEND PINK RAIN
STRAWBERRY KISS
GREEN GINGER
THÉ RELAX
KAMOMILLA
THÉ CAMOMILLE RELAX
GINGERLEMONGRASS
DETOX

MUSTA MAUSTAMATON TEE

ASSAM O.P. 1

Assamin alueen musta lehtitee antaa kuparinsävyisen ja aromikkaan juoman. Haudutus: 97 °C 3-4 min.

CLASSIC DIMBULA O.P.

Tässä sekoituksessa on yhdistettynä tyypillisintä Dimbula-tarhojen olemusta eläväiseksi, raikkaaksi ja harmoniseksi teelaaduksi. Viehättävä Dimbula-tee. Haudutus: 95 °C 2-3 min.

DARJEELING BROKEN SINGTOM

Intialainen toisen sadon Darjeelingin musta tee. Hienostunut ja monivivahteinen teelaatu. Maku hedelmäinen. Haudutus: 95 °C 3min.

ENGLISH BREAKFAST TEA

Luonteikas, tumma ja täyteläinen teesekoitus Assamin, Ceylonin ja Sumatran teelaaduista, joka sopii hyvin myös maidon ja sokerin kera. Haudutus: 97 °C 2-3 min.

SUNDAY TEA

Itäfriisiläinen sekoitus korkealaatuisista Assamin ja Sumatran teelaaduista. Tumma, pehmeä ja aromikas teelaatu, joka sopii myös maidon ja sokerin kera. Haudutus: 97 °C 2-3 min.

THÉ SAILORS

Korkealaatuinen ja voimakas, mausteinen ja täyteläinen teesekoitus Assamin, Ceylonin ja Sumatran rikoyylehtisistä teelaaduista. Haudutus 100 °C 3-5min.

MAUSTETTU MUSTA TEE

BLOOD ORANGE

Makeanraikas italialainen veriappelsiini ja mieto kiinalaisen ja Ceylonin mustien teelaatujen sekoitus safflorinkukilla ja appelsiinilla höystettynä tuovat mieleen lämpimät, tuoksuvat kesäillat. Hedelmäinen ja virkistävä teesekoitus. Haudutus: 97 °C 3-4 min.

THE CHAMPAGNE BLACK

Täyteläisen kupliva shampanjarypälein maustettu musta teesekoitus koristeltuna ruiskaunokin terälehdillä, mansikoilla ja jasmiinin kukkasilla. Haudutus 97 °C 3min.

VILLIKIRSIKKA – WILD CHERRY

Kirsikalla maustettu kiinalaiseen musta teelaatu johon on lisätty hapankirsikan paloja. Herkullinen ja täyteläinen teelaatu. Haudutus: 97 °C 3 min.

PISTACHIO

Vihreät pistaasipähkinät, tryffelisuklaa, raikkaat ruusun terälehdet sekä pikkuruiset marsipaani-palaset lisättyinä täyteläiseen mustaan teehen vievät sinut Toscanan lämpimiin iltoihin. Haudutus: 95 °C 3min.

BLACK PERSIMMON

Jumalten hedelmä, persimon, Sharon, Kaki. Tällä raikkaalla ja terveellisellä hedelmällä on monta nimeä. Hedelmäinen ja tasapainoinen musta teelaatu aineksinaan: Musta tee, persimon hedelmä, hunajoidut meloninpalat sekä kehäkukan terälehdet. Haudutus: 97 °C 4min.

GEISHA THÉ

Hienoisimmat vihreät sekä mustat teelaadut sekä värikkäät kukkien terälehdet ja hedelmäute ovat pohjana tälle täyteläiselle ja hedelmäiselle teesekoitukselle, joka on värikylläisyydessään Geishan kaltainen kaunotar. Haudutus: 97 °C 3min.

FOREST BERRIES

Keskikesän väriloisto antaa upean tummanvioletin hohteen metsämarjoilla maustetulle mustalle teelaadulle, jossa lisänä ovat seljanmarjat, karhunvatukka sekä vadelman lehdet ja marjat. Haudutus: 97 °C 3-4 min.

