

MIYA JAPAN TEE

JAPANISCHER TEE & SOCKEN

DÖLTSCHIHALLE 19

CH-8055 ZÜRICH

TEL: +41.1.463.11.61

EMAIL: tee@miya.ch

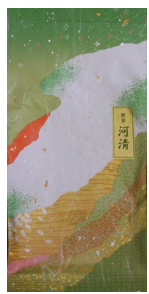



HOMEPAGE: www.miya.ch



ÜBER DEN TEE

SENCHA

Typischer japanischer Grüntee. Die Fermentation (Oxydierung) wird mit Dampf gestoppt. So schmeckt der Tee frisch und dank des Katekins (Bitterstoff) leistet der Tee einen Beitrag zur Gesundheit und erfrischt.

	100g	
Sehr ergiebiger hamonischer Tee, unser Standard.		
Kasei	Fr 22	
Seiso	Fr 26	
Ganz am Anfang der Saison geernteter Tee, sehr fein und weich, Teeblätter kann man essen (mit Salz oder Sojasauce schmeckt sehr gut.)		
Ohashiri	Fr 46	
Milder, harmonischer Tee, wirkt sanft auf den Körper. Gut für Detox.		
Sencha Gold	Fr 20	
Sencha Gelb	Fr 35	
Knuspriger, duftender Tee, neue Mischung. Für alle Gelegenheiten. Man erhält immer ein gutes Ergebnis.		
Kodawari Sencha	Fr 22	
Tee aus dem Blattstiel. Leichter, milder, feiner Tee.		
Kukicha Gold	Fr 22	
Teeblätter gemischt mit gerösteten Reiskörnern.		
Gemmaicha	Fr 15	
Teeblätter gemischt mit gerösteten Reiskörnern & Teepulver.		
Gemmaicha mit Maccha	Fr 16	
Geröstete Teeblätter.		
Hojicha	Fr 20	
20 Teebeutel zu 5 gr, gut für 1 - 1.5L kaltes oder warmes Wasser.		
Sommer Spezial Sencha	Fr 26	

Gyokuro

3 Wochen vor der Ernte werden die Teebäume zugedeckt.
Dadurch bleibt der Aromastoff auf den Blättern.
Der Tee schmeckt süsser und sehr aromatisch.

	100g	50g
von Kyoto		
Kamigokoro	Fr 28	
Zuisetsu	Fr 30	
Chihayafuru	Fr 34	
Zuimei	Fr 39	
Zuikoh	Fr 46	
Zuigyoku	Fr 52	
Gyokusui	Fr 85	



von Shizuoka

Tamazusa	Fr 36	Fr 19
Bimyō	Fr 45	Fr 24



Kabusecha

1 Woche vor der Ernte werden die Teebäume zugedeckt.
Der Tee schmeckt frisch nach Sencha und süss nach Gyokuro.

Kumoi no Tsuyu	Fr 22
----------------	-------

Japanischer Kräutertee

80g

Dokudami-Cha	Fr 10
---------------------	-------

Der Tee hilft der Verdauungen, diuretischer Effekt.
Er schmeckt ähnlich wie Schwarztee.
Das ist eine Empfehlung meiner Mutter.

11 Kräuter Mischung:
Houttuynia cordata, Perlgraupe, Senna occidentalis,
Sasa veitchii, Plantago asiatica, Kaki Blatt, Goji Blatt,
gerösteter Tee, Hortensien Blatt, Beifuss, Isodon japonicus



MACCHA

Wird wie Gyokuro kultiviert. Dieser Tee wird in einer Steinmühle zu einem feinen Pulver gemahlt. Wird für die japanische Teezeremonie benutzt. Da die ganzen Teeblätter (enthält Vitamin A, E,C) verwendet werden, trinken ihn Teegeniesser, die auf die Gesundheit achten. Sehr aromatisch. Japanischer Espresso!



	10g	20g	
Maccha zum Kochen			
Matsu no Shiro	Fr 6	Fr 10	
	20g	40g	100g
Dünner Tee für die Teezeremonie			
Daifuku *Meine empfehlung*	Fr 22	Fr 32	Fr 65
Kaoru			
Kohko no Shiro			
Dicker Tee für die Teezeremonie			
Daifuku	Fr 26	Fr 40	Fr 95
Sazumi Mukashi			
Aoi Süsser als Daifuku	Fr 30	Fr 46	Fr 102
Kashin no Mukashi			

* **Süss** bedeutet nicht zuckersüss sondern ein süsser Touch für den Gaumen."

Teezubehör

für Maccha

Schlagbesen
Chasen Fr 40

Schlagbesen Behälter sichert die Form des Besens.

Chasen Form Fr 12



Teedose

Teedose 50g, in div. Farben Fr 12

Teedose 150g, 2 Muster Fr 15



für Sencha, Gyokuro

Teekanne, beige, 100ml Fr 56

Teekanne, beige, 180ml Fr 66

Wasserkanne zum Abkühlen Fr 48

Teekanne mit Blumenmuster Fr 40

Teekanne blau kariert Fr 38

Teemate mit Deckel & Teesieb Fr 25



Geschenkgutschein

Den Gutschein kann man für Produkte oder Kurse verwenden.

