

Grüner Tee oder Grüntee (chinesisch 綠茶 / 绿茶 lǜchá) ist eine Variante, Tee herzustellen. Die Teeblätter werden im Gegensatz zu schwarzem Tee nicht oxidiert (früher: fermentiert). Wegen der anderen Verarbeitung werden für grünen Tee eher die Blätter von *Camellia sinensis* gegenüber der Varietät *assamica* bevorzugt, da sich die kleinblättrige, zartere Sorte besser eignet. Grüner Tee unterscheidet sich von schwarzem Tee unter anderem in der Zubereitung, im Geschmack, den Inhaltsstoffen und Wirkungen des Aufgusses.

Zutaten

Grüner Tee*

*Aus kontrolliert biologischem Anbau. Kontrollstelle: DE-ÖKO-013.

Art der Anwendung

Zur Zubereitung eines Teeaufgusses.

Dosierung / Art der Anwendung

Loser Tee: 1 Teelöffel (ca. 2 g) Bio-Grüntee wird mit siedendem Wasser (ca. 150 ml) übergossen und nach etwa 5 Minuten gegebenenfalls durch ein Teesieb gegeben.

Filterbeutel: 1 Teebeutel wird mit siedendem Wasser (ca. 150 ml) übergossen und etwa 5 Minuten ziehen gelassen.

Hinweis

Vor Licht und Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.