



Chaya



Navnet Chaya er japansk og betyder det lille tehus – og det var sådan, det hele startede for os. Med et lille tehus, der med årene har vokset sig større, men stadig holder fast i at være nærværende og personligt.

I dette katalog kan du læse mere om vores historie, vores aktiviteter og vores planer for fremtiden. Du får også en præsentation af vores teudvalg, som du kan lade dig inspirere af. Hvis du vil prøve dig frem, kan du med fordel købe vores teer i små prøverør, hvor der er nok til at lave et par gode kander te.

INDHOLD

Vores historie

Vores forretninger

Vores Caféeer

Chayas julestue

Bæredygtighed

Vores udvalg af te

VORES HISTORIE

Chayas historie går 40 år tilbage i tiden til dengang Bente Valbak fik ideen til at etablere en virksomhed med salg af te. Dengang rejste hun ofte til Østen og fattede en særlig interesse for tekulturen. Hun besluttede sig for at gøre te af god kvalitet tilgængelig for alle danskere ved at sælge det pr. postordre. I familien var alle aktive i arbejdet, når der skulle fyldes te i rør, pakkes kasser og bringes til posthuset. På den måde har Chaya altid været som et ekstra familiemedlem.

Netop fordi Chaya altid har haft en central plads i familien, var det helt naturligt, at anden generation, Bentes datter Kirstine Laurents, i 2000 trådte ind i virksomheden. Siden er også tredje generation blevet en aktiv del af Chaya. Sammen driver de og deres passionerede medarbejdere Chaya som en moderne teforretning med fokus på kvalitet, unikke oplevelser og bæredygtighed i alle led af forretningen.

Chaya er i dag til stede både online og fysisk i to butikker, hvor du kan dykke ned i mere end 90 forskellige slags te og et nøje udvalgt sortiment af lækker tilbehør til tebordet. Vi leverer også te til store og små virksomheder - både til hverdagen og ved særlige lejligheder i form af firma- og julegaver. Derudover er vi forpagtere af Dronning Louises Tehus, hvor du kan nyde Afternoon Tea i smukke omgivelser. Som noget nyt er vi også blevet forpagtere af caféen ved Ordrupgaard Kunstmuseum.



Kirstine, Bente
og Sofie



VORES FORRETNINGER

Ved Chayas begyndelse, kørte Bente selv med varer til posthuset i sin Morris Mascot hver dag, for at sende teoplevelsen hjem til kunderne. Det ændrede sig, da hun fandt et lagerlokale ved Bondebyen i Lyngby. Flere kunder tilbød selv at komme forbi for at hente deres varer ved lageret, så Bente begyndte at holde åbent et par dage om ugen, alt imens sortimentet voksede. På den måde tog Chayas første butik sin form, og senere fulgte butikken på Jægersborg Allé trop.

Butikkerne er i dag en essentiel del af Chaya. Det er her, vi møder vores kunder - de faste som de nye - og deler vores viden og passion med alle, der ønsker et sanseligt pusterum i hverdagen. Så snart du træder ind over dørtærsklen, vil du blive mødt af duften fra alle vores teblandinger, og vi sætter en ære i altid at holde betjeningen personlig og nærværende. Alle vores kunder skal have mulighed for at finde frem til lige netop den te, der passer til deres behov og smagspræferencer. Derfor er det muligt at dufte til alle vores teblandinger, og vi har ligeledes altid en smagsprøve på Ugens Te.

Udover teen, har vi et stort udvalg af tilbehør og delikatesser på hylderne. Du kan bl.a. finde vores egen økologiske syltetøjsserie og konditorbagte ingefærkager. Vi håndplukker ydermere varer fra fantastiske leverandører rundt omkring i Europa og lokalt i Danmark, hvorfra vi bl.a. får lækre chokolader, kager og vine.

Selvom pakkerne ikke længere bliver kørt på posthuset i en Morris Mascot, leverer vi stadig masser af teoplevelser og andre varer fra Chaya med posten. Vores webshop www.chaya.dk, er en integreret del af forretningen, og vi leverer til både privatpersoner og virksomheder. Vi ønsker, at det skal være nemt at bestille fra os, og vi gør en dyd ud af at dele samme entusiasme omkring produkterne, som den du finder i butikkerne. Vi sender derfor altid smagsprøver med i pakkerne og hjælper gerne med at skræddersy specielle løsninger, der passer til den enkelte kundes behov.





VORES CAFÉER

DRONNING LOISES TEHUS

I 2008 overtog vi sommerforpagtningen af Dronning Louises Tehus i Rosenhaven i Bernstorffsparken, og i 2018 overtog vi forpagtningen hele året. Vi serverer Afternoon Tea i weekenderne samt andre gode sager To Go til en tur i parken.

Dronning Louises Tehus blev renoveret i 2013 med stor respekt for dets rige historie og stil. Huset blev oprindeligt anvendt som gæstebolig til parkens slot, og i Christian IX's regeringstid (1863-1906) anlagde hans hustru, Louise, en imponerende rosenhave, som man stadig kan nyde i dag. Dronning Louises Tehus kan året rundt lejes til møder og events – både private og firmaevents – hvor beliggenheden i Bernstorffsparken giver en unik mulighed for også at inddrage naturen.

PARADEHUSET

Vi udlejer også Paradehuset, som ligger ved siden af Dronning Louises Tehus. Da Bernstorff Slotshave blev anlagt i 1760'erne, var der oprindeligt mange drivhuse i haven. I dag er der kun tre tilbage, hvoraf Paradehuset er det største.

Den charmerende og rustikke indretning i Paradehuset med langborde og bænke skaber en stemningsfyldt ramme om alt fra bryllupper til firmaarrangementer med plads til 50 siddende gæster eller 80 stående.



ORDRUPGAARD CAFÉ VED CHAYA

Vores Chaya univers bliver større og større, og vi har fra sommeren 2021 fået privilegiet af at forpagte caféen ved Ordrupgaard Museum.

