



Отдел продаж: +7 3652 583-577, +7 978 049-96-11 llya@aksion.com.ua floristea.com

Ферментированный чай

Китайцы уже давно научились правильно использовать различные преимущества такого уникального растения как чай. Можно взять листочки, подвергнуть их различной обработке и в итоге получить уникальный букет вкуса, который невозможно будет сравнить с чем-либо.

Процесс изготовления [ферментированного чая](#) интересный и в тоже время творческий. Впервые термин «ферментация» начали использовать в начале 1901 года, это особый процесс окисления. Основная часть всех преобразований выпадает на долю всех химических преобразований, которые происходят во время изготовления бодрящего напитка. Ферментированный чай из листьев – результатом данного процесса является образование теаубигинов и теафлавинов, которые придают данному напитку характерный красно-коричневый цвет во время заваривания.

Купить ферментированный чай вы можете у производителя – компании [Floristea](#). Мы научились смешивать чёрный и зелёный чай с различными травяными компонентами, и теперь каждый может насладиться этим удивительным, пикантным вкусом.



[Зелёный чай с мятой, васильком и липой](#) – 1 столовую ложку необходимо залить стаканом кипятка и дать настояться 9 минут.



[Чёрный чай с лепестками розы, календулой и цветками васильков](#) бодрит и вдохновляет на новые свершения. Чашечка ароматного чая с утра позволит зарядиться энергией на весь день.

Ферментированный зелёный и чёрный чай купить оптом и в розницу вы можете на нашем сайте floristea.com. Натуральный крымский чай без ароматизаторов и красителей позволит насладиться пикантным вкусом бодрящего напитка.

Мы ответим на все интересующие вас вопросы, предоставим образцы продукции

Отдел продаж: +7 3652 583-577, +7 978 049-96-11 llya@aksion.com.ua floristea.com