APRICOT PEACH

Aprikoosilla ja persikalla maustettu täyteläinen teesekoitus ceylonin ja kiinan mustista teelaaduista. Auringonkukkien ja malvankukkien terälehdillä koristeltu harmoninen tee. Haudutus: 95 °C 3min.

BLACK RHUBARB

Kermaisen pehmeä ja samalla raikas makuelämys, jossa makuhermoja viettelevät vaaleanpunaiset kylmäkuivatut raparperinpalat. Hieno musta teesekoitus. Haudutus: 97 °C 3-4 min.

CEYLON PEACH

Täyteläinen ja vivahteikas Ceylonin tee värikkäiden kukkien terälehdillä, jossa hurmaava persikkainen tuoksu. Persikoilla maustettu musta tee auringonkukilla, ruusun terälehdillä, safflorin ja ruiskaunokin kukilla. Haudutus: 97 °C 3-4 min

POMEGRANATE CRANBERRY

Karpalolla maustettu musta, pehmeä ja vivahteikas tee, jossa lisänä granaattiomenan siemenet, pionin terälehdet, vadelman ja karpalon palat. Haudutus: 97 °C 3-4 min.

TASMANIAN TEA

Hedelmäinen teesekoitus Ceylonin, Kiinan ja Darjeelingin tummista teelaaduista joukossaan kiwihedelmaa, lohikäärmehedelmää ja eucalyptuspuun lehtiä. Haudutus: 97 °C 3-5 min.

CRÈME CARAMEL

Suloisen makea ja kepeän mausteinen, kermanen musta teesekoitus. Kuin ranskalainen jälkiruoka: Kiinan ja Ceylonin musta tee, karamellin, kaakaopavun ja vaniljan palat. Haudutus: 97 °C 3-5 min.

JASMINE BLACK

Jasmiininkukilla maustettu kiinalainen tee jonka miellyttävä tuoksu avaa hentoja lehtiä synnyttäen pehmeän ja tasapainoisen maun. Hieno, pehmeä tee iltapäiviin. Haudutus: 97 °C 2-4 min.

EARL GREY

Klassinen bergamotilla maustettu musta tee. Haudutus: 97 °C 3-4 min.

EARL GREY BLUEFLOWER

Kevyesti mausteinen musta lehtitee ruiskaunokin ja sinimalvan kukkasilla sekä aromikkaalla bergamottuutteella. Haudutus: 97 °C 3-4 min.

LADY GREY

Lempeä, metsäniityn tuoksuinen sekoitus Intian ja Ceylonin teelaaduista, lisänä appelsiininkuorta, malvankukkia ja hieno, pehmeänraikas bergamottiuute. Haudutus: 97 °C 3-4 min.

ASIAN LEMON

Sekoitus Kiinan ja Ceylonin täyteläisistä mustista teelaaduista mausteenaan lime, kirpeänmakea appelsiini ja sitruunan kuoret. Pehmeän sitruunainen musta tee. Haudutus: 97 °C 3-5 min.

CHAI-TEET

Chai-tee on alunperin intialainen, mausteinen musta teesekoitus. Perinteisesti chaitea nautitaan pitkään haudutettuna runsaan lämmitetyn maidon ja sokerin kera, jolloin siitä tulee täyteläinen ja pehmeä juoma.

NEPAL MASALA CHAI

Pehmeänmausteinen, makeahko intialaistyyppinen teelaatu nautittavaksi maidon kera tai ilman. Aineksina intialainen musta tee, kardemumma, cassia, kaneli, inkivääri, neilikka ja mustapippuri. Haudutus: 97°C 8-12 min.

MITHI CHAI

Ayurveda-sekoitus, jossa fenkolia, anista, lakritsijuurta, kardemummaa, mustapippuria, kanelia, inkivääriä sekä neilikkaa. Pehmeä chai, jossa pitkä, makeahko jälkimaku. Haudutus: 95 °C 5-8 min.

JAVA CHAI

Pehmeän mausteinen kaakaon vivahteinen chai-tee. Juotavaksi sekä maidon kanssa että ilman: kaakaopavut, appelsiininkuori, inkivääri, Ceylonin kaneli, neilikka, lakritsijuuri, fenkoli, punapippuri ja kardemumma. Haudutus: 100°C 12-15 min.

