

Biologische Thee. Met Smaak & 100% Natuurlijk.



Biogecertificeerd
BE-BIO-01 CERTISYS

Waarom Bio?



Biogecertificeerd
BE-BIO-01 CERTISYS



Een biologisch product herken je aan het biolabel met de code van het controleorgaan.

We zijn met Eeva Thee Biologisch gecertificeerd. Onze producten worden jaarlijks gecontroleerd door Certisys.

Wij kopen onze thee bij theeproducenten en theebedrijven die ernaar streven, om de theesector te verbeteren naar een bloeiende sociaal rechtvaardige en ecologisch duurzame sector!

Biologische theeboeren gebruiken geen kunstmest en – synthetische bestrijdingsmiddelen in hun theetuinen, dit is beter voor het milieu, de boer en de theedrinker.

Alle thee = NON EU landen, zoals China, Japan, Indië, Vietnam.

Alle infusies komen van EU en NON EU landen, dit wil zeggen België en er buiten. We kijken steeds voor Biologisch (100% Natuurlijk en Pesticidevrij) topkwaliteit en duurzaamheid.

Natuurlijke aroma



Natuurlijke aromastoffen komen uit een natuurlijke bron (vb. de bio aardbei) en worden gewonnen met behulp van een natuurlijk proces bv. Koken, stomen of fermentatie.

Bij Biologische thee en infusies moet het zo vermeld staan vb. “natuurlijke aardbeiensmaak”.

100% Natuurlijk



Deze thee is volledig natuurlijk en pesticidevrij. Er werd geen enkele kunstmatige, synthetische of chemische toevoeging gedaan.

Best verkocht



Lekker bij



Ook lekker koud





Index Thee

	Witte thee	4-5
	Groene thee	6-9
	Zwarte thee	10-13
	Oolong & Pu Erh	14-15
	Japan	16-17
	Rooibos	18-21
	Infusie Fruit	22-24
	Infusie Kruiden	26-31
	Ayurveda	32-33

Witte Thee

992003 - Reasons To Live (White Dragon)



Voorzichtig en zorgvuldig verwerkt,
zilverachtige tips.

Lichtgele infusie, zoet en delicaat. Prachtige mix
samengesteld van de beste witte thee,
aangevuld met een zachte groene thee uit de
Chinese hooglanden.



Een goede combinatie met pittige gekruide
gerechten en kazen.



992005 - A Heart So White (Mao Feng | Witte thee)



Vietnamese witte thee Mao Feng*.

Deze heerlijke geel groene thee heeft een heel
zachte en fijne smaak. De bloemige, maar
tegelijkertijd nootachtige smaak geeft deze thee
zijn vol aroma weer.



Lekker als aperitief of bij zeevruchten, vis- en
rijstgerechten.



Witte thee is één van de meest delicate theesoorten. Deze thee is minimaal bewerkt. Witte thee wordt dikwijls ook geoogst voordat de bladeren van de theeplant volledig open zijn. De jonge knoppen bevatten nog fijne witte haren, vandaar de naam “witte” thee. Deze knoppen en onbewerkte bladeren van de theeplant worden met de hand geplukt en vervolgens snel en zorgvuldig gedroogd. Deze minimale bewerking en lage oxidatie resulteert in één van de meest delicate en verse thee die er is.

992007 - Birdsong (Lavendel I Munt)



Witte thee Pai Mu Tan*, groene thee China Chun Mee*, citroenschil*, groene munt*, sinaasappelschil*, lavendel*, gember (gember, ruwe rietsuiker)*, rozenblaadjes*, kardemom*.



Lekker bij ontbijt, kaas, vis, gevogelte, curry's en dessert.



992008 - New City Of God (Jasmijn I Roos)



Groene thee China Sencha*, groene thee China jasmijn* (31%), vlierbloesem*, rozenblaadjes* (3%), perzik*, China Jasmijn Dragon Pearls* (2%), China Jasmijn Silverneedle*, vanille*.



Lekker bij harde kaas, gevogelte, en kruidige gerechten.