Ordrupgaard Café ved Chaya ligger i Zaha Hadid bygningen, i et naturskønt område, hvor bygningens store vinduer gør, at det næsten føles som at sidde i naturen.

Udover en stor café indendørs, vil der være rig mulighed for at sidde udendørs på terrassen eller tage lidt lækker med rundt i den fine park, som også rummer kunstværker – lavet både til børn og voksne.

Vi vil byde på te, kaffe og kage til den lille sult, men vores kok har også perfektioneret mange gode frokost- og middagsretter, som vi glæder os til at kunne servere for dig.



VORES JULESTUE

I mere end 20 år, har vi hvert år rejst til Skotland for at gå på auktioner med det formål at finde smukke, forsølvde tesæt fra 1880-1950. Vi har igennem 15 år afholdt en årlig julestue, hvor vi har solgt engelske tesæt og andre forsølvde ting til tebordet som lysestager, toastholdere m.m. og selvfølgelig alle vores julelækkerier.

I takt med at det bliver sværere og sværere at indkøbe forsølvde tesæt, har vores julestue ændret kurs mod at blive en weekend, hvor vi blot ønsker at forkæle vores trofaste kunder samt at invitere nye af slagsen ind i varmen. Vi byder på lækre smagsprøver og gode tilbud på udvalgte julevarer. Julestuen finder altid sted i november, og du kan få mere information om arrangementet på vores hjemmeside.



BÆREDYGTIGHED

Vi tager vores ansvar alvorligt

I Chaya tager vi vores sociale og samfundsmæssige ansvar alvorligt. Vores produkter skal ikke blot leve op til kundernes forventninger, men også være produceret under forhold, der er i overensstemmelse med menneskerettigheder og principper for bæredygtighed.

Vi arbejder målrettet med omstilling til en cirkulær økonomi på en lang række områder i overensstemmelse med FN's verdensmål. Vi har bl.a. fokus på reduktion af madspild og den miljømæssige belastning fra emballage og markedsføringsmaterialer.

Vores medlemskab af UNGC's (United Nations Global Compact) forpligter os desuden til løbende at dokumentere vores tiltag.

MERE ØKOLOGI

Inden for de seneste par år, har vi især arbejdet på at få mere økologisk te ind i vores sortiment, og det fortsætter vi løbende med.

Læs mere om vores indsatsområder på vores hjemmeside:
www.chaya.dk/baeredygtighed

VORES UDVALG AF TE

	Sort plantage te	side 14
	Sort aroma te	side 19
	Oolong te	side 24
	Grøn plantage te	side 25
	Grøn aroma te	side 27
	Hvid te	side 30
	Rooibos	side 31
	Urte Te/Herbal blends	side 33
	Special Te	side 34

GUIDE TIL LÆSNING

PLANTAGE OG AROMA TE

Der skelnes mellem plantage og aroma te. Plantage te kommer direkte fra plantagerne, oxideret/uoxideret og tørret, men helt uden tilsætning af smagsstoffer. Derfor kaldes disse også de rene, klassiske eller ortodokse teer. Tilsætter man tørrede frugter, blomster, krydderier, frugtolier og lignende til en plantage te, kaldes den en aroma te.

HVAD BETYDER FORKORTELSERNE?

Ved mange teer, vil du finde forkortelser, der fortæller noget om bladets størrelse, høsttidspunkt, forarbejdning og sortering.

Herunder kan du se, hvad de forskellige bogstaver betyder:

OP Orange Pekoe - meget langt, tyndt blad.

P Pekoe - mellemstort, aflangt eller krøllet blad.

PS Pekoe Souchong - groft, mellemstort blad.

S Souchong - meget groft blad - bruges ofte røget.

F Flowery - teen indeholder tips. Tips er spidserne af de nye blade og bladknopper.


G Golden - indikerer et indhold af meget unge tips, høstet tidligt i sæsonen, hvor de er gyldne i farven.


B Broken - blad som ved skæring er blevet findelt. Denne skæring betyder normalt en kraftigere te.

Eksempel

Forkortelsen **FBOP** betyder, at teen har tips (**F**), samt at de oprindelige teblade, der var meget lange og tynde (**OP**), er blevet findelt ved skæring (**B**).

IKONER

 Når du ser dette ikon ved en te, betyder det, at den også kan fås i pyramideposer.

 Når du ser dette ikon ved en te, betyder det, at teen er økologisk.

TE LANDE

INDIEN

Indien er verdens største producent af te. De mest kendte regioner, der producerer te er Assam og Darjeeling. Assam er kendt for sin kraftige aroma og maltede smag. Teerne kan bære mælk og fungerer godt som morgenteer.

Darjeeling teer betegnes ofte som "Teernes champagne". Teerne dyrkes for foden af Himalaya og er kendte for deres meget aromatiske og blomsteragtige blade. Den første plukning i foråret kaldes "Darjeeling first flush". Den giver teer med delikate, sprøde og grønne smagsnoter. Plukningen om sommeren kaldes "Darjeeling second flush" og er den primære plukning i Darjeeling.

SRI LANKA

Øen Sri Lanka som førhen hed Ceylon, er den tredjestørste teproducent i verden og den næststørste eksportør. Teerne dyrkes i 600 – 2.500 meters højde over havet og er kendt for deres utrolige aroma og smukke farve i koppen. De fineste teer kommer fra de højtliggende områder som Kandy, Uva og Uva Highland.

KINA

Teproduktionen i Kina består af mange små farme. Teerne samles af store co-operativer, der kontrollerer kvalitet, blander teen og sælger den direkte videre. Derfor sælges kinesiske teer sjældent med deres plantegenavn som fx i Indien. Jordbundsforholdene gør, at der generelt er meget lidt garvesyre/tannin i kinesiske teer. De bliver derfor sjældent bitre.