CHOKOCHILI CHAI

Napakan suklainen chaitee; aineksinaan kaakaolastut, fenkoli, anis, lakritsinjuuri, cassia, inkivääri, neilikka, chili, vaniljanpalat, mustapippuri, sitruunaruoho ja sitruunaverbena. Haudutus: 100 °C 3-5min.

VIHREÄ TEE

SENCHA FUKUYU

Hyvin aromaattinen, ruohoinen ja voimakas tee. Juoma kullankeltainen. Luonteikas teelaatu. Haudutus: 75-80 °C 1,5-2 min.

JAPAN ARACHA

Aikaisen kesän ensipoiminnan teelaatu. Antioksidanteiltaan rikas, vähäkofeiininen vihreä tee juotavaksi mihin aikaan päivästä tahansa. Haudutus: 80-90 °C 2min

KIYOSHI - SHIZUOKA

Korkealaatuinen sekoitus, jossa sakeutta antaa kevyesti paahdettu matcha. Erinomainen myös jääteen valmistamiseen; 1 teepussi/ 500-1000ml kylmää vettä. Ravista tai sekoita, tarjoile kylmänä. Kuumana 80 °C 1 min tai kylmähaudutus. Veden määrä halutun voimakkuuden mukainen.

MENG DING MAO JIAN

Syvän vihreät teelehdet Meng Ding –vuorelta, Sichuanin maakunnasta. Pitkään kielellä maistuva hedelmäinen ja aromaattinen teelaatu. Haudutus 75 °C 2-3min.

HIGH MOUNTAIN MAO FENG

Lempää, ohueksi kieritetty vihreä teelaatu Zhejiangin maakunnasta. Pitkään viipyyvä pehmeä jälkimaku. Haudutus: 75 °C 2 min.

WU LU SHAN

Kaunis vihreä tee Jiangxin maakunnasta. Pehmeän makeahko, pyöreän mehukas, hieno vihreä tee. Haudutus: 75 °C 2-2,5 min.

GUNPOWDER TEMPLE OF HEAVEN

Rullattulehtinen vihreä tee, hieno, aromaattinen maku. Kevyempi ja pehmeämpi kuin perinteinen Gunpowder. Haudutus: 70-80 °C 3-4 min.

MAUSTETTU VIHREÄ TEE

MARRAKESH THÉ

Marokkolaistyyppinen voimakkaasti minttuinen tee. Kiinalaiseen vihreään Gunpowder-teehen on sekoitettuna makeahkon marokkolaisen Nanamintun lehtiä. Haudutus: 75-80 °C 2-3 min.

SITRUUNASENCHA

Erittäin sitruunainen ja raikas, makeahko vihreä teesekoitus. Haudutus: 75-80 °C 2-3 min.

SENCHA LIME STRAWBERRY

Mansikoilla ja raikkaankirpeällä limehedelmällä maustettua vihreä senchatee. Haudutus 75 °C 2-3min.

SENCHA LIME

Limentraikas ja virkistävän kevyt vihreä sencha tee sitruunaruoholla ja limellä. Makeahkon sitrusmainen. Haudutus: 75-80 °C 2-3 min.

PINA COLADA SUPERIOR

Herkullinen trooppinen teesekoitus aineksinaan viehreä tee, papayan ja ananaksen palat, kookoslastut sekä safflorinkukat. Haudutus: 75°C 2min.

SENCHA PEACH

Makeahko ja intensiivinen persikalla maustettu vihreä tee on raikas ja hedelmäinen. Sen viehkeät kukkasin koristellut lehdet antavat nautinnollisen juoman päivän jokaiseen hetkeen. Haudutus:75 °C 3min.

JAPANILAINEN KIRSIKKA

Kirsikalla maustettuun vihreään senchaan lisätty kirsikanpaloja ja ruusun terälehtiä. Maussa hienostunutta kirsikkaa aavistuksella karvasmantelia. Haudutus: 75-80 °C 2-3 min.