Groene Thee

Voor velen is het vaak een verrassing dat zowel de witte, groene als de zwarte thee afkomstig is van één en dezelfde plant, namelijk de *Camellia sinensis*.

Bepalend voor thee is de manier waarop theebladeren worden verwerkt en de thee 'groen', 'wit' of 'zwart' wordt genoemd.

De theeplant kent twee rassen van de theeplant *Camellia sinensis* die we gebruiken om de thee te maken, namelijk:

- *Camellia Sinensis SINENSIS*:

De uit China komende theeplant heeft een kleiner blad en wordt gebruikt om groene en witte thee te maken. Hij is geëvolueerd naar een struik die groeit in zonnige gebieden met een droog en koeler klimaat. De plant heeft een hoge tolerantie voor koude en bloeit in bergachtige gebieden.

- *Camellia Sinensis ASSAMICA*:

Deze plant heeft een groter blad en is ontdekt in de Assamstreek (India) en wordt gebruikt om zwarte thee te produceren. Deze bladeren groeien in een warm en vochtige klimaat, vooral in subtropische bossen.



992113 - The Years (Lung Ching "Dragon Well")

Platgedrukt blad met typische "rooster plekken", lichtgroen infuus, heerlijk bloemig en aromatisch, zeer zacht. Een groene thee specialiteit, ook wel bekend als "Dragon Well thee". De theebladeren worden voorzichtig in pannen verhit om het oxidatieproces te onderdrukken.



Lekker bij groene salades, kaas en kip.

**992102 - The Afternoon Of A Writer (Groene Darjeeling PUSSIMBING)**

Groene Darjeeling thee FTGFOP1* van lange geperste bladeren. Licht en zacht aroma met een mild karakter.



Bij pittige gerechten, kip en kaas.

**992105 -Rebel (Muntthee | Gunpowder)**

Groene thee China Gunpowder*, pepermunt heel*, natuurlijk aroma* (pepermunt).



Lekker bij zachte kaasjes, rijstgerechten, salades en na de maaltijd.



992106 - The New York Trilogy (Matcha | Mate thee | Citroen | Spirulina)



Mengeling van Groene thee China Gunpowder, citroengras, mate groen, witte thee Mao Feng, zwarte thee Golden Yunnan OP, citroenschil, kaasjeskruid, paardenstaart kruid, paardebloem, groene thee Matcha, spirulina en guarana.



Perfekte ontbijtthee, lekker bij paling en visgerechten.



992107 - Great Expectations (Sencha | Chai thee)



Groene thee China Sencha* (54%), kaneelstokjes*, anijs*, venkel*, gember*, kruidnagel*, kardemom*.



Lekker bij pittige gekruide gerechten, appel en vanille ijs.



992108 - The Wild Boys (Sencha | munt | Citroen)



Mengeling van Chinese Sencha, citroenschil, citroengras, goudsbloem en munt.



Lekker bij zeevruchten, pittige rijstgerechten en kaas. Heerlijk als ice tea.



992109 - Lolita (Sencha | Aardbei | Lavendel)

Groene China Sencha*, sinaasappelschil*, witte thee Pai Mu Tan*, natuurlijk aardbei aroma, aardbei*, passiebloem kruid*, olijfblad*, natuurlijk sinaasappel aroma, kaasjeskruid*, natuurlijk lavendel aroma.

 Lekker bij rijstgerechten en chocolade.

**992111 - Franny & ZOOey (Mango | Sinaasappel)**

Groene thee China Sencha*, groene thee China Sencha extra*, mango stukken* (8%), sinaasappelschil* (8%), olijfblad*, natuurlijk aroma (mango, bloedsinaasappel, orange), mango* (2%), goudsbloem geel*.

 Lekker bij curry's, vis, eend, dessert en chocolade.

**992110 - The Magnus (Bancha | Walnoot | Vanille | Cacao)**

Groene thee China Bancha, Houjicha, cacaobonen, appel, natuurlijk aroma, WALNOOT (4%), bourbon vanille.