KENYA

Den første tebusk blev plantet i Kenya i 1903. Produktionen er siden steget således, at Kenya i dag er et af de førende teproducerende lande i verden. Produktionen sker på mange små farme, som der findes over 200.000 af i Kenya. Teerne er kendt for deres fyldighed og gode farve. De er gode som morgenteer og går også godt med mælk.

JAPAN

Te er en central del af den japanske kultur. Det er især den grønne te, der bliver dyrket i landet, hvor den indgår i både de traditionsrige te-ceremonier og i japanernes hverdag - til måltider samt i tide og utide. De mest almindelige grønne teer i Japan er Sencha. Sencha fås i mange kvaliteter og er kendt for at have jadegrønne, nåleagtige blade. Teen er klar og gulgrøn i koppen med en græsagtig og sød smag. De bedste Sencha'er høstes fra april til maj.

Den fineste af de japanske teer er Gyokuro. Det er teen, man serverer for sine gæster. Tebuskene gror i skygge en del af året og vokser derfor langsomt. Dette gør, at bladene producerer mere chlorophyll og dermed bliver mere mørkegrønne i farven. Desuden dannes der mindre garvesyre, så smagen bliver mild og sødlig. Teen plukkes kun en gang årligt.

Gyokuro er også de teblade som ligger til grund for Matcha teen. Matcha te består nemlig af pulveriserede Gyokuro teblade. Matcha te indgår som hovedingrediens i de traditionsrige japanske te-ceremonier. Ved tilberedning af matcha, benytter man et helt specielt piskerier af bambus kaldet Chasen.

SORT PLANTAGE TE



Sort plantage te er plukket, oxideret og tørret uden tilsat aroma. De store smagsforskelle man finder i plantage te skyldes derfor jordbundsforhold, klima og behandlingen af de plukkede blade.

KINA

Keemun OP

Keemun te dyrkes i det nordøstlige Kina på sydvendte skråninger i 500-800 meters højde. Keemun regnes for de fineste teer i Kina og giver en let røget og veludviklet aroma. Denne te har været på vores repertoire i mere end 30 år. 3-5 temål/l, 100°C, 6 min.

Keemun 2 OP

En luksus Keemun, der giver en blød og mild kop te med en lang eftersmag og en pikant bouquet. Er du glad for Keemun, skal du prøve denne te. 3-5 temål/l, 100°C, 6 min.

Yunnan FOP ☞

En økologisk te fra Yunnan-distriktet i Sydkina, hvor man også finder verdens ældste te. Den er mild og aromatisk med mere fylde end Keemun. Aromaen er sødlig og blomsteragtig. 3-5 temål/l, 100°C, 7 min.

Panyong OP

Grundte fra Panyong iblandet hvid te (tørrede, spæde blade fra topskud). Panyong er et distrikt i Sydkina, hvor teerne er lidt mere krydrede end Keemun, men har samme mildhed og lave garveysyreindhold. 3-5 temål/l, 100°C, 6-8 min.

Lapsang Souchong

En karakterfuld te, der deler vandene. Den er tørret over trækul, hvilket giver en meget kraftig røgaroma. Teen anvendes ofte i andre teblandinger for at bidrage med et hint af røg (fx i Gentleman Blend OP). 3-5 temål/l, 100°C, 5 min.



SRI LANKA

Uva Highland BOP

Uva-distriktet ligger på de højtliggende bjergskråninger i sydøst Sri Lanka. Teerne har en kraftig og aromatisk smag, som skyldes de tørre vinde i området. Det har gjort Uva-teerne til Sri Lankas mest eftertragtede. 3-5 temål/l 100°C, 5-6 min.

Ceylon Highgrown FOP

En kraftig te fra Sri Lanka med en stærk tesmag. Teen kommer fra højtliggende plantager som Uva teen, hvilket giver en kraftig og koncentreret smag. Sammenlignet med Uva te, er denne mere stor i bladet og guldtippet. 3-5 temål/l 100°C, 5-6 min.

INDIEN

Assam FBOP ☞

En klassisk nordindisk te og nabo til Darjeeling. En meget fyldig og kraftig te, som fungerer rent såvel som i blandinger. Blandt med te fra Sri Lanka fås den kendte Breakfast Tea. Assam teer er oftest skåret (broken) til en fin bladstørrelse – denne te er ingen undtagelse. 3-5 temål/l, 100°C, 5-6 min.



INDIEN - Darjeeling

Darjeeling First Flush ☞

Denne Darjeeling er meget efterspurgt for sin bouquet fra den allerførste plukning (first flush) i foråret, som er lettere i smagen og mere delikat end senere plukninger. Denne første plukning ankommer helt frisk til os i april og byder på en ny smagsoplevelse hver gang.

3-5 temål/l, 85-90°C, 3-6 min.

Darjeeling Ambootia FTGFOP1 ☞☞

Bag de mange bogstaver gemmer sig den bedste økologiske Darjeeling fra anden høst (second flush), vi endnu har smagt. Ambootia plantagen producerer fantastiske økologiske teer gennem en kombination af stor viden og erfaring samt økologiske og biodynamiske produktionsmetoder.

3-5 temål/l, 85-90°C, 5-7 min.

Darjeeling TGFOP

En udsøgt Darjeeling med en fornem og typisk Darjeeling flavour. Teen er fra anden høst (second flush), hvilket betyder, at smagen er mindre grøn og lidt sødere end andre Darjeeling teer. Du kan forvente en fyldig, blød og rund kop te.

3-5 temål/l, 90-100°C, 5-6 min.

Darjeeling Margaret's Hope TGFOP

Plantagen Margaret's Hope, leverer nogle af nogle af verdens fineste Darjeeling teer. Denne er en blanding af første og anden høst (first og second flush). Smagen er aromatisk med fin og udpræget Darjeeling karakter. Sommerhøstens aroma er skiftet mere mod frugt og mindre mod blomster, end tilfældet er ved første høst.

3-5 temål/l, 90-100°C, 5-7 min.

KENYA

Kenya Fanning

En helt småtskåren (fanning) Kenya te, der med sin kraft og fyldighed egner sig fortrinligt til mælk.