SENCHA SAKURA

apanilaisella kirsikalla on oma asemansa japanilaisessa kulttuurissa. Sakurakirsikkainen japanilainen vihreä sencha-tee ruusun terälehdillä koristeltuna. Viettelevä, makeahko teesekoitus. Haudutus: 75-80 °C 2-3 min.

SENCHA JUNGLE

Mangon ja ananaksen pehmeät maut tulevat esiin tässä raikkaan hedelmäisessä vihreässä teesekoituksessa jossa lisänä auringonkukan terälehdet ja ruusunnuput. Haudutus: 75-80 °C 2-3 min.

TEELISTA 2017

SWEET STRAWBERRY

Makean mansikkainen vihreä teesekoitus, aineksinaan vihreä sencha, matchagenmaicha (teejauhe sekä paahdettu riisi), ruusun- ja saflorinkukan terälehdet, luontainen aromi ja mansikanpalat. Haudutus: 75 °C 2-3 min.

THÉ CHAMPAGNE

Vilkkaiden keskustelujen ja raikkaiden naurujen ihastuttava, kuplivan hedelmäinen shampanjainen teesekoitus lisänä kylmäkuivatut mansikat ja Rooman kamomillan valkeat kukkaset. Haudutus: 75-80 °C 2-3 min.

SENCHA GOJIBERRY

Ihastuttavan marjainen ja hedelmäinen, kirpeähkön makea vihreä teesekoitus Tiibetin rinteiden gojimarjoilla, sitruunaruoholla, granaattiomenan siemenillä ja ruiskukkien terälehdillä. Haudutus: 75-80 °C 2-3 min.

CACTUS GREEN

Vihreää senchaa, kaktusviikunaa, aloe veraa, kombuchaa, santelipuuta ja appelsiininkukkia sisältävä raikas, makea ja virkistävä vihreä tee. Haudutus: 75-80 °C 2-3 min.

SENCHA 8

Pehmeän vivahteikas, melonilla maustettu vihreä tee krysanteeminkukilla, genmaicha-teellä, karpaloilla, punaisilla ja keltaisilla ruusunnupuilla ja ruusun teräledillä. Haudutus: 75-80 °C 2-3 min.

SENCHA MANGO

Raikas ja mehukas yhdistelmä vihreän teen lehdistä, kirkkaan keltaisista auringonkukan teräledistä sekä tuoreista auringonpaahtamista mangoista. Haudutus: 75-80 °C 2-3 min.

CRANBERRY FOREST

Karpaloiden raikkaus yhdistettynä lempeään vadelman makeuteen antaa tälle vihreälle senchalle omaleimaisen ja pehmeän maun. Aineksina karpalo, vadelma, ruusun terälehdet ja japanilainen vihreä tee. Haudutus: 75-80 °C 2-3 min.

MILKY MAO FENG

Käsintuotettu teelaatu jonka sileä rakenne juontuu sen kasvualustasta. Kermainen aromi saadaan teen lehtiin erityisellä höyrytysmenetelmällä. Haudutus: 75-80 °C 2-3 min.

CINNAMON GREEN

Hienolaatuinen, kanelilla maustettu sencha täydennettynä mantelilla, omenanpaloilla sekä vaniljan- ja kanelinpaloilla antavat ylellisen ja täyteläisen vihreän teesekoituksen. Haudutus: 75-80 °C 2-3 min.

SUMMERBERRIES

Punaherukoilla ja mansikoilla maustettu kesäinen vihreä tee. Haudutus 80 °C 4-5min.

JASMINE GREEN

Hyvälaatuinen vihreä tee maustettuna jasmiinin lehdillä. Haudutus: 70-75 °C 2-3 min.

JASMINE FINEST SUPERIOR

Ensiluokkainen teelaatu, tuotettu hienoimmista jasmiinin terälehdistä sekä hennoista nuorimmista teelehdistä. Korkealuokkainen makuelämys, miellyttävä pitkä, viileä jälkimaku. Haudutus: 70-75 °C 1-2,5 min.

