

	<p><b>TÈ VERDE DARJEELING IN FILTRI BIOLOGICO / FAIRTRADE 40g</b></p>	 
<p>CODICE ARTICOLO</p>	<p>CODICE EAN</p>	<p>Rev 2020</p>
<p>12020</p>	<p>8053677220198</p>	



### **Tè verde Darjeeling Biologico Fairtrade**

**Marchio:** Equosolidale

**Certificazioni:**

Biologico: secondo REG. CEE 834/2007

Fairtrade: BAUM SOC. COOP è sub licenziataria Fairtrade Italia  
FLO ID N° 28925

### **Caratteristiche**

Nel diciassettesimo secolo il tè verde venne esportato in Occidente dove divenne ancora più popolare, tanto che fino alla fine del diciannovesimo secolo era proprio il tè verde quello più bevuto dagli inglesi. Il tè verde, naturale o aromatizzato, proviene dalla *Camelia sinensis*, come il più diffuso tè nero, ma la grande differenza sta nella lavorazione. Il tè verde è infatti costituito da foglie di tè torrefatte appena colte e che non subiscono il processo di fermentazione. In questo modo la clorofilla non viene alterata e il tè mantiene il caratteristico colore verde scuro e un sapore leggermente amaro e aromatico. Questa bevanda non subendo la fermentazione mantiene inalterate le proprietà delle foglie di tè che contengono antiossidanti.

Il Darjeeling è un tè elegante, aromatico ed erbaceo, che proviene dai giardini ai piedi dell'Himalaya nel nord est dell'India, zona considerata un vero e proprio cru del tè. L'assoluta particolarità dei fattori climatici e ambientali rende questo tè unico, persistente nel tempo e dotato di una speciale consistenza.

Il nostro tè verde Darjeeling proviene da **Tea Promoters India** che ha avviato da anni un interessante progetto di sviluppo sostenibile della coltivazione del tè e di miglioramento delle condizioni socio-economiche delle comunità di contadini legate a tale attività. Attraverso il metodo biodinamico, Tea Promoters intende seguire l'antica tradizione di coltivazione del tè che raccomanda di interferire il meno possibile nei processi naturali. Si concima attraverso il riciclaggio di prodotti biologici e si difendono le piante dalle malattie ed insetti favorendo la biodiversità.

Negli ultimi anni ha, inoltre, avviato un progetto di sviluppo della micro imprenditorialità acquistando a prezzi di commercio equo, trasformando e distribuendo il tè di piccoli produttori. Le donne hanno un posto particolare in questi programmi, dal momento che formano la spina dorsale di ogni piantagione di tè. Attualmente hanno la possibilità di svolgere un ruolo più attivo nel processo di sviluppo, occupando anche posti da supervisore, insegnante e manager.

Oltre a gestire le proprie piantagioni, TPI ha dato vita a un progetto diretto ai piccoli proprietari coltivatori di tè nella zona del Darjeeling (tra Nepal e Bangladesh), Small Holder project.

	<b>TÈ VERDE DARJEELING IN FILTRI BIOLOGICO / FAIRTRADE 40g</b>	 
CODICE ARTICOLO	CODICE EAN	Rev 2020
12020	8053677220198	

## PREPARAZIONE

Per preparare un buon tè, è necessario prendersi il giusto tempo. Scaldare l'acqua fino ad una temperatura di 70° C, 80° C, oppure lasciarla bollire; attendere qualche minuto prima di versarla nella teiera (che avrete riscaldato anticipatamente con dell'acqua calda). Per quanto riguarda il tempo di infusione, varia a seconda della tipologia: per i tè neri fino a 5 minuti, mentre per i verdi sono sufficienti due o tre minuti.

**BAUM Soc. Coop. Via L. Ariosto, 18 – 44121 - Ferrara (Italia)** confezionato in Italia nello stabilimento a Mordano (BO).

<b>GRAMMATURA</b>	40 g (astuccio 20 filtri)
<b>DENOMINAZIONE:</b>	Tè verde biologico
<b>INGREDIENTI</b>	Tè verde biologico
<b>ALLERGENI</b>	Non presenti
<b>PRODOTTO BIOLOGICO</b>	AGRICOLTURA NON UE
<b>INGREDIENTI DI PROVENIENZA FAIRTRADE</b>	Tè certificato Fairtrade proveniente da produttori Fairtrade. Totale: 100%

<b>CONDIZIONAMENTO</b>	
<b>TMC (MM)</b>	36 Mesi
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto
<b>PACKAGING</b>	
<b>Singolo astuccio cartone</b>	40 g (20 bustine da 2g l'una) 10 astucci da 40g cad.

<b>PARAMETRI ORGANOLETTICI</b>	
<b>COLORE</b>	Verde/ verde scuro
<b>ODORE</b>	caratteristico, assenza di odori estranei.
<b>SAPORE</b>	Caratteristico deciso e amarognolo, senza retrogusti anomali