

Té negro orgánico



El té negro es un tipo de té que está más oxidado que el té oolong, el verde y el blanco. El té negro generalmente tiene un sabor más fuerte que los té menos oxidados. Los cuatro tipos están hechos de hojas del arbusto (o árbol pequeño) *Camellia sinensis*. Se utilizan dos variedades principales de la especie: la planta de variedad china de hoja pequeña (*C. Sinensis* subsp. *Sinensis*), utilizada para la mayoría de los otros tipos de té, y la planta asamés de hoja grande (*C. Sinensis* subsp. *assamica*), que Tradicionalmente se utilizaba principalmente para el té negro, aunque en los últimos años se han producido algunos verdes y blancos. En chino y en los idiomas de los países vecinos, el té negro se conoce como "té rojo", una descripción del color del líquido; el término occidental "té negro" se refiere al color de las hojas oxidadas. En chino, "té negro" es una clasificación comúnmente utilizada para los té posfermentados, como el té Pu-erh; Fuera de China y sus países vecinos, "té rojo" se refiere más comúnmente a rooibos, un té de hierbas sudafricano. Mientras que el té verde suele

perder su sabor en un año, el té negro conserva su sabor durante varios años.

Embalaje



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Té negro orgánico](#)