

GOURMAZIA ORGANIC ENGLISH BREAKFAST TEA LOOSE LEAF



ORIGIN & *Quality*

Single-origin Ceylon (Sri Lanka) black tea, hand-picked from highland estates and graded Orange Pekoe, indicating tender buds and the top two leaves. Certified USDA Organic, non-GMO and ethically sourced; cultivated and processed with care to preserve freshness and integrity.

Ingredients

100 % organic black tea leaves (*Camellia sinensis*).
Free from additives, flavours, sugar or preservatives.

FLAVOR & AROMA

A bright, brisk and bold cup with a malty body and soft citrus undertones reminiscent of classic breakfast tea. Brews to a rich amber colour with a pleasantly aromatic bouquet.

BREWING & SERVING

Use freshly boiled water (95–100 °C) with about 1 teaspoon of tea per 200 ml cup.
Steep for 3–5 minutes, adjusting to preferred strength; enjoy plain or add milk, honey or a slice of lemon.
Also delicious served over ice or blended into a creamy latte for a refreshing twist.

HEALTH BENEFITS

Black tea is rich in polyphenol antioxidants that may support heart and gut health.

Regular consumption may help reduce the risk of cardiovascular disease and support immune function. - Contains moderate caffeine for gentle energy and mental alertness without overstimulation.

USAGE SUGGESTION

Ideal for your morning ritual or an afternoon pick-me-up, pairing well with pastries, hearty breakfasts and tea sandwiches.

Use as a base for chai or iced tea, or infuse into cakes and desserts for a fragrant twist.



STORAGE

Store tea in an airtight container in a cool, dry place away from light and strong odours.
Seal tightly after each use to preserve freshness and flavour.

ชาอังกฤษเบรกฟัสต์ออร์แกนิก (ใบชาหลวม)

แหล่งกำเนิดและคุณภาพ

ชาดำซีลอน (ศรีลังกา) แหล่งเดียว เก็บด้วยมือจากสวนบนภูเขา และคัดเกรด ออเรนจ์ เปโค ซึ่งเป็นยอดอ่อนและสองใบแรก ได้รับการรับรอง USDA Organic ปราศจาก GMO และมาจากแหล่งที่มีจริยธรรม ปลูกและแปรรูปอย่างพิถีพิถันเพื่อรักษาความสด

ส่วนประกอบ

ใบชาดำออร์แกนิก 100 % (Camellia sinensis)
ไม่มีสารเติมแต่ง กลิ่นสังเคราะห์ น้ำตาล หรือสารกันเสีย



รสชาติและกลิ่น

รสเข้มข้น มีเนื้อสัมผัสสมอลต์และโน้ตซีตรัสอ่อน ๆ คล้ายชาดั้งเดิมสำหรับมือเช้า น้ำชาสีอำพันเข้ม และมีกลิ่นหอมน่าดื่ม

วิธีชงและการเสิร์ฟ

ใช้น้ำเดือด (95–100 °C) ประมาณ 1 ช้อนชาใบชาต่อถ้วย 200 มล.
แช่ใบชา 3–5 นาที แล้วกรอง ปรับเวลาตามความชอบ; ดื่มเปล่า ๆ หรือเติมนม น้ำผึ้ง หรือมะนาว - ดื่มแบบเย็นหรือทำลาเต้ก็อร่อย ให้ความสดชื่นต่างรูปแบบ

ประโยชน์ต่อสุขภาพ

ชาดำอุดมด้วยสารต้านอนุมูลอิสระที่อาจช่วยส่งเสริมสุขภาพหัวใจและระบบทางเดินอาหาร การดื่มเป็นประจำอาจช่วยลดความเสี่ยงของโรคหัวใจและเสริมภูมิคุ้มกัน - มีคาเฟอีนระดับปานกลาง ให้พลังงานและความกระปรี้กระเปร่าอย่างนุ่มนวล

ข้อแนะนำในการบริโภค

เหมาะสำหรับเป็นพิธีกรรมยามเช้าหรือยามบ่าย คู่กับขนมอบ อาหารเช้าที่หนัก หรือแซนด์วิชชา ใช้เป็นฐานทำชาไข่มุก หรือชาเย็น หรือนำไปแต่งรสเค้กและของหวาน

การเก็บรักษา

เก็บใบชาในภาชนะปิดสนิท ในที่แห้ง เย็น และหลีกเลี่ยงแสงและกลิ่นแรง ปิดฝาให้แน่นทุกครั้งหลังใช้ เพื่อรักษาความสดและรสชาติ