

## 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 tés 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 tés 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



¿Quiere saber más sobre este producto o tiene alguna pregunta?

[Ver página del producto: Té negro orgánico](#)