

Poudre d'extrait de thé noir biologique



Le thé noir est un type de thé plus oxydé que le thé oolong, vert et blanc. Le thé noir a généralement une saveur plus forte que les thés moins oxydés. Les quatre types sont fabriqués à partir de feuilles de l'arbuste (ou petit arbre) *Camellia sinensis*. Deux variétés principales de l'espèce sont utilisées - la variété chinoise à petites feuilles (*C. Sinensis* subsp. *Sinensis*), utilisée pour la plupart des autres types de thés, et la plante assamaise à grandes feuilles (*C. Sinensis* subsp. *assamica*), qui était traditionnellement principalement utilisé pour le thé noir, bien que ces dernières années, du vert et du blanc aient été produits. En chinois, le « thé noir » est une classification couramment utilisée pour les thés post-fermentés, tels que le thé Pu-erh ; en dehors de la Chine et de ses pays voisins, le « thé rouge » fait plus communément référence au rooibos, une tisane sud-africaine.

Avantages

Ajuste extraordinairement les lipides sanguins. D'une part, il peut réduire les lipides sanguins élevés, le cholestérol sanguin, les triglycérides et la teneur en cholestérol des lipoprotéines de basse densité. D'autre part, il peut améliorer le cholestérol des lipoprotéines de haute densité. Lutte contre le durcissement de l'athérome. L'anticoagulant améliore la consistance du sang. Peroxyde de lipide. Protège les animaux blessés des myocytes cardiaques et des lésions cérébrales.

Emballage



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Poudre d'extrait de thé noir biologique](#)