3-5 temål/l, 100°C, 6-7 min.
(8-9 min. til mælk)

PLANTAGE TE BLANDINGER

Chaya Breakfast BOP ☞☞

En klassisk blanding af teer fra Indien og Sri Lanka, som giver en kraftig, karakterfuld og velsmagende morgente, der er god med mælk.

3-5 temål/l, 100°C, 5 min.
(8-9 min. til mælk)

English Blend

Teblandingen består af meget fintskåren (fanning) te fra Sri Lanka, Kenya og Burundi. Teen som vi har sammensat i samarbejde med en engelsk teabroker, er vores kraftigste. Den er derfor ideel at drikke på engelsk vis med mælk og sukker.

3-5 temål/l, 100°C, 5 min.
(8-9 min. til mælk)

Gentleman Blend OP

En blød og letrøget te, bestående af storbladede teer fra Sri Lanka og Darjeeling samt en anelse kinesisk Lapsang Souchong. Nyd den karakterfulde te ren eller med lidt mælk.

3-5 temål/l, 100°C, 5 min.



VIDSTE DU, AT ET STORT UDVALG AF VORES TEER OGSÅ FÅS I PYRAMIDEFORMEDE POSER?

Posernes udformning gør det muligt at opnå en optimal infusion af de storbladede kvalitetsteer, hvor både smag og aroma trækkes ud i vandet og giver den bedste kop eller kande te.

De er produceret af bionedbrydeligt- og plantebaseret materiale, så du heller ikke skal bekymre dig om mikroplast eller andre skadelige partikler. Her er muligheden altså, hvis det skal være lidt let, og du ikke er til te-filtre. Kig blot efter pyramidepose-ikonet ud for teerne i kataloget.



SORT AROMA TE



Aroma te er plantage te, der er tilsat aroma i form af frugtolier, frugtstykker og/eller blomster. Plantage teen, der benyttes som grundte i blandingen, har stor betydning for smagen i den færdige aroma te.

Afternoon

En te, der er smagfuld og rig på aroma. Grundteen er kinesisk, hvilket giver en lys og let basis for en bred vifte af smags-oplevelser, herunder fra kvæde og orange. Dette er vores mest populære te. 3-5 temål/L, 100°C, 5-6 min.

Chai

En kraftig sort Assam te med varme krydderier. Netop som vi synes, en Chai te skal være. Teen kan drikkes som den er eller laves med mælk og sukker, som på indisk vis.

3-5 temål/L, 100°C, 5-6 min
(10 min. til mælk)

Chaya

Denne te har en dyb, intens smag og aroma af brombær. Grundteen er en mild kinesisk te, der er tilsat brombær og vilde blomster. Dette er den første blanding Chaya lavede ved sin start for 40 år siden. 3-5 temål/L, 100°C, 5 min.

Chaya 2

Kombinationen af friskhed fra orange og nektarin samt sødme fra abrikos, giver en velafbalanceret te på baggrund af en mild kinesisk grundte. De tilsatte jasminblomster giver teen et strejf af østen - både visuelt og aromatisk. 3-5 temål/L, 100°C, 5 min.

Chaya Lemon

En klassisk te i økologisk version, som er god at drikke på alle tidspunkter af døgnet. Vores Chaya Lemon er baseret på sort te fra Ceylon, og har en frisk smag og duft af citron. 3-5 temål/L, 100°C, 5 min.

Club Tea

Denne te består af vores egen Keemun te tilsat naturlig bergamot (Earl Grey)- og citrusolie af en meget høj kvalitet. En kombination, der giver dig en helt speciel, meget frisk og aromatisk kop te. 3-5 temål/L, 100°C, 6 min.

Cream Tea

Den kinesiske grundte er tilsat kraftig te fra Sri Lanka, der i mødet med fløde- og karamel- aroma giver en sød og cremet smag.

3-5 temål/l, 100°C, 5 min.

Earl Grey ☞☞*

En økologisk og aromatisk syndisk te med kraftig smag og fylde. I denne te kommer smagen af Earl Grey virkelig til sin ret. Den kan drikkes både med og uden mælk.

3-5 temål/l, 100°C, 5-6 min.

Earl Grey Souchong

En blanding af te fra Indien og Sri Lanka iblandet en anelse Lapsang Souchong og naturlig bergamotolie. Kombinationen giver en henholdsvis kraftig røget og aromatisk smag. En dejlig kombination og ideel til mælk.

3-5 temål/l, 100°C, 5-6 min.

Engelsk Earl Grey

En Earl Grey som mange af os husker den fra vores barndom. Teen fra Assam og Sri Lanka giver kraft og fylde, der i kombination med bergamotolien giver en behagelig, klassisk kop te.

3-5 temål/l, 100°C, 6 min.

Fransk Sommer Te

En Earl Grey te med en let og delikat duft af bergamotolie og jasminblomster. Tebasen består af teer fra Kina og Assam.

3-5 temål/l, 100°C, 6 min.

Hyldeblomst

Dejlig te med en sød og krydret duft af hyldeblomst. Grundteen er en mild kinesisk te, der er tilsat hyldeblomst, hyldebær og blå katost blomst.

3-5 temål/l, 100°C, 5 min.

Kinesisk Forårs Te

(Dronning Louise Te)

Denne te er fra gammel kinesisk tid, symbolet på forår. Den består af Keemun te med rosenblade, tilsat naturlig bergamotolie. Teen er let og sødlig med en mild duft af Earl Grey og rosenblade.

3-5 temål/l, 100°C, 5 min.

Kornblomst

(Klassisk Påske Te)

En smuk og aromatisk te, der farvemæssigt giver associationer til påsken. Derfor er den også kendt som vores Påske Te. Tebasen består af te fra Kina og Sri Lanka tilsat kornblomst, rabarber og lulofrugt.

3-5 temål/l, 100°C, 6-7 min.