MARIE ANTOINETTE

Pehmeän herkullinen ja raikas valkoisen ja vihreän teen sekoitus Kiinan arvokkaista teelaaduista. Vaaleanpunaiset ruusunpuput sekä vadelman ja punaherukan raikkaat palat herkistävät leikkisästi teen hienostunutta luonnetta. Aineksina China sencha, Lung Ching, Yunnan Green, Pai Mu Tan, ruusunpuput, vadelma ja punaherukka. Haudutus: 70-80 °C 2-3 min.

GINGERHONEY

Virkistävän lämmittävä, miedosti mausteinen ja hunajainen sekoitus. Vihreä ja valkea tee, inkivääri, omenanpalat, vadelmanlehdet, kehäkukanlehdet, sitruunamyrtti, kardemumma ja sitruunaruoho. Haudutus: 70-80 °C 2-3 min.

TASTE OF GARDEN

Ananaksella ja aavistuksella viherminttua maustettu vihreän ja valkean teen sekoitus, jossa pehmeä ruusunvivahteinen makeus; Pai Mu Tan, Bancha, bambunlehdet, lumitee (snow tea) ruusunpuput ja kehäkukan terälehdet. Haudutus; 75 °C 3-4min.

MATCHA

Matcha tuotetaan Gyokuro-teelehdistä eli varjossa kasvaneiden teepuiden lehdistä. Ennen sadonkorjuuta puut peitetään, jolloin lehtien aminohappotasot kasvavat ja niistä tulee makeampia. Sadonkorjuun jälkeen lehdet kuivataan avonaisina ja niistä saadaan tencha. Tenchasta poistetaan varret ja lehtisuonet, minkä jälkeen se jauhetaan jauhoksi matchan valmistamiseksi.

Matchaa voi valmistaa kahdella tavalla: vahvana (koicha) ja ohuena (usucha).

Teen valmistuksessa käytetään pientä chaskaku-bambulusikkaa, chasen-bambuvispilää ja chaki-teetarjotinta.

Ennen keittämistä matcha joskus siivilöidään mahdollisten paakkujen hajottamiseksi. Pieni määrä matchaa laitetaan teeastian pohjalle ja sekoitetaan pieneen määrään kuumaa vettä, 80 °C. Teeseos sekoitetaan tasaiseksi chasen vispilällä.

KEIKO MATCHA KABUSE2

UJI-MATCHA

5 STAR MEGUMI NO MUKASHI

MATCHA LATTE MIX

VALKOINEN TEE

PAI MU TAN

“Valkoinen pioni” Baimudan on kiinalainen Fujianin maakunnan valkoinen teelaatu. Siihen käytetään dabai- ja shuixian-pensaiden silmuja ja jo avautuneita lehtiä. Hautuessaan lehdet säilyttävät alkuperäisen muotonsa. Juoma on vaaleankellertävä, pehmeä, erityisen hieno ja aromaattinen. Alhainen kofeiinipitoisuus.
Haudutus: 70-75 °C 7 min.

WHITE BERRY

Marjaisen pehmeä sekoitus valkoisen teen lehdistä, seljanmarjoista, aronianmarjoista, mustaherukoista, seljankukkasista, malvan- ja vaaleanpusnaisista riskukan terälehdistä.
Haudutus: 75 °C 4-5min.

GRANAATTIOMENANKUKKATEE

Karpaloilla maustettu valkoinen tee, Pai Mu Tan, jossa lisänä makeahkoa bambunlehteä, granaattiomenan kukkasia sekä yli 4000metrin korkeudessa kasvavaa lumiteetä (Snow Tea). Ihanan pehmeä ja raikas, makeahkon marjainen valkoinen teelaatu. Haudutus 80 °C 4-5min.

WHITE CARAMBOLA PREMIUM

Premium laatuinen valkoinen tee Pai Mu Tan mausteenaan mansikanpalat ja tähtihedelmat. Ihastuttava yhdistelmä, joka sopii vähäisen kofeiinipitoisuutensa vuoksi nautittavaksi myös iltaisin.
Haudutus: 80 °C 4 min.

OOLONG-TEE

MILK OOLONG

Pehmeän vaniljainen vuohenmaidolla höyrytetty oolong omaa kiehtovan ja yksilöllisen luonteen. Haudutus: 90 °C 1-2 min. Useampi haudutus mahdollista.