 Lekker bij kaas, wild en nagerechten.

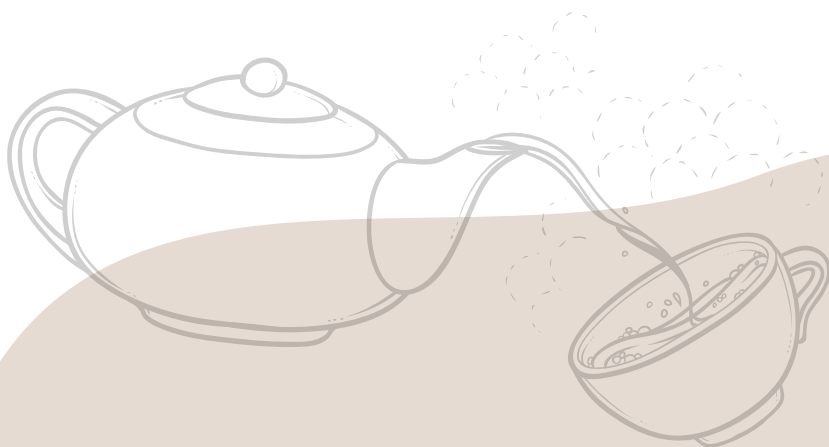




Oxidatie en zwarte thee?

Wat maakt zwarte thee anders dan groene thee? Tijdens het productieproces worden de theebladeren namelijk volledig geoxideerd voordat ze gedroogd worden (Weet je wel... oxidatie... de bruine plek op je appel na het bijten). Tijdens oxidatie beïnvloedt zuurstof de gekneusde celwanden van de theebladeren zodat de bladeren de donkerbruine tot zelfs zwarte kleur krijgen waarvoor deze thee beroemd is. Oxidatie verandert ook het smaakprofiel waardoor het een moute, fruitige of zelfs rokerige smaak kan krijgen.

Groene theebladeren daarentegen worden minimaal geoxideerd (witte thee zelfs niet). Na het oogsten wordt de groene thee snel verwarmd en gedroogd om oxidatie te voorkomen. Minder oxidatie heeft als gevolg dat een groene thee lichter is van kleur en fijner van smaak. Bij groene thee zal je vooral denken aan een eerder grassige tot zelfs een zeewierachtige smaak.



Populaire zwarte thee

ASSAM:

De Assam-regio in Indië is het grootste theegebied ter wereld. Het regenachtige, tropische klimaat produceert een thee die bekend staat om zijn volle en moute smaak die goed met melk en suiker samengaan.

DARJEELING:

Darjeeling is een kleinere bergachtige regio in India. Een zachtere, meer kruidachtige zwarte thee die verandert van seizoen tot seizoen, afhankelijk van het klimaat.

CEYLON:

De theetuinen bevinden zich op locaties die gaan van koel en bergachtig tot vochtig en tropisch. De Ceylon theesmaak kan variëren van sterk, fris tot zelfs met een vleugje kruiden.

Cafeïne / theïne

Alle thee - groene, oolong en zwarte - bevatten theïne, maar in verschillende doseringen. Groene de minste, zwarte de meeste. Het opwekkende effect van de theïne wordt langzamer vrijgegeven en houdt langer aan. Hierdoor is thee verfrissender en versterkender dan koffie (cafeïne).

Enkele algemeen aanvaarde richtlijnen voor cafeïne-inhoud/tas zijn:

- Groene Thee 24 tot 40 mg
- Zwarte Thee 14 tot 61 mg
- Koffie 95 tot 200 mg

Soorten bewerking voor zwarte thee.

Proces losse thee: Verflensen > 1e Rolling > Oxiderende / Fermentatie > Drogen (110 °C / 65 °C)

Proces zakjes thee (CTC Proces):
Verflensen > Snijden / scheuren / Curling > Oxiderende / Fermentatie > Drogen (130 °C / 90 °C)

992310 - The English Patient (Ontbijtthee | Mengeling zwarte thee)



Een heel rijke mix van fijn gebalanceerde gebroken theeën*.



