H&B

¡Es hora de blendear!

Catálogo

Tés & blends

Crear un blend es descubrir el secreto que guardan sus ingredientes y que *sólo puede ser conocido como resultado de su conjunción*.



TÉ VERDE MATCHA
Conocé el matcha y las nuevas combinaciones con especias & adaptógenos.
Pág 2-4

TÉS PUROS
De las principales regiones productoras del mundo

BLENDS CON **TÉ NEGRO**

BLENDS CON **TÉ VERDE**

BLENDS CON **TÉ BLANCO**

BLENDS CON **TÉ AZUL**

BLENDS CON **TÉ ROJO**

INFUSIONES FRUTALES & HERBALES

BLENDS CON ROOIBOS

CONOCÉ MÁS SOBRE EL TÉ MATCHA

Polvo fino de hojas verdes molidas, **concentrado en antioxidantes y teína natural.** Tradicional en la ceremonia japonesa, ofrece **energía limpia y claridad mental.**



N. 38 TÉ VERDE MATCHA

Té Verde Matcha en polvo

Té verde proveniente de china, que a diferencia del resto de los tés que vienen en hojas enteras, presenta sus hojas molidas en forma de polvo muy fino.

Ingredientes
Té Verde Matcha 100% en polvo.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80°C	batir 2 min	2 g x taza de 200ml



TÉ MATCHA
Té verde concentrado en antioxidantes y teína natural.



ORIGEN: CHINA
Se cultiva y procesa cuidadosamente a partir de hojas jóvenes molidas hasta obtener un polvo fino y vibrante.



N. 75 GOLDEN MATCHA

Té Verde Matcha, Cúrcuma, Jengibre, Pimienta & Miel

La combinación perfecta de té verde matcha con poderosas hierbas adaptógenas, un impulso natural para tu bienestar y energía diaria.

Ingredientes
Té Verde Matcha en polvo, Cúrcuma, Jengibre, Pimienta Negra, sabor Miel.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura
80°C

Tiempo
batir 2 min

Cantidad
2 g x taza de 200ml



CÚRCUMA
Raíz dorada milenaria, valorada por sus propiedades antiinflamatorias e ingrediente estrella en la medicina ayurvédica.



JENGIBRE
Picante y refrescante a la vez, estimula la digestión y despierta el cuerpo.



PIMIENTA NEGRA
Intensa y sutil, activa los compuestos de la cúrcuma potenciando su absorción.



MELENA DE LEÓN

La **melena de león (Hericium erinaceus)** es un hongo funcional reconocido por sus propiedades nootrópicas y su uso tradicional en la medicina oriental.
Favorece la **concentración, la memoria y el enfoque mental,** gracias a compuestos bioactivos que **estimulan la función cognitiva y el sistema nervioso.** Además, se lo valora por su efecto adaptógeno, que ayuda a mantener el equilibrio frente al estrés físico o mental.

Matcha > Matcha Blend



N. 78 MATCHA & MELENA DE LEÓN

Té Verde Matcha con Melena de León

Una combinación perfecta para potenciar la claridad mental y la energía sostenida, con un perfil suave y terroso que armoniza cuerpo y mente.

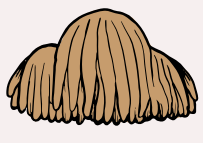
Ingredientes
Té Verde Matcha en polvo, Melena de León en polvo.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	Tiempo	Cantidad
80°C	batir 2 min	2 g x taza de 200ml



TÉ MATCHA
Polvo fino de hojas verdes molidas, concentrado en antioxidantes y teína natural.



MELENA DE LEÓN
Hongo adaptógeno que contribuye a la concentración, la memoria y el enfoque.



TÉS PUROS DE ORIGEN

De las **principales regiones productoras** del mundo.



N. 43 TÉ VERDE ORGÁNICO

Té Verde Argentino Orgánico

Té verde orgánico elaborado en el Nordeste de Argentina. Este té tiene un licor verde amarillento claro, con una fragancia característica de algas y baja astringencia.