Lady Green

En mild og behagelig Earl Grey. Den kinesiske grundte er tilsat lidt Grøn Gunpowder te, som yderligere tilfører lethed og ynde. En tilpas mængde bergamotolie giver balance mellem grundte og aroma.

3-5 temål/l, 100°C, 6 min.

Lemon Earl Grey

En Earl Grey te med frisk citron og curacao. Curacao er en citrusfrugt i familie med Seville Orange. Den dyrkes bl.a. på den caribiske ø Curaçao samt i Vietnam, hvorfor vi også har valgt at anvende en vietnamesisk grundte i denne blanding.

3-5 temål/l, 100°C, 5-6 min.

Orange Te ☞☞*

Bliv med denne te hensat til appelsinlunde i det sydlige Spanien. Teens duft og smag er ren og intens af modne appelsiner med en grundte fra Sri Lanka.

3-5 temål/l, 100°C, 5-6 min.

Orange Earl Grey

En klassisk Earl Grey med sødme fra orange. En blanding af te fra Keemun, Darjeeling og Sri Lanka danner basis for teen og giver en god og fyldig smagsoplevelse.

3-5 temål/l, 100°C, 5-6 min.

Orange Kvæde

Friske og søde orangestykker i samspil med let syrlighed fra kvæde. Grundteen er fra Kina og giver en blød og mild smag.

3-5 temål/l, 100°C, 5-6 min.

Ordrupgaard Te ☞☞*

En behagelig te, som er leder tankerne hen på blomsterne i parken på Ordrupgaard Kunstmuseum. Grundteen er kinesisk og er tilsat bl.a. mango, ananas, citrongræs og kornblomst, hvilken giver teen en let og aromatisk sødme.

3-5 temål/l, 100°C, 5 min.

Season

En lækende frisk te med duft og smag af kvæde. Den milde kinesiske grundte er tilsat solsikkekroneblade og blomster fra kvædeplanten.

3-5 temål/L, 100°C, 5-6 min.

Skovbær

En symfoni af boysenbær, hyldebær, hindbær, enebær og solbær. Vi har valgt en mild kinesisk grundte, så bærenes duft og smag træder tydeligt frem.

3-5 temål/L, 100°C, 5-6 min.

Sort Lakridsrod

(Halloween Te)

Hvis du er til lakrids, må du prøve denne te. Den forførende duft og smag stammer fra lakridsrod samt stjerneanis. Teen er baseret på indisk Assam te, der giver modspil til lakridsen. Denne te går også under navnet Halloween Te i slutningen af oktober.

3-5 temål/L, 100°C, 5 min.

Spiced Tea ☼

(Klassisk Jule Te)

En krydret og varmende te, der består af kinesisk grundte, tilsat bl.a. kanel, nelliker, orangeskal og vanille.

Spiced Tea har i mere end 20 år været Chayas Klassiske Jule Te og skifter hvert år op mod jul, navn hertil.

3-5 temål/L, 100°C, 6 min.

Sunset

En frisk duft af grapefrugt, der får et fint modspil fra søde jordbær. Grundteen fra Kina og Sri Lanka er tilsat rosen- og solsikkekroneblade.

3-5 temål/L, 100°C, 5-6 min.

Sweet Mango

En fyldig grundte fra Sri Lanka i et smukt samspil med mango og solbær. Teen tager sig flot ud og er tilsat rose og kornblomst.

3-5 temål/L, 100°C, 5 min.

Sweet Rhubarb

Blandingen af sort og grøn grundte resulterer i en fyldig og frisk te. Der er perfekt balance mellem syrlig rabarber og et sødt strejf af vanille.

3-5 temål/L, 100°C, 5-6 min.

Æble Kvæde ☼

En populær te, der kombinerer dyb sødme fra æble med syrlighed og let bitterhed fra kvæde. Den kinesiske grundte får skøn aroma fra den tilsatte solsikkeblomst.

3-5 temål/L, 100°C, 5 min.



FAKTA OM TEENS INDHOLD

POLYPHENOLER ELLER TANNINER

Te indeholder en gruppe polymeriserede phenoler, typisk catechin. Gruppen kaldes ofte samlet for Theaflavin, og det er den, der medfører den rødbrune farve i sort te. Theaflavin findes ikke i grøn te, men dannes under oxideringsprocessen.

GARVESYRE: Når der tales om garvesyre i te, menes der teens indhold af polyphenoler eller tanniner. Selve det kemiske stof, garvesyre, findes ikke i te.

THEANIN: En aminosyre, der er specifik for te. Den oxideres til andre stoffer under oxideringen og findes derfor især i grøn te.

TEIN: Et alkaloid, der bl.a. også findes i kaffe, kolanød og guarana og stimulerer centralnervesystemet. Tein findes i højere koncentration i nye teblade og bladknopper, så Gyokuro indeholder fx mere tein end Lapsang Souchong. Hvis du ønsker at minimere indtaget af tein, kan du vælge at drikke te med et lavere indhold som fx grøn te og te fra Kina eller rooibos og urte te, der slet ikke indeholder tein.



OO LONG TE



En oolong te er en mellemting mellem grøn og sort te. Efter tehøsten startes oxideringsprocessen (som når man skal producere sort te), men denne afbrydes kort efter ved tørring af bladene. Dette giver vidunderlige teer, der har lethed fra den grønne te og fylde fra den sorte te.

Formosa Oolong

En storbladet og halvoxideret te fra Taiwan. Teen er meget populær i Østen, hvor den værdsættes for sine nødde- og ferskenagtige noter. En elegant og blød te. 3-4 temål/l, 80-90°C, 5-7 min.

Jade Oolong ☞

En smuk, lysegrøn kop te med en nøddeagtig og ristet smag. Denne te er oxideret meget lidt - den er derfor en oolong, der er mere grøn end sort. 3 temål/l, 80-90 °C, 4 min.