FLOWER OF ASIA

Kukkainen ja pehmeä kiinalainen oolong tee, raikasta omenaa ja passionhedelmää sekä punaisia ruusunpuppua ja Roman kamomillan kukkasia. Lempeä ja vivahteikas hienostunut oolong tee nautittavaksi pitkin päivää. Haudutus: 90 °C 2 min

MATÉ-TEET

MAUSTAMATON MATÉ

Maté on antioksidantti joka edistää aineenvaihduntaa, puhdistaa verta ja lisää elimistön vastustuskykyä. Matéssa on runsaasti erilaisia mineraaleja ja vitamiineja kuten esimerkiksi rautaa, piitä, magnesiumia, kaliumia ja fosforia. Se poistaa voimattomuutta ja näläntunnetta. Maté sisältää myös runsaasti kofeiinia joka piristää rikkomatta kuitenkaan keskittymiskykyä.
Haudutus 80 °C 4-7min.

MATÉ ALOE VERA

Raikas, makeahko ja virkistävä maté-juoma. Aineksina maté, aloe vera, viikuna, taateli, sinimalvan kukkia, auringonkukan terälehtiä sekä appelsiinin kuoria. Haudutus: 70-75°C 4-7 min.

MATÉ LEMONGRASS

Virkistävä vihreä maté raikkaalla sitruksella. Mausteenaan sitruunaruoho, sitruunan kuori, hieman minttua ja sitruunauute. Tämä juoma antaa energiaa ja virkeyttä koko päiväksi. Haudutus: 70-75°C 4-7 min.

FASTING TEA - PAASTO

Intensiivinen ja mausteinen, tuoksultaan kukkainen maté- sekoitus yrteistä ja mausteista. Voidaan nauttia sekä kylmänä että kuumana. Ainekset: maté, basilika, ruusun terälehdet, inkivääri, sitruunaruoho, kardemumma, mustapippuri ja kamomilla. Haudutus: 97°C 4-6min

ROOIBOS-TEET

APPELSIINIKAKTUS ROOIBOS

Rooibos, jossa lisänä appelsiinia, kaktusviikunaa, papaijan paloja ja lakritsijuurta. Hedelmäinen, makea ja pehmeä maku.
Haudutus: 95 °C 7-10 min.

KESÄROOIBOS

Pehmeään rooibosteehen lisätty omenan ja mansikan paloja sekä ruusun terälehtiä. Makea ja metsämarjainen aromi.
Haudutus: 95 °C 7-10 min.

KEHÄKUKKAROOIBOS

Hienostuneen pehmeä-arominen rooibostee kehäkukan lehdillä sekä trooppisten hedelmien ja raparperin aromilla. Erinomainen juoma myös jäätteenä. Haudutus: 95 °C 7-10 min.

ORANGE-LEMONGRASS ROOIBOS

Raikkaan sitruksinen rooibos appelsiinikuorella ja sitruunaruoholla.
Haudutus: 95 °C 5-10 min.

ROOIBOS MANGOMANSIKKA

Auringonpaasteisen mangon ja makean mansikan aromit sävyttävät tämän pehmeän ja mineraalipitoisen punapensasjuoman; rooibos, sitruunaruoho, mangon- ja mansikanpalat sekä kehäkukan terälehdet.
Haudutus: 95 °C 5-10 min.

BLOODORANGE-DRAGONFRUIT ROOIBOS

Rooibos, aloe veran paloja, appelsiininkuorta, ananasta, vadelmaa, kombuchaa, veriappelsiini-lohikäärmehedelmän aromi.
Haudutus: 95 °C 5-10 min.

ROOIBOS GOJIBERRIES

Varsinainen antioksidanttipommi on tämä pehmeänraikas sekoitus Tiibetinrinteiden gojimarjaa, Etelä-Afrikan punapensasta, malvan herkkiä terälehtiä ja keski-Euroopan karpaloa.
Haudutus: 95 °C 5-10 min.

ROOIBOS PINA COLADA

Kofeiiniton ja terveellinen Etelä-Afrikan punapensaste kookoslastuilla, ananaksen ja papaijan paloilla korinteilla ja kermaisella ananas-kookos rommiaromilla. Haudutus: 95 °C 5-10 min.

