

Punto de Té ofrece los 5 beneficios fundamentales de tomar té rojo Pu Erh

El té Pu erh es como se conoce en China, su lugar de origen, al conocido en España como té rojo y cuenta con una historia y una tradición asociadas que le han hecho ser una de las referencias en este sector

Una de las características más llamativas del té rojo o Pu erh es que pasa por un proceso de fermentación después de ser elaborado.

Se le conoce también con este peculiar nombre por las hojas que crecen junto al río Lancang, al suroeste de China, con unas cualidades únicas y diferenciadas de las del resto del planeta. Estas hojas se transportan a la ciudad de Pu-erh, donde se trata para la elaboración del té siguiendo unas técnicas milenarias.

Seguro que llegados a este punto, si los lectores no han degustado aún esta variedad, se preguntan en qué se diferencia de las muchas otras que existen en el mundo del té.

Algunas de las propiedades más destacadas de la toma de té Pu erh son las siguientes:

Las catequinas del té, presentes en el Pu erh, son los ingredientes encargados de combatir los radicales libres.

Es uno de los tipos de té que contribuyen en mayor medida a combatir el colesterol, puesto que los agentes que actúan en la fermentación generan Lovastatina, una sustancia idónea para reducir los niveles de colesterol.

Actúa como depurador del organismo desde tiempos ancestrales en China, ya que se emplea para la limpieza del estómago o el bazo, así como de la sangre de toxinas ingeridas.

Es una bebida considerada muy digestiva, ya que impide la generación de grasas con la generación de epinefrina, que hace que esta infusión sea muy indicada en las dietas.

Combinado con dieta y ejercicio, se trata de un producto con grandes beneficios en cuestiones de bienestar general.

Tipos de Té Pu Erh

El té Pu erh, como se debe conocer al té rojo de calidad si se quiere ser todo un erudito de esta

ciencia, se divide en dos tipos: el té rojo crudo (Pu erh Raw o Sheng) y el cocido (Ripe o Shu).

La segunda categoría es la que más se puede ver en las tiendas especializadas, con un color más oscuro y un sabor más dulce; el té rojo crudo, en cambio, son de unos tonos más claros y puede confundirse con el té verde por su suavidad.

Para adquirir el té rojo de mayor calidad, lo esencial es acudir a una tienda especializada que ofrezca los productos originales procedentes de las mejores regiones productoras, como es el caso de Punto de Té, con muchos años de experiencia empeñados en disponer los mejores artículos para los amantes de esta bebida milenaria.

Datos de contacto:

Punto de Té
91 892 95 33

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>