Deze excellente ontbijtblend is de ontbijtthee bij uitstek!



992301 - The Black Prince (DARJEELING FTGFOP 1 - First Flush)



Frisse en bloemige Darjeeling* met een heldere thee en milde smaak.



Heerlijk bij vleesgerechten en zoete desserts.



992303 - On The Black Hill (Assam GFBOP uit Sewpur)



Excellente gebroken Assam*, lichtjes gearomatiseerd met een volle smaak.



Heerlijk bij vleesgerechten, pasta met romige- en tomatensaus.



992306 - Blue Noon (Blue Earl Grey | Bergamot)



Zwarte thee uit Assam (Zuid-India)*, natuurlijk aroma bergamot, blauwe korenbloem blaadjes*



Lekker bij kaas, vis, vlees en wild en zoets.



992308 - The Reader (Bergamot | Sinaas | Citrus)

Zwarte thee Assam* (Zuid-India), citroengras*, Zwarte thee Assam OP*, Golden Yunnan OP*, natuurlijk aroma (orange, bergamot, citroen), sinaasappelschil*, verbena*, citroenschil*, rozenblaadjes*, blauwe korenbloem*, Limoen Olie*.

 Lekker bij kaas, gevogelte, kruidige gerechten, eend en chocolade.

**992316 - In The Forest (Bosvruchten)**

Zwarte thee Assam (Zuid-India)*, natuurlijk aroma (zwarte bes, aardbei), aardbei*, vlierbes*, rode bes*, framboos*, braambes*, rozenblaadjes*.

 Lekker bij salades, gegrild vlees, eend, chocolade en ijs.

**992315 - Ceci n'est pas une Cola**

Zwarte thee Assam (Zuid-India)*, caramel (suiker, natuurlijk aroma)*, kaneelstokjes*, sinaasappelschil*, Limoen Olie*, natuurlijk sinaasappel aroma, nootmuskaat*, koriander gemalen*, natuurlijk kaneel aroma, vanille extract*, vanille*.

 Lekker bij salades, vlees, gamba's, eend, chocolade en ijs.





Pu Erh



992404 - Less Than Zero (Pu Erh Chai)

Pu Erh thee China* (43%), kaneelstokjes*, gember*, anijs*, mate groen*, steranijs*, kardemom*, kardemom gemalen*, roze peper*, guarana*.

 Lekker bij pure chocolade en kruidige gerechten.



992401 - Jazz (Pu Erh Thee)

Pu Erh is zoals wijn - hoe ouder, hoe beter! Deze thee is gehaald van de oudste theeplantages uit de provincie Yunnan waar er reeds 2000 jaar thee wordt geteeld. Deze thee verrast u door de gekruide en aardse smaak en zijn dieprode kleur.

 Lekker bij kaas, gebakken vlees, paddenstoelen of na een zware maaltijd.



Oolong



992201 - Glamorama (Fine Oolong Fu Liang Farm)

Oolong specialiteit met een traag gerold blad. Bleekgele kleur met een zachte, bloemige smaak.

 Lekker bij zoete visgerechten, zeevruchten, salades, fruit en zachte kazen.



992202 - The Wonderfull „O“ (Milky Oolong)

Je hebt veel legendes over deze thee. Een fantastische groene oolong met een hint van romige melk door een stoomproces met melkwater.

 Lekker bij harde kaas, gevogelte en kruidige gerechten.



992552 - The Green Man

Matcha thee uit Uji: gemalen Japanse thee. Deze Uni-Matcha wordt geproduceerd door Shohokuen, een bedrijf dat thee produceert sinds 1645. Deze groene Jade thee heeft een smaakpallet dat varieert van fruitig vers tot zoet.



Japanse Thee



992504 - Roast

Hojicha Premium Uji
Geroosterde, bruinekleurde groene
Japanse thee (bancha). Heeft een
aangename rokerige smaak en geur. Is
milt voor de maag en mag gedronken
worden door kinderen. Ideaal na een
maaltijd.



