

Thé Noir Bio



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 et dans les langues des pays voisins, le thé noir est appelé « thé rouge », une description de la couleur du liquide ; le terme occidental « thé noir » fait référence à la couleur des feuilles oxydées. 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. Alors que le thé vert

perd généralement sa saveur en un an, le thé noir conserve sa saveur pendant plusieurs années.

Emballage



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

[View Product Page: Thé Noir Bio](#)