China Oolong White Downy ☞

En stor del af teplantens næringsstoffer ophober sig om vinteren og finder vej ud i de nye bladskud til foråret. Netop derfor, bliver denne te fantastisk delikat med en nøddeagtig og fin smag. Tebladene kan efterlades i tepotten, og du kan brygge flere kander te på de samme blade. 3 temål/l, 100°C, 3-5 min.

Oolong Bær

En hindbærdrøm baseret på oolong te. Du får altså en lidt kraftigere te end de rene grønne teer og hertil en fantastisk hindbæraroma. 3-4 temål/l, 90°C, 3-4 min.

GRØN PLANTAGE TE



Behandlingen der følger efter plukningen af teblade, afgør om teen bliver grøn, sort eller en mellemting (Oolong). Ved fremstilling af grøn te, behandles tebladene meget nænsomt. Den eneste behandling er dampning, evt. findeling og derefter tørring. Smagen er klar, ren og et uundværligt supplement til et kinesisk eller japansk måltid.

JAPAN

Genmaicha ☞

En grøn te som får sin fylde fra poppede ris. Teen har en blød smag med noter af ristede nødder. Ifølge legenden serverede en tjener denne grønne te med stjålne riskorn til Hakone-shogunen. Fejlen endte med at koste tjeneren livet, men shogunen var så vild med teen, at den blev en del af hans daglige diæt. 3-4 temål/l, 80°C, 2-3 min.

Japansk Sencha

Denne Sencha har en mild, græsagtig og afrundet smag. Teen er velegnet til alle østeninspirerede retter. I Japan laver man ofte te på de samme blade flere gange - hver gang som en ny oplevelse. Teen er også rigtig god til iste. 3-4 temål/l, 80°C, 2-3 min.

Gyokuro

Den fineste af de japanske teer. Teplanterne overdækkes ca. tre uger før plukningen, så theanin,

chlorophyll og tein pumpes mere ud i bladene end normalt, mens mængden af polyphenol reduceres. Dette resulterer i en speciel sødme og en fantastisk grøn farve. Teen drikkes ofte ved specielle lejligheder, og man laver gerne te på de samme blade flere gange som ved Japansk Sencha. 3-4 temål/l, 80°C, 1-2 min.

Sencha Matcha ☞

En skøn kombination af en kinesisk Sencha te og japansk Matcha (pulveriseret grøn Gyokuro te). Teen giver en smuk lysegrøn kop te med en ren og mild smag. Den er særdeles velegnet til alle østeninspirerede retter som fx sushi. 3-4 temål/l, 80°C, 2-3 min.

Standard Matcha ☞

Denne japanske Matcha er yderst velegnet til madlavning, hvor den kan indgå som smags- og/eller farvegivende komponent i juice, smoothie, is, slik, bagværk osv. 2 bambusmål/dl, 80°C, piskes grundigt.

Original Matcha ☞

Et højt aminosyreindhold giver denne Matcha en enestående sødme, mens chlorophyll giver en fantastisk, frisk grøn farve. Med sin milde sødme, er teen perfekt for førstegangs Matcha-drikkere. Det er også den daglige Matcha for mange.

2 bambusmål/dl, 80°C, piskes grundigt.

Premium Matcha ☞

Denne Matcha, også kendt som Matcha Hikari, tilhører den fineste familie af Matchaer og er af den ekstremt høje kvalitet, der benyttes i japanske teceremonier. Her er kun de yderste blade på teplanterne håndplukket og nænsomt forarbejdet. Denne te opfylder alle forventninger til en virkelig god Matcha. Den er mild og sød med den rette mængde bitterhed.

2 bambusmål/dl, 80°C, piskes grundigt.

KINA**Grøn Gunpowder** ☞

Denne kinesiske te har fået sit navn efter rulningen af tebladene, der får bladene til at ligne små kugler af krudt.

Ved brygning folder bladene sig ud og afgiver deres smag.

Smagen er ren med noter af honning, og teen egner sig fortrinligt til servering med et mynteblad. 3-4 temål/l, 80°C, 2-3 min.

INDIEN**Grøn Darjeeling** ☞

Hovedparten af te, der produceres i Darjeeling er sort te, men få steder kan man finde grønne varianter som denne. Teen har en uovertruffen Darjeeling karakter, men i en grøn udgave. Smagen er lys, frisk og meget delikat. 3-4 temål/l, 80°C, 2-3 min.

GRØN AROMA TE

Aroma te er en plantage te, der er tilsat aroma i form af frugtolier, frugtstykker og/eller blomster. Plantage teen, der benyttes som base i blandingen, har stor betydning for smagen i den færdige aroma te.

China Jasmin ☞

En fin og delikat te, baseret på en mild kinesisk te og lagret med jasminblomster. En rund, sødlig kop te med en lang eftersmag, som er rigtig god til asiatisk mad. Du kan lade de samme blade trække af flere omgange og herved frembringe forskellige smagsoplevelser. 3-4 temål/l, 80°C, 3-5 min.

Citrus Yun Wu ☞

(Grøn Påske Te)
En kinesisk grøn te tilsat æble, citron. En frisk, let og lys kop te. Smagen er mild og blød med en skøn duft af citron og Earl Grey. Til påske går denne te også under navnet Grøn Påske Te. 3-5 temål/l, 80°C, 2-3 min.

Grøn Earl Grey

Holder du af Earl Grey, må du ikke snyde dig selv for denne grønne version, som er mild og harmonisk med et højt indhold af antioxidant-er. Grundteen er tilsat rosenblade og bergamotolie. De fine teblade giver en smuk kop te. 3-4 temål/l, 90°C, 4-5 min.

Grøn Mynte ☞

En kinesisk te krydret med egyptisk mynte. Teen bliver lys i koppen med en skøn duft af dugfrisk mynte. 3-4 temål/l, 80°C, 3-5 min.

Rabarber Chun Mee

En populær grøn te, der i sin natur er mindre sød end andre grønne teer. Grundteen giver en frisk og ren smag, som giver godt modspil til den let syrlige rabarberaroma. 3-4 temål/l, 90°C, 3-4 min.

