

GOURMAZIA ORGANIC BLACK TEA (LOOSE ORANGE PEKOE CEYLON)



ORIGIN & Grade

Single-origin Ceylon black tea harvested from high-elevation estates in Sri Lanka. Hand-plucked buds and top leaves (Orange Pekoe grade) provide a refined, whole-leaf tea with robust flavour. Certified USDA Organic, non-GMO and ethically sourced.

Ingredients: 100 % black tea (*Camellia sinensis*) with no additives or flavourings.

FLAVOR & AROMA

Smooth and bright with a brisk body and notes of malt and citrus spice. Brews to a rich amber colour with a fragrant bouquet.

BREWING & SERVING

Measure about 1 teaspoon of loose tea per cup (≈ 200 ml) of freshly boiled water at 95–100 °C. Steep for 3–5 minutes, adjusting steep time for preferred strength; then strain the leaves. Enjoy plain or with milk, honey or lemon; for iced tea, brew strong and pour over ice.

HEALTH BENEFITS

Black tea contains polyphenol antioxidants that may support cardiovascular and digestive health.

Regular consumption has been associated with a reduced risk of heart disease.

Provides moderate caffeine for gentle energy and mental focus.

USAGE SUGGESTION

Ideal for morning or afternoon tea and pairs well with pastries, sandwiches and savoury snacks.

Use as a base for flavoured teas—add spices, herbs or fruit slices for variety.

Brew a strong concentrate and refrigerate to enjoy as iced tea throughout the day.

STORAGE

Store loose tea in an airtight container away from moisture, heat and strong odours. Keep the container tightly sealed to preserve freshness and flavour.



ชาดำออร์แกนิก GOURMAZIA

ใบชาหลวม ออเรนจ์ เป้โค

แหล่งกำเนิดและเกรด

ชาดำซีลอนจากแหล่งเดียว เก็บจากไร่บนพื้นที่สูงของศรีลังกา
เก็บยอดอ่อนและใบอ่อน (เกรดออเรนจ์ เป้โค) ด้วยมือ ให้ใบชาที่มีรสชาติเข้มข้นและหอม
ได้รับการรับรอง USDA Organic ปลอด GMO และมาจากแหล่งที่มีจริยธรรม

ส่วนผสม: ใบชาดำ (Camellia sinensis) 100 % ไม่มีการเติมแต่งหรือกลิ่นสังเคราะห์



รสชาติและกลิ่น

รสนุ่ม สดใส มีเนื้อสัมผัสเข้มข้น พร้อมโน้ตของมอลต์และเครื่องเทศซีตรัส
ชงแล้วได้น้ำสีอำพันเข้มข้นพร้อมกลิ่นหอมละมุน

วิธีชงและเสิร์ฟ

ใช้ใบชาประมาณ 1 ช้อนชาต่อน้ำร้อน 1 ถ้วย (~200 มล.) ที่อุณหภูมิ 95–100 °C
แช่ใบชา 3–5 นาที แล้วกรอง ปรับเวลาตามความเข้มข้นที่ต้องการ
ดื่มเปล่า ๆ หรือเติมนม น้ำผึ้ง หรือมะนาว; หากต้องการชาเย็น ให้ชงเข้มข้นแล้วราดบนแก้วน้ำแข็ง

ประโยชน์ต่อสุขภาพ

ชาดำมีโพลีฟีนอลสารต้านอนุมูลอิสระที่อาจช่วยลดสุขภาพหัวใจและระบบย่อยอาหาร
การดื่มเป็นประจำมีความเกี่ยวข้องกับการลดความเสี่ยงของโรคหัวใจ
มีคาเฟอีนระดับปานกลาง ช่วยเพิ่มพลังและสมาธิอย่างนุ่มนวล

ข้อแนะนำในการบริโภค

เหมาะสำหรับดื่มตอนเช้าหรือบ่าย และเข้ากันได้ดีกับขนมอบ แชนดวีช และอาหารว่าง
ใช้เป็นฐานในการทำชาใส่เครื่องเทศ สมุนไพร หรือผลไม้เพื่อรสชาติที่หลากหลาย
ชงเข้มข้นแล้วแช่เย็นไว้สำหรับดื่มเป็นชาเย็นตลอดวัน

การเก็บรักษา

เก็บใบชาไว้ในภาชนะปิดสนิท หลีกเลี่ยงความชื้น ความร้อน และกลิ่นแรง
ปิดภาชนะให้แน่นเพื่อรักษาความสดและกลิ่นหอมของชา