

GOURMAZIA ORGANIC CHAI TEA (MASALA BLEND WITH ORANGE PEKOE)



ORIGIN & *Ingredients*

A harmonious blend of single-origin Sri Lankan Orange Pekoe black tea and organic spices: coarse-cut ginger, Ceylon cinnamon, cloves, cardamom and black pepper. Tea leaves are hand-plucked from high-elevation estates; spices are sourced from smallholder farms in Sri Lanka. Certified USDA Organic, non-GMO and vegan; free from artificial flavours and additives.

FLAVOR & AROMA

Brisk black tea meets warming spices for a smooth yet invigorating cup. Notes of citrus, sweet spice and gentle heat create a balanced and aromatic infusion.

BREWING & SERVING

Measure about 1 teaspoon of the chai blend per **200 ml of water**; heat water to **95-100 °C**. Place the tea and spices in a teapot or infuser and steep for **3-5 minutes**; strain. For a traditional chai latte, simmer the blend in water and milk of your choice, then sweeten with honey or sugar to taste.

HEALTH BENEFITS

The combination of black tea and spices provides polyphenol antioxidants and warming compounds that may support heart health and digestion.

Ginger and cinnamon may help regulate blood sugar and cholesterol levels, while black tea offers moderate caffeine for alertness.

Enjoying chai may also provide comforting warmth and aid in relaxation

USAGE SUGGESTION

Sip in the morning or afternoon as a soothing beverage that pairs well with biscuits, pastries or savoury snacks.

Use brewed chai as a flavourful base for oatmeal, overnight oats, smoothies or baked goods.

Experiment by adding star anise, nutmeg or a dash of vanilla to create your own signature chai.

STORAGE

Store the loose blend in an airtight container in a cool, dry place away from strong odours. Use a clean, dry spoon to measure the tea and spices, and enjoy within a few months for optimal flavour.

ชาไซมาซาลาออร์แกนิก GOURMAZIA

ชาและเครื่องเทศ ออเรนจ์ เป้โค

แหล่งกำเนิดและส่วนผสม

ชาผสมที่ลงตัวระหว่างใบชาดำออเรนจ์ เป้โคจากศรีลังกาและเครื่องเทศออร์แกนิก: ชิงหั่นหยาบ อบเชยศรีลังกา กานพลู กระวาน และพริกไทยดำใบชาเก็บด้วยมือจากไร่บนพื้นที่สูง ส่วนเครื่องเทศมาจากฟาร์มขนาดเล็กในศรีลังกาได้รับการรับรอง USDA Organic ปลอด GMO และเหมาะสำหรับวีแกน ปราศจากกลิ่นและรสสังเคราะห์

รสชาติและกลิ่น

ชาดำเข้มข้นผสานกับความอบอุ่นของเครื่องเทศให้รสชาตินุ่มนวลแต่ชุ่มชื้น มีกลิ่นส้ม เครื่องเทศหวาน และความเผ็ดอ่อนอย่างสมดุล



วิธีชงและเสิร์ฟ

ใช้ส่วนผสมชาไซมาซาลาประมาณ 1 ช้อนชาต่อน้ำ 200 มล.; ต้มน้ำที่อุณหภูมิ 95–100 °C ใส่ชาและเครื่องเทศลงในกาชาหรือที่กรอง แช่ 3–5 นาที แล้วกรองออก สำหรับชานมไซแบบดั้งเดิม ต้มผสมในน้ำและนมที่คุณเลือก แล้วเติมน้ำผึ้งหรือน้ำตาลตามชอบ

ประโยชน์ต่อสุขภาพ

การผสมผสานของชาดำและเครื่องเทศให้สารต้านอนุมูลอิสระและความอบอุ่นที่อาจช่วยดูแลสุขภาพหัวใจและการย่อยอาหารซึ่งและอบเชยอาจช่วยปรับระดับน้ำตาลในเลือดและคอเลสเตอรอลในขณะที่ชาดำมีคาเฟอีนปานกลางเพื่อความตื่นตัวการดื่มชาไซยังให้ความอบอุ่นและช่วยผ่อนคลาย

ข้อเสนอแนะในการบริโภค

ดื่มในตอนเช้าหรือบ่ายเป็นเครื่องดื่มผ่อนคลายที่เข้ากันได้ดีกับขนมปังปิ้ง ขนมอบ หรืออาหารว่างคาเฟ่ ใช้ชาไซมาซาลาที่ชงแล้วเป็นฐานรสชาติในโจ๊ก ข้าวโอ๊ต สมูทตี้ หรือขนมอบ เพิ่มโป๊ยกั๊ก ลูกจันทน์ หรือวานิลลาเพื่อสร้างสูตรชาไซแบบเฉพาะตัวของคุณ

การเก็บรักษา

เก็บชาไซมาซาลาแบบใบหยาบไว้ในภาชนะปิดสนิทในที่เย็นและแห้ง ห่างจากกลิ่นแรง ใช้ช้อนแห้งตักชาและเครื่องเทศทุกครั้ง และบริโภคภายในไม่กี่เดือนเพื่อรสชาติที่ดีที่สุด