Sencha Bær

En symfoni af bær - fyldig, blød og med god harmoni mellem surt og sødt. Grundteerne i denne blanding er grøn Sencha tilsat lidt Oolong. Oolong giver mere kraft og farve end den rene Sencha. 3-4 temål/l, 90°C, 3-4 min.

Sencha Havtorn ☞

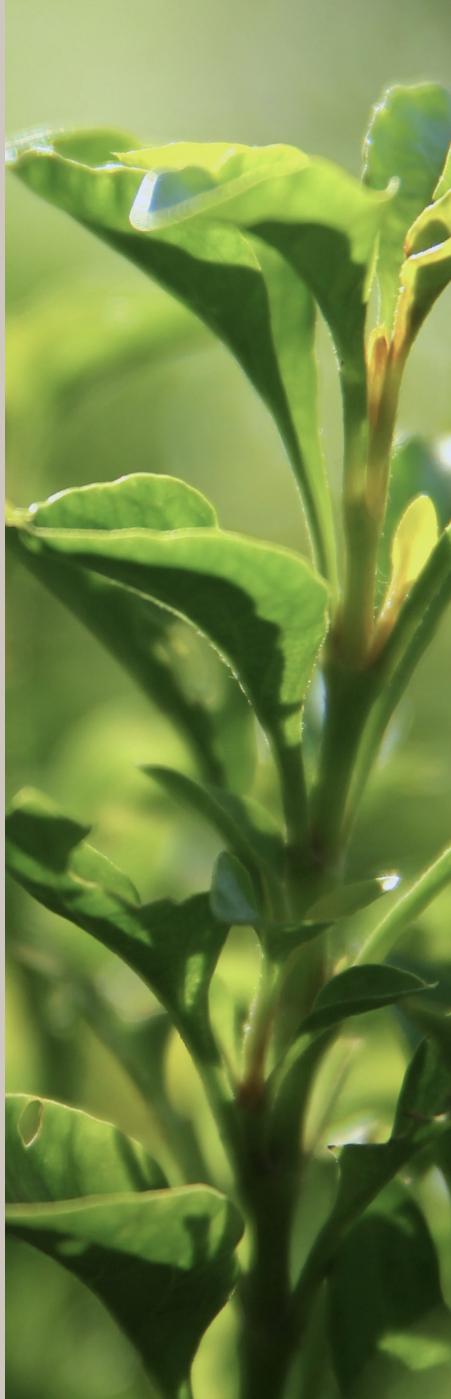
En mild og frisk Sencha krydret med en skøn kombination af havtorn og rabarber. 3-4 temål/l, 80°C, 3-5 min.

VIDSTE DU AT SORT, OOLONG, HVID OG GRØN TE STAMMER FRA SAMME TEBUSK?

Tebusken (*Camellia sinensis*) er den dyrkede form af et stedsegrønt træ med mørke, skinnende blade. Alle teplanter over hele verden tilhører samme art, men der skelnes mellem to hovedvarianter kaldet Kina te/Sinensis og Assam te/Assamica. Sinensis dyrkes især i Kina, Japan og Taiwan, mens Assamica dyrkes i det øvrige Asien samt i Afrika og Sydamerika.

En lang række faktorer afgør smag og udseende af den færdige te - først og fremmest jordbundens beskaffenhed og det lokale klima. Teens smag og aroma, selv fra den samme plantage, ændrer sig fra plukning til plukning gennem høstsæsonen - afhængig af de klimatiske forhold.

Dette kommer eksempelvis til udtryk i First Flush Darjeeling, der smagsmæssigt adskiller sig markant fra sæsonens øvrige plukninger.



Sencha Hirosaki ☼

En grøn te med appelsin og intet andet. Frisk og fyldig.
3-4 temål/L, 70-80°C, 2-4 min.

Sencha Kvæde

En lysegrøn te med en mild, blød smag af kvæde, som er krydret med blomster og eksotiske frugter - bl.a. ananas og papaya.
3-4 temål/L, 90°C, 3-4 min.

Sencha Kyoto

En smuk, grøn kinesisk Sencha tilsat bl.a. rosenblomst, solbær, ananas og papaya. Smagen er frugtagtig og let sødlig, og aromaen er blød og cremet.
3-4 temål/L, 90°C, 3-4 min.

Sencha Lime

En smuk lysegrøn kop te med en frisk duft af citrus. Teen er krydret med orange, citron og limeskal samt mango og hyben.
3-4 temål/L, 90°C, 3-4 min.

Sencha Nara

En symfoni af eksotiske frugter. Grundteen er grøn kinesisk Sencha, som vi har tilsat bl.a. orangeskal, ananas, sandeltræ, mango og papaya. Dette er ikke uden grund, en af vores mest populære grønne teer.
3-4 temål/L, 90°C, 3-4 min.

Sencha Osaka ☼

(Grøn Jule Te)
Blandingen består af en mild grøn sencha hvor både krydderier, orange, mandel og vanilje kommer til sin ret. Denne krydrede blanding er også vores grønne julete.
3-4 temål/L, 80°C, 3-4 min.

Sencha Zen

En grøn kinesisk Sencha med ingefær, citrongræs og citronskal. En forførende duft, hvis du elsker ingefær. Endvidere er teen krydret med lakridsrod og sort peber, der giver både sødme og kant til smagsoplevelsen.
3-4 temål/L, 90°C, 3-4 min.



HVID TE

Produktionsmetoden for hvid te er begrænset til en yderst nænsom tørring af de friskplukkede topkud, som fordampner bladenes naturlige fugtighed. Flest muligt af de naturlige indholdsstoffer er bevaret i hvid te, der derfor skal tilberedes ved lav temperatur, så du får maksimal glæde af dem.