Lekker bij gebakken groenten en
geroosterd vlees.



992501 - Old Masters

Japanse Sencha van topkwaliteit,
gelijkmatige bladeren en een fijne
gekruidde smaak.



Lekker bij zeevruchten, vis en
rijstgerechten.



992505 - Old Masters Premium

Sencha van de eerste pluk van Kakegawa
(Mount Fuji). Door de trage groei krijgen we hier
een delicate sencha met volle smaak. Sencha
gemaakt volgens het fukamushi proces
(gestoomd voor een langere tijd met hogere
temperatuur), meer anti-oxidanten en nutrients.



Lekker bij zeevruchten, vis en rijstgerechten.



992605 - The Red Room (Originele Rooibos | Zuid-Afrika)



Rooibos*



Lekker bij nagerechten en curry's.

Tip! Maak met de espressomachine of French Press een Rooibos Cappuccino. 12 -14 gr / kop 60 ml. Werk af met chocoladepoeder.



992601 - The Red Queen (Rooibos | Gember)



Rooibos natuurlijk*, citroengras* (14%), gember* (11%), natuurlijk citroen aroma.



Lekker bij kip, oosterse gerechten en vanille ijs.



992606 - High Rise (Africa Meets India)



Rooibos natuurlijk*, Honeybush*, kurkuma*, gember*, vanille extract*, kurkuma gemalen*, goudsbloem geel*.



Bij pittige gerechten. Ook lekker in warme melk.



992602 - A Clockwork Orange (Appelsien I Vanille)

Groene Rooibos*, venkel*, sinaasappelschil* (11%), verbena*, verbena heel*, vanille extract*, natuurlijk aroma (bloedsinaasappel, bergamot, orange), Mandarijn Olie*, vanille* (1%).



Lekker bij kaas, rijstgerechten en chocolade.

TIP! Maal de blend fijn en maak er een cappuccino mee! 12 - 14 gr / kop 60 ml, maak met de espressomachine of French Press, werk af met kaneelpoeder. (Koeketiene/ Gent)

**992607 - Wise Children (Perzik I Munt)**

Appel*, hibiscus*, citroengras*, Rooibos natuurlijk*, munt groen*, druiven (druiven, plantaardige olie)*, rozenbottel*, natuurlijk aroma (citroen, perzik), goudsbloem geel*, rozenblaadjes*, perzik*.



Lekker bij een slaatje en vanille ijs.

**992608 - At Swim, Two Boys (Rooibos I Gember I Chili)**

Appel*, Rooibos natuurlijk*, citroengras*, gember*, kaneelstokjes*, sinaasappelschil*, kruidnagel*, zwarte peper*, chili*.



Lekker bij kaas en chocolade.



Red Summer Tea

Geniet van een verfrissende ice-tea op basis van Rooibos !

Hoe Ice tea maken :

15 à 20 gr/L Koud - of bruiswater (kruiden los of in buideltje)

Zoetstof toevoegen naar smaak.

Plaats 6 à 8u in frigo

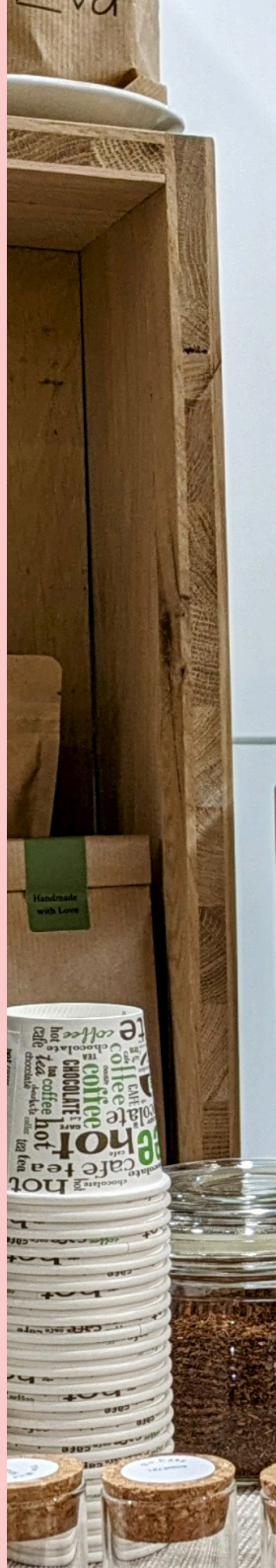
Theebuidel verwijderen of giet door een zeef.

