Publicado en Madrid. el 14/11/2017

Las distintas calidades de los tés y dónde comprarlos por CaféTéArte

Té, distintas tipologías de té, su calidad, las propiedades para el organismo y aquellos lugares donde se puede hacer la mejor compra de tés e infusiones tanto online como de forma física

El té se ha convertido en una bebida de consumo habitual en todo el mundo y especialmente importante es su extensión en Occidente. El contenido en teína permite que cumpla con una función reconstituyente para afrontar los desafíos del día a día. Ahora bien, hay infinidad de tés por origen y calidad, así como lugares donde poder adquirirlos.

Clases de té en función de su calidad

Existe una nomenclatura para distinguir las distintas clases de té en función de su calidad y formato de venta. El OP sería el mejor, el OP1-OP2 tendría una calidad media-alta, el OP3-OP4 tendría una calidad media y el OP5-OP6 sería el de menor calidad, que se suele vender en bolsitas. Es importante indicar, sin embargo, que en los últimos años los estándares generales han mejorado mucho.

Existen cinco categorías de té: verde, rojo, blanco, azul y negro. También existes sitios dónde puedes comprar té Rooibos aunque en esencia este no se un té. Los principales países productores están en Asia y África, por este orden.

1. El té verde es el más consumido en Japón y China por sus cualidades antioxidantes, derivadas de su aporte de isoflavonas y catequinas. En este caso, la hoja se oxida un poco y es ideal para evitar el desarrollo de tumores, para controlar el peso y mejorar el sistema nervioso.

2. El té rojo, que también se puede comprar por su otro nombre Pu-erh, es conocido por su capacidad de eliminar las grasas, aunque para conseguirlo han de pasar años de añejamiento, como mínimo dos, en un lugar húmedo. Este té es de origen chino y es ideal para rebajar el colesterol y los triglicéridos, siendo uno de los más consumidos en Occidente.

3. El té blanco no es tan conocido, pero destaca por sus propiedades antioxidantes y por retrasar el envejecimiento celular, siendo rico en catequinas. Tiene un leve proceso de oxidación y es el más difícil de conseguir, de ahí que su precio sea el más elevado.

4. El té azul, también llamado Oolong, se consigue a partir de una oxidación intermedia de las hojas. Los sabores se quedan a medio camino del dulce y el aromático, manteniendo una serie de propiedades beneficiosas para el organismo.

5. El té negro contiene, además de teína, cafeína, siendo ideal para empezar el día concentrado y se toma en los desayunos, teniendo un sabor dulce. Se realiza la oxidación completa y el producto ayuda a rebajar la presión y, además, mejora la circulación general.

¿Dónde comprar el té?

Cuando se busca dónde comprar un té (por ejemplo verde) de calidad, es conveniente ir a una tienda especializada con una oferta lo suficientemente amplia y donde comprar todos aquellos tés y accesorios accesorios que sean necesarios para disfrutar del producto. El caso de Cafetearte es paradigmático porque cuenta con todo tipo de tés de todas las calidades. Es posible conseguir todo tipo de tés a precios competitivos y con la garantía de la máxima calidad del producto.

Datos de contacto:
CaféTéArte

Nota de prensa publicada en: Madrid.

Categorías: Nutrición Gastronomía Consumo

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es