

Té Oolong Orgánico



Oolong es un té chino tradicional (*Camellia sinensis*) producido a través de un proceso único que incluye el marchitamiento de la planta bajo el fuerte sol y la oxidación antes de rizar y torcer. La mayoría de los té oolong, especialmente los de buena calidad, involucran cultivares de plantas de té únicos que se usan exclusivamente para variedades particulares. El grado de oxidación puede oscilar entre el 8 y el 85 %, según la variedad y el estilo de elaboración. Oolong es especialmente popular entre los conocedores del té del sur de China y los expatriados chinos en el sudeste asiático, al igual que el proceso de preparación de Fujian conocido como la ceremonia del té Gongfu. Los diferentes estilos de té oolong pueden variar ampliamente en sabor. Pueden ser dulces y afrutados con aromas a miel, amaderados y espesos con aromas tostados, o verdes y frescos con aromas a bouquet, todo dependiendo de la horticultura y estilo de producción.[1] Varios tipos de té oolong, incluidos los producidos en las montañas Wuyi del norte de Fujian, como el Da Hong Pao, se encuentran entre los té chinos más famosos. Las diferentes variedades de oolong se procesan de manera diferente, pero

las hojas generalmente se forman en uno de dos estilos distintos. Algunos se enrollan en hojas largas y rizadas, mientras que otros se 'enrollan' en pequeñas cuentas, cada una con una cola. El primer estilo es el más tradicional de los dos en China. El nombre té oolong llegó al idioma inglés a partir del nombre chino (chino simplificado: 乌龙 ; chino tradicional: 烏龍 ; pinyin: wūlóng chá), que significa "té de dragón negro". En chino, los tés oolong también se conocen como qingcha (chino: 青茶 ; pinyin: qīngchá) o "tés verdes oscuros". La fabricación del té oolong es complicada porque algunos de los pasos básicos involucrados en su elaboración se repiten muchas veces antes de lograr la cantidad deseada de magulladuras y dorado de las hojas. Marchitar, enrollar, dar forma y cocer son similares al té negro, pero es necesario prestar mucha más atención al tiempo y la temperatura. Un último paso, hornear o tostar, es exclusivo del té oolong y se conoce como el verdadero arte de hacer este té.

Embalaje



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

[Ver página del producto: Té Oolong Orgánico](#)