Serveer met extra fruit en kruiden.

Rooibos natuurlijk*, Honeybush*, mango stukken*, papaja*, munt groen*, citroenschil*, citroengras*, rode biet, goji bes, natuurlijk aroma, hibiscus*.

*Van gecertificeerde biologische teelt

9977002   



Handmade with love



Van gecertificeerde biologische thee

100g

Infusie Fruit

Fruitige tisane vol vitamines.

992810 - Funky Fruits of The Earth (Fruit mix)



Appel*, dadel (dadel, rijstmeel)*, rode biet*, vijg (vijg, rijstmeel)*, druiven (druiven, plantaardige olie)*, banaan (banaan, kokosolie, rietsuiker, honing)*, vlierbes*, aroniabes*, zure kers*, mango stukken*, goji bessen*, appelstukjes*, physalis*, aardbei*, framboos*, braambes*.



Lekker bij een slaatje en vanille ijs.



992811 - Goodbye To Berlin (Mango | Passie | Chili)



Appel*, dadel (dadel, rijstmeel)*, rozenbottel*, hibiscus*, natuurlijk aroma (mango, passievrucht, citroen), madeliefbloemen*, kweepeer*, zwarte peper*, roze peper*, goudsbloem geel*, chili* (1%), mango* (1%).



Lekker bij een slaatje en vanille ijs.



992805 - A Bite Of the Big Apple (Pure Appelthee)

Appel*.

Ideaal voor suikervrije appelsap te maken. Zowel in een koude als een warme infusie.

 Lekker bij kaas, rijstgerechten en chocolade.

**992809 -The Heart Of Redness (Mango I Kokos)**

Hibiscus*, appel*, kokos* (21%), rozenbottel*, sinaasappelschil*, mango stukken*, papaja*, natuurlijk aroma (mango, passievrucht, coconut), goudsbloem geel*,

 Lekker bij een slaatje en vanille ijs.

**992812 - Don QuiXote (Pompoen I Appel)**

Pompoenblokjes* (41%), appel*, kweepeer*, wortel*, appelstukjes*, kurkuma*, chili*.

 Lekker bij pompoen-, Oosterse- en wildgerechten, paddenstoelen.



992813 - The Colour (Gember I Citroen)



Citroengras*, gember*, appel*, munt groen*, kweepeer*, wortel*, natuurlijk aroma (citroen, bergamot, pomelmoes), verbena heel*, appelstukjes*, veenbes*, kaasjeskruid*, korenbloem blauw*, Limoen Olie*.

 Fruitige gember – citrus tisane met kruiden en bloemen.



992801 - Fruit of The Earth (Aardbeien I Frambozen)



Appel*, hibiscus*, rozenbottel*, dadel(dadel, rijstmeel)*, aardbei*, natuurlijk aardbeien aroma, sinaasappelschil*, natuurlijk frambozen aroma, framboos*.

 Roodkleurige tisane met een zoet – zure smaak.



992715 - Felicia's Journey (Gember I Abrikoos I Rozenblaadjes)



Citroengras*, appel*, gember*, kamille*, zwarte peper*, kaneelstokjes*, rozenblaadjes*, abrikoos*, korenbloem blauw*.

 Zacht, fris en fruitige Tisane met bloemblaadjes en pittige kruiden.



Thee proeverij

Met Eeva Thee proberen we mensen bewust te maken van een gezonde levensstijl, daarom geven we heel wat tips tijdens onze theeproeverijen.

Meer info op onze website: thee.eeva.be





Infusie kruiden

Ondersteund de gezondheid.

