

## Tejulkalender 2025 (osmakat)

### 1. **Formosa Dark Pearl Oolong**

80–90 °C / 2–3 min / 1 tsk / 2 dl

Ett naturligt oolong-te med en varm, bärnstensfärgad brygd. Aromen bjuder på toner av tropiska frukter, och smaken är mjuk, balanserad och långvarig

### 2. **Palace Needle Ekologisk**

75–80 °C / 1–3 min / 1 tsk / 2 dl

Ekologiskt grönt te från Hubei-provinsen. Endast vårens finaste knoppar plockas i april och varsamt ångas och torkas i låg värme för att bevara den friska aromen och vackra färgen.

### 3. **English Breakfast**

100 °C / 3–4 min / 1 tsk / 2 dl

Osmakat svart te. En traditionell blandning av högkvalitet Assam och Ceylon teer som ger en fyllig och kraftfull smakupplevelse. Den kopparfärgade brygden imponerar med sin klara, ärliga smak – perfekt för morgonstunden eller en lugn eftermiddag.

### 4. **Koffeinfri Earl Grey Citrus**

75–85 °C / 1–3 min / 1 tsk / 2 dl

Grönt te kombinerat med bergamottens friska citrustoner. Teet är avslutat med naturlig och aromatisk bergamott, som ger drycken en nyanserad och raffinerad citronkaraktär – utan koffein.

### 5. **Jade Jasmin Pearls**

70–80 °C / 3–5 min / 8 st / kopp

Ett grönt te med handrullade pärlor som bevarar jasminens naturliga doft och smak. När pärlorna bryggs, öppnar de sig och frigör en mjukt blommig arom och den fina smaken av grönt te – en verklig njutning för jasminälskare.

### 6. **Caravan Blend Ekologisk**

100 °C / 3–5 min / 1 tsk / 2 dl

Osmakat ekologiskt svart te med en elegant rökton. Yunnans jordnära toner möter Keemuns söt rökighet och en nyans av Lapsang Souchong skapar tillsammans en mjuk och aromatisk blandning.

### 7. **China Wu Lu Ekologisk**

80 °C / 2–3 min / 1 tsk / 2dl

Osmakat grönt te från norra Fujian, odlat på 400–500 meters höjd. Dimman och molnens milda omsvep skapar unika växt förhållanden som ger teet en ovanligt elegant och fyllig karaktär. Varje bryggning avslöjar en balanserad, frisk och aromatisk smakvärld.

**8. Mate**

95–100 °C / 6–8 min / 1 tsk / 2 dl

Osmakt mate – en kraftfull och jordnära dryck som piggar upp kropp och sinne på ett lugnt sätt. Teet tillverkas av torkade blad från yerba mate-busken och är rikt på antioxidanter, vitaminer och mineraler – naturens egen välbefinnandedryck.

**9. Oolong Ti Kuan Yin**

80–90 °C / 1–3 min / 1 tsk / 2 dl

Ett rent oolong-te med mognad, fylliga karaktär och mångfasetterade arom. Varje bryggning avslöjar nya nyanser – subtilt rostad, mjukt blommig och jordnära, rund i tonen.

**10. Sencha Ekologisk**

80 °C / 2–3 min / 1 tsk / 2 dl

Ett ekologiskt grönt te med klar, grönskimrande brygd och livfull smak. Lätt gräston, mild sötma och mjuk umami gör detta te till en idealisk följeslagare för daglig njutning.

**11. Assam Ekologisk**

95–100 °C / 2–3 min / 1 tsk / 2 dl

Ett rent, ekologiskt svart te med en djup, chokladig beska som möter ett lätt inslag av sötma. Den jordnära och aromatiska smakvärlden stannar kvar på tungan – perfekt även med mjölk.

12.

**13. China Mist & Cloud Ekologisk**

75–80 °C / 2–3 min / 1 tsk / 2 dl

Ett ekologiskt grönt te som växer på högländer insvepta i dimma och moln. Denna miljö ger teet en unik, mjukt söt aroma. Varje bryggning bjuder på en frisk och mild smakupplevelse som hyllar naturens renhet.

**14. Ekologisk Rooibos osmakad**

100 °C / 8–10 min / 1 tsk / 2 dl

Ett rent ekologiskt rooibos-te som erbjuder en mjuk, naturligt söt smak med en nyans av vanilj. Ett perfekt val för den som vill ha en ren och mild te upplevelse utan koffein.

**15. Bancha Ekologisk**

75–80 °C / 2–3 min / 1 tsk / 2 dl

Ett ekologiskt grönt te med stora, lätt öppna blad som är typiska för grönt te. De fräscha bladen bjuder på en subtil antydning av spenat – perfekt även för den som precis upptäcker grönt te.

**16. Georgian Oolong**

90 °C / 3 min / 1 tsk / 2 dl

Ett oolong-te som fascinerar med dofter av mjuka blommor och svala nötiga toner. En subtil rostad nyans i smaken gör detta te till en fylld och mångfacetterad njutning.

**17. Nepal Golden Maloom**

100 °C / 2–4 min / 1 tsk / 2 dl

Ett svart te från Himalaya. En lätt blommig och nyanserad smak med distinkta karaktär – en elegant teupplevelse för kräsna sinnen.

**18. Japan Premium Genmaicha Ketsuro Ekologisk**

75–80 °C / 2–3 min / 1 tsk / 2 dl

Ett ekologiskt grönt te där högkvalitativt fullkornsrís möter jadegrön Sencha. Smaken är mjukt söt med en antydning till krydda och en lätt rostad riskaraktär som fördjupar upplevelsen.

19.

**20. Gult te**

75–85 °C / 2–3 min / 1 tsk / 2 dl

Ett mjukt och elegant kinesiskt gult te med lätt fruktiga toner och återskennelse av krydda. Den aprikosfärgade brygden passar utmärkt för dem som finner grönt te för starkt.

**21. Gunpowder**

75–80 °C / 2–3 min / 1 tsk / 2 dl

Ett grönt te där bladen, ångade enligt tradition, har formats till täta kulor. Denna urgamla metod framhäver teets intensiva och distinkta gröna smak.

**22. China Ning Hong Jing Hao**

95–100 °C / 2–3 min / 1 tsk / 2 dl

Ett mycket högkvalitativt kinesiskt svart te framställt av endast de finaste bladen. Smaken är mjukt söt med en subtil orkidétone i eftersmaken.

**23. China Forgotten Garden**

80 °C / 2–3 min / 1 tsk / 2 dl

Detta te tillverkas traditionellt för hand. De känsliga bladen, den friska och välsmakande smaken samt den klara brygden gör detta te till en särskild njutning.

**24. East Frisian Leaf Blend Ekologisk**

100 °C / 3–4 min / 1 tsk / 2 dl

Ett rent ekologiskt svart te där en stark Assam möter en lätt Darjeeling. Smaken är balanserad, maltig och fyllig.

**25. Vietnam Golden Monkey Ekologisk**

100 °C / 3–5 min / 1 tsk / 2 dl

Ett ekologiskt svart te från Ban Lien i Vietnam, där det lokalt kallas “rött te”. Skörden sker endast i maj samt i oktober–november, och teets unika smak skapas av temperaturskillnaderna mellan dag och natt.

**26. China Mini Pu-erh**

100 °C / 3–4 min / 1 bit / kopp

Ett rent Pu-erh – fermenterat och pressat svart te med intensiv smak och en djup rödbrun brygd.