

Teens mange muligheder

Danmark er et rigtigt kaffeland, det er ingen hemmelighed. Sidste år indtog danskerne omkring 4,2 milliarder kopper kaffe. Men teen er også ved at komme efter det. Te stiger i popularitet i takt med øget fokus på udvalg og sundere alternativer. Med knap 13 millioner kopper om året er der dog stadig langt til kaffens mængder, men der er et stort potentiale. Og så har teen mange gode salgsargumenter



På verdensplan er billedet lidt anderledes. Her overstiger teen kaffe og er faktisk den anden mest populære drik – kun overgået af vand. I Danmark når vi nok aldrig den situation, men med mere end 85 procent af befolkningen, der drikker te, så er der stort potentiale for at have te i sit tilbud til kunder, personale eller privat. Især når man også tænker på den mulige indtjening. Nogle gange er den gode historie halvdelen af et salg.

De gavnlige sider af te

Ud over den gode indtjening er der

også mange gode historier at fortælle om te. Flere forskningsprojekter og videnskabelige studier peger på de gavnlige virkninger fra te. Blandt andet indeholder te antioxidanter, som beskytter kroppen mod frie radikaler. De naturlige antioxidanter kan ligeledes være medvirkende til at sænke risikoen for forskellige sygdomme som hjertekar-sygdomme, kræft og grå stær. I urtete bliver der især eksperimenteret med forskellige sammensætninger fra eksperter, der kan have gavnlige effekter på krop og sind. Og så indeholder te

De forskellige tetyper

Der findes flere forskellige typer af te, heriblandt sort, grøn, hvid, oolong og urtete. Hver enkelt type har hver sin karakteristika i smag, dyrkningsmetode og fordele, så hvad der passer til præcis dine behov, kan variere fra både dag til dag, tid på dagen, din mentale tilstand og selvfølgelig smagsløg.

Hvid te:

De helt friske skud på busken, der plukkes, før busken begynder at blomstre

Mild og let blomsteragtig smag

Produceres kun i små mængder

Indeholder mange antioxidanter

Ikke varmebehandlet

Trækketid: Cirka 2-5 minutter

Vandets temperatur: Cirka 80-85 grader

Grøn te:

Bladene rulles og tørres lige efter plukning, så smag, farve og olier er intakte

Fin, delikat og let bitter smag

Siges at være god for helbredet

Trækketid: Cirka 2-4 minutter

Vandets temperatur: Cirka 75-80 grader

Sort te:

Stammer fra de grønne teblade, der er knust og oxideret af luften

Oxideringen giver en mere kraftfuld og solid smag

Højt koffeinindhold

Trækketid: Cirka 2-4 minutter

Vandets temperatur: Cirka 85-95 grader

Oolong te:

Let oxideret grøn te og er en

mellemtung mellem grøn og sort te

Meget individuel te, der er eftertragtet blandt te-entusiaster

Blødere smag end sort te og knap så fersk som grøn te

Fin, liflig, blomsteragtig smag

Trækketid: Cirka 4-8 minutter

Vandets temperatur: Cirka 80-85 grader

Urtete:

Et udtræk af urter, lavet på samme måde som almindelig te. Det stammer dog ikke fra teplanten

Blomster, bær, krydderier eller frugter tørres og tilberedes som almindelig te

Forskellige urter har mange fordele for kroppen, og de kan sammensættes, så teen opnår både god smag og gavnlige effekt på krop og sind

Typisk koffeinfri

Trækketid: Cirka 5-15 minutter

Vandets temperatur: Cirka 85-95 grader