992701 - The Devil and Miss Prym (Indische Kruidenmengeling)



Gember*, kanneelstokjes*, kruidnagel*, zwarte peper*, kardemon*, nootmuskaat*.



Lekker bij curry's, pittige rijstgerechten en desserts.

Tip! Maak een Grog met Rum, honing en citroen, of met warme melk en honing.



992707 - A Day Off (Grieks Bergkruid | Sideritis)



Stukjes sideritis*, anijs*, citroenschil*, lindebloesem*, vlierbes*, vlierbloesem*, tijm



Lekker met honing en citroen.



992721 - Go Easy (Welness | Appel | Brandnetel)



Appel*, brandnetel*, kanneelstokjes*, venkel*, gember*, zoethout*, sinaasappelschil*, kamille*, kruidnagel*, rozenblaadjes*.



Lekker bij chocolade, kruidige zachte kazen en -gerechten.



992710 - Family Matters (Rozemarijn | Tijm | Citroen)



Citroengras*,kaneelstokjes*,rozemarijn*,verbena heel*, tijm*,
olijfblad*, natuurlijk citroen aroma, lavendel*, Limoen Olie*,
natuurlijk pompelmoes aroma.



Om van te genieten op ieder willekeurig moment van de dag.



992724 - Rose Hip Peels (Rozenbottel)



Rozenbottel*



Aansterkend en opwekkend.



992704 - Mint | Munt



Pepermunt*



Lekker in gerechten, sauzen, goede digestief.



992708 - Chamomile | Kamille



Kamille*



Rustgevende tisane, kan ook met honing en munt.



992716 - Ginger | Gember



Gember*



Geniet van deze tisane met honing en citroen, warm of koud.



992718 - Verbena | Ijzerkruid



Verbena*



Perfect na de maaltijd, ideaal voor de spijsvertering.



992719 - Nettle leaves | Netelblad



Brandnetelblad*.



De energiedrank voor scherpe focus en concentratie.



992909 - Happy To Relax (Verkoudheid/Darm)



Kamille*, melissa*, Honeybush*, dadel (dadel, rijstmeel)*, sinaasappelschil*, eucalyptus*, lavendel*, brandnetel*, natuurlijk aroma (lavendel, orange).



Ontspannende tisane.



992908 - Happy Stomach (Tevreden Buik)



Melissa* (27%), kamille*, venkel* (11%), zoethout*, anijs*, karwijzaad* (9%), wortel*, pepermint*, hop bloesem*, verbena heel*, goudsbloem geel*.



Gezonde tisane voor de hele dag.



992903 - Slow Man (Nervositeit)



Appel*,kaneelstokjes*,hibiscus*,braambladeren*, gember*, melissa*, zoethout*, sinaasappelschil*, venkel*, kamille*, kruidnagel*, zwarte peper*, kardemom*, johanneskruid*, hop bloesem*.



Perfekte avond tisane.



992904 - The Sun Also Rises (Spijvertering)



Munt groen* (29%), kaneelstokjes* (17%), hibiscus*, zoethout*, venkel* (11%), gember*, sinaasappelschil*, kruidnagel*, kamille* (3%), roze peper*, kardemom*.



Geniet van deze tisane met honing en citroen, warm of koud.



992718 - Seize The Day



Appel*, brandnetel*, citroengras*, venkel*, kamille*, braambladeren*.



Goed voor de spijsvertering en darmen.



992719 - Sleeping Beauty



Appel*, heleverbena*, melisse*, natuurlijke sinaasappelsmaak, sinaasappelschillen*, Tulsi*, goudsbloem*, mandarijnlolie*, hopblaadjes*, vrouwenmantelkruid*, valeriaan*, bonenkruid*.