Ingredientes
Té Verde Argentino Orgánico 100%

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	Tiempo	Cantidad
70°C	2 min	2 g x taza de 200ml

TÉ VERDE
Presenta un sabor característico a algas y de baja astringencia. Rico en antioxidantes

ORIGEN: ARGENTINA
Se cultiva y procesa en la provincia de Corrientes, Argentina.



N. 44 TÉ VERDE PREMIUM

Té Verde Argentino Hebras Premium

Té verde elaborado en Misiones que tiene un licor verde amarillento clara, con una fragancia características de algas y baja astringencia.

Ingredientes
Té Verde Argentino 100%

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
70°C	2 min	2 g x taza de 200ml

TÉ VERDE
Presenta un sabor característico a algas y de baja astringencia. Rico en antioxidantes

ORIGEN: ARGENTINA
Se cultiva y procesa en la provincia de Misiones, Argentina.



N. 46 TÉ VERDE GUNPOWDER

Té Verde Gunpowder

De carácter marcadamente herbal. Deja en la boca una agradable sensación de frescor. Destaca por su falta de astringencia.

Ingredientes
Té Verde Gunpowder 100%

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
70°C	2 min	2 g x taza de 200ml

TÉ VERDE
Presenta un sabor característico herbal y de baja astringencia. Rico en antioxidantes

ORIGEN: CHINA
Ofrece un perfil fuerte y ligeramente ahumado, con notas vegetales intensas y un toque mineral distintivo.



N. 47 TÉ VERDE SENCHA

Té Verde Sencha

Excelente té verde chino, antioxidante, herbal y fresco, elaborado bajo el método vaporizado de las hojas, Posee alta astringencia.

Ingredientes
Té Verde Sencha 100%

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
70°C	2 min	2 g x taza de 200ml

TÉ VERDE
Presenta un sabor característico herbal y suave astringencia.
Rico en antioxidantes

ORIGEN: CHINA
Se cultiva y elabora siguiendo métodos tradicionales que respetan la frescura y las propiedades naturales de la hoja.



N. 39 TÉ NEGRO ORGÁNICO

Té Negro Argentino Orgánico

Té elaborado en el Nordeste del país (Misiones y Corrientes). Se enrolla de una manera tradicional, con un aspecto más negro y un licor ligero y fragante. Su tamaño es de hojas grandes y medianas.

Ingredientes
Té Negro Argentino Orgánico 100%

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
70-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml

TÉ NEGRO
Estimulante y antioxidante. Aporta energía y cuerpo con un sabor intenso y profundo.

ORIGEN: ARGENTINA
Se cultiva y procesa en la provincia de Corrientes, Argentina.



N. 40 TÉ NEGRO PREMIUM

Té Negro Argentino Premium

Té elaborado en Misiones. Se enrolla de una manera tradicional, con un aspecto más negro y un licor ligero y fragante. Su tamaño es de hojas grandes y medianas.

Ingredientes
Té Negro Argentino 100%

¿Cómo prepararlo?

Temperatura
70-90°C

Tiempo
3-5 min

Cantidad
2 g x taza de 200ml

TÉ NEGRO
Estimulante y antioxidante. Aporta energía y cuerpo con un sabor intenso y profundo.

ORIGEN: ARGENTINA
Se cultiva y procesa en la provincia de Misiones, Argentina.



N. 41 TÉ NEGRO ASSAM

Té Negro Assam

Té Negro que lleva el nombre de la región de su produccion. Es un té oxidado que se elabora con la variedad Camellia Sinensis assámica. Intenso, con gran cuerpo y mucha astringencia. Ideal para combinar con leche o limón.

Ingredientes
Té Negro Assam 100%

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
70-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml

TÉ NEGRO
Estimulante y antioxidante.
Aporta energía y cuerpo con un sabor intenso y profundo.