Hvid te – Silver Tips/Silver Needles/Flowery Pekoe

En specialitet fra den kinesiske Fujian provins. Der anvendes udelukkende topkud, som høstes i en kort periode hvert forår, før de har foldet sig ud og stadig er dækkede af sølvfarvede 'hår' – heraf tilnavnet Silver Tips eller Silver Needles. Smagen er meget mild og ren med noter af honning og nødder. Teen har en lang, balanceret og delikat eftersmag.
4-5 temål/l, 65-75°C, 2-4 min.

White Exotic

En dejlig te med eksotiske frugter – bl.a. mango, papaya og ananas. Den er derfor også god til iste.
4-5 temål/l, 70-80°C, 3 min.

White Julia

En hvid te med friskhed fra rosenblade og morgenfrueblomst samt en let aroma af hindbær, grapefrugt og abrikos.
4-5 temål/l, 70-80°C, 2-4 min.

ROOIBOS



Rooibos kommer ikke fra teplanten, men fra nålene fra Sydafrikansk busk. Drikken er helt uden garvesyre/tannin og tein. Derfor kan den drikkes af alle. Rooibos giver en meget velmagende, rødlig kop 'te' og kan nydes både kold og varm.

Rooibos Original

Denne Rooibos giver en smuk, rødlig og meget velmagende, sødlig drik.
3-4 temål/l, 100°C, 5 min.

Rooibos Hindbær

En Rooibos tilsat hindbærstykker giver denne drik en sød duft og smag af modne bær - en rigtig sommerdrik, der også er perfekt som iste.
3-4 temål/l, 100°C, 5 min.

Rooibos Sweet

Som navnet antyder, får du her en Rooibos, der er behageligt sød og flot rød i koppen. Den har en skøn duft af jordbær og vanille med undertoner af grapefrugt. Desuden er blandingen krydret med solsikke, kornblomst og rosenblade.
3-4 temål/l, 100°C, 5 min.

Rooibos Vanille ☺

Her har vi tilsat vanille til den sydafrikanske Rooibos. Blandingen giver en flot rødlig drik med en liflig duft og en sødlig, cremet smag.
3-4 temål/l, 100°C, 5 min.



TEBRYGNING

DE FEM GYLDNE REGLER

1. Brug altid friskt vand fra koldt vandshanen.
2. Varm tepotten op inden vandet hældes på.
3. Anvend et temål til at dosere mængden af te pr. liter vand. Tilpas styrken efter egen smag.
4. Kog vandet op kortvarigt, temperér til ønsket temperatur og hæld det over tebladene.
5. Lad teen trække den tid, der er angivet. Rør rundt i tebladene og fjern filteret.

URTE TE/HERBAL BLENDS



Urte teer er generelt fri for garvesyre/tannin og tein, da de ikke indeholder teblade. De egner sig også godt som isteer - sæt blot den kolde te i køleskabet og server den senere med isterninger, et blad frisk mynte og evt. en citronskive og eller sukker efter smag.

Herbal Ginger Lemon

Hvis du er til ingefær, så er denne blanding til dig. Med Herbal Ginger Lemon får du dit daglige skud ingefær sammen med både citrongræs og citronskal samt et strejf af lakridsrod.

8-10 temål/l, 100°C, 6-10 min.

Herbal Kamille

Kamille te er fyldt med catechiner, som er de antioxidanter, der er lettest for mennesker at optage. De er bl.a. gode for immunforsvaret og beskytter mod forskellige sygdomme. Teen er lavet af kamilleblomsten som har en skøn duft af kamille.

6-8 temål/l, 100°C, 6-10 min.

Herbal Mint Cooler

Frisk og harmonisk urte te med mynte, ristede æblestykker, lakridsrod, citrongræs og citronmelisse. Mynten er frisk og kølende uden at være altdominerende og får sødme fra de ristede æbler og lakridsrod samt syrlighed fra citrongræs og melisse.

6-8 temål/l, 100°C, 6-10 min.



SPECIAL TE

Jasmin Perler

Den skønneste te med jasmin, håndrullet til små perler. Der benyttes kun de fineste topskud fra tebusken. Bladene lagres lagvis med friske og blomstrende jasminblomster natten over. Dagen efter udskiftes blomsterne, så ny duft tilføres. Teen absorberer den skønne jasminduft. Processen fortsætter i 6-7 døgn. Derefter håndrulles tebladene, således at jasminduften bevares. Bladene bevares i glasset, når teen nydes, og der kan laves te på de samme blade op til 3 gange. 15 perler/2dl, 70-80°C vand, 3-4 min.

Blooming Tea

En smuk teblomst fra Kina. Tebladene er bundet sammen som en blomst, der folder sig ud, når teen trækker, og giver vandet en liflig smag og duft. Der kan laves te på de samme blade op til 3 gange - hver gang en ny oplevelse. En kugle/0,5l, 70-80°C vand, 5 min.

Chaya Chai Pulver ☞

Lav dig en kop varmende chai med vores krydrede og smagfulde chai pulver med god styrke fra bl.a. ingefær. 4-5 teskeer/200ml, varmt vand eller mælk.

CHAYAS VÆKSTHUS

Vi er og har altid været optagede af nye teblandinger og sammensætninger. De mange varianter og smagsindtryk, som te kan udformes i, er noget af det, der gør drikken så speciel for os.

Som et nyt tiltag har vi derfor oprettet Chayas væksthuse, hvor nye og spændende teer testes. Vi vil løbende præsentere nye ideer til teblandinger, som vil blive produceret i "limited editions". Blandingerne vil derfor være at finde i butikkerne og på vores hjemmeside i en begrænset periode.

Vores ønske med tiltaget er at skabe dialog omkring fremtidige produkter. Vi håber derfor, at I har lyst til at dele jeres indtryk og feedback med os i butikkerne eller på vores sociale medier.



Chaya

Lyngby Hovedgade 9A, 2800 Kgs. Lyngby, tlf. 4593 9090
Jægersborg Allé 37, 2920 Charlottenlund, tlf. 3990 9097
www.chaya.dk, info@chaya.dk