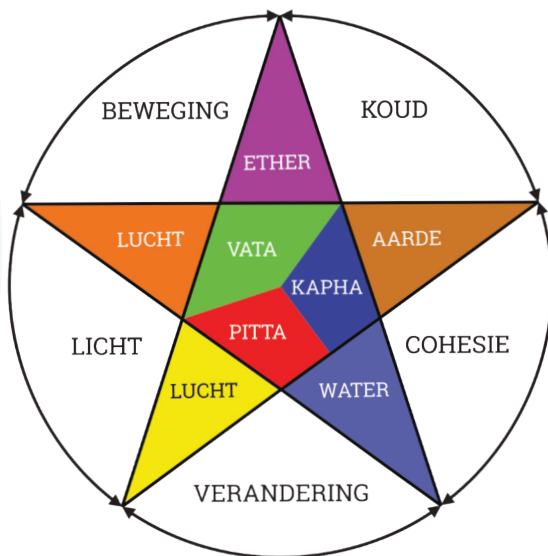
Ontspannend, stressverlagend, antioxidanten...



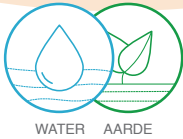
Ayurveda

Ayurveda is een oude Indiase ayurveda-leer die je helpt te ontdekken welk energietype (dosha) je bent en welk voedingspatroon daarbij past. Zo kun je het beste uit je leven halen.

Welk type ben jij?
Een creatief, beweeglijk vata-type, een vastberaden en vurige pitta of een aardse, rustige kapha



KAPHA

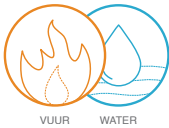


992907-Kapha

Venkel*, melissa*,
braambladeren*, koriander
gemalen*, kardemom*,
korenbloem blauw*, chili*



PITTA

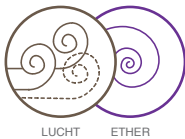


992906-Pitta

Citroengras*, munt groen*,
pepermunt*, braambladeren*,
zoethout*, kardemom*,
rozenblaadjes*, korenbloem
blauw*.



VATA



992905-Vata

Gember*, zoethout*, anijs*,
kaneelstokjes*, korenbloem blauw*,
koriander gemalen*.



Thee meerdere keren zetten

Hoeveel keer kan je dezelfde thee opgieten? Bepaalde theesoorten 2 à 3 keer, andere tot 8 keer. Veel hangt af van de kwaliteit van de thee en je persoonlijke smaak.

Opgelet: alleen met pure theebladeren, niet met een infusie!

Hoeveelheid

Hoe meer theeblaadjes je gebruikt, hoe sterker de thee. Volg de algemene richtlijnen op de verpakking. Je kan dan nog steeds naar eigen smaak de hoeveelheid aanpassen. Zorg er alleen voor dat de thee zich volledig open kan zetten. Dus hoe groter de zeef, hoe beter.

Infusie of thee

Thee (wit, groen, oolong, zwart,...) is alles wat gemaakt is van die éne theeplant: de Camelia Sinensis. Thee kan puur zijn, maar ook gemengd met vruchten of kruiden. Dan spreekt men van een thee-infusie.

Verder heb je dan ook nog de pure infusies. Dit omvat alles wat geen theeblaadjes bevat, maar toch op dezelfde manier wordt klaargemaakt: laten trekken in water. Men gebruikt hiervoor kruiden, vruchten of rooibos.



70-80°C

WIT

2-4 min



70-75°C

GROEN

1-3 min



95-100°C

ZWART

2-5 min



95-100°C

Darjeeling

2-4 min



95-100°C

Assam

3-5 min

80-90°C

OOLONG

2-4 min

95-100°C

PU ERH

2-4 min

95-100°C

INFUSIE

10 min

Eeva Thee

Ik volg al jaren Thee workshops/cursussen. Dit bracht mij de liefde bij voor het drankje van theebladeren. Mijn kennis van kruiden, vruchten en eetbare bloemen, als ook mijn opleiding als kok, helpt me hier uitstekend bij om steeds een juiste combinatie te zoeken... vooral ook tussen thee en gerechten. Voor Horeca maken we ook Theekaarten.



Ontdek onze lokale partners op de website.

Katelijne Van de Velde



Thee.eeva.be

hello@thee.eeva.be +32 475 53 91 66

Instagram.com/eevathee

Kanegemstraat 5
9800 Vinkt