ROOIBOS BLUEBERRY

Kesäisen raikas ja hedelmäinen punapensaste mustikalla ja kukkasilla; rooibos, fenkoli, honeybush, ruiskukan terälehdet ja mustikkauute.
Haudutus: 95 °C 7-10 min.

APPELSIINICHILI ROOIBOS

Punaisilla chileillä, appelsiinin lohkoilla, auringonkukan terälehdillä ja passionhedelmäututeella maustettu pikantti rooibos.
Haudutus: 95 °C 5-10 min.

ROOIBOS LEMONGINGER

Raikas ja sitruksinen, kofeiiniton rooibostee maustettuna inkiväärillä, inkiväärinpaloilla, sitruunaruoholla sekä sitruunan kuorella.
Haudutus: 97 °C 5-10 min.

ROOIBOS VIIKUNA-GRANAATIOMENA

Viikunan pehmeyttä ja granaattiomenan hedelmäisyyttä löytyy tästä rooibosesta jossa lisänä karpaloita, granaattiomenan kukkasia, kehäkukan terälehtiä ja viikunanpaloja. Haudutus 97 °C 5min.

HERUKKA ROOIBOS

Kirpeänmakea ja raikas punapensaste herukoilla ja kukkasilla: punaherukat, rooibos, mustaherukat, seljanmarjat ja ruusun ja saflorin terälehdet. Haudutus: 97 °C 5-8min.

KOFEIINITTOMAT TEET JA YRTTITEET

HERBAL BLEND PINK RAIN

Virkistävä yrttisekoitus omenasta, sitruunaruohosta ja hibiscuksesta.
Haudutus 97 °C 4min

STRAWBERRY KISS

Makean suloinen on tämä kesäinen mansikkaa ja suklaahippuja sisältävä kofeiiniton tee aineksinaan kaakao lastut, ruusunmarja lastut, hibiscuksen nupuset, omenanpalat, appelsiini, mansikanpalat ja kehäkukan terälehdet. Haudutus 97 °C 4min.

GREEN GINGER

Herkullinen ja makeahkon täyteläinen yrttisekoitus inkivääristä, sitruunamyrtistä, rosmariinista, omenanpaloista, mustikanlehdistä, verbenasta, appelsiininkuoresta ja lehmuksen kukikasista.
Haudutus: 97 °C 4min.

THÉ RELAX

Yrttisekoitus ihanan rentouttaviin hetkiin, aineksinaan vihreä tee, melissa, limepuun kukkaset, tulsi, appelsiininkuori, malvan- ja kehäkukan terälehdet, omena ja sitruunaverbena.
Haudutus: 97 °C 6-10 min.

KAMOMILLA

Kamomillan kukka on kofeiiniton yrtti, jonka on todettu hoitavan muun muassa päänsärkyä, nielun tulehdusta ja ruuansulatusvaivoja. Se myös lisää vastustuskykyä. Kamomilla rauhoittaa mieltä ja on oivallinen juoma unettomuuteen. Haudutus: 100°C 5-10 min.

THÉ CAMOMILLE RELAX

Rentouttava yrttisekoitus, jossa kamomillaa, mustaherukanlehtiä, kanervan kukkasia, sitruunamelissaa, kehäkukan terälehtiä ja piparminttua. Haudutus: 97 °C 6min.

GINGERLEMONGRASS

Pehmeä ja sitruunainen yrttitee. Aineksina; sitruunaruoho, inkivääri ja ripaus lakritsijuurta. Erinomaista sekä lämpimänä että kylmänä.
Haudutus: 100 °C 10 min.

DETOX

Puhdistava yrttisekoitus aineksinaan: omenanpalaset, nokkonen, appelsiininkuori, piparminttu, mustaherukan lehdet, papayan ja ananaksenpalat ja ruiskaunokin lehdet. Haudutus: 97 °C 6 min.

TILAUKSET

www.kaffaroastery.fi
info@kaffaroastery.fi
+358 (0)10 422 6700

Kaffa Roastery Oy
Pursimiehenkatu 29 A
00150 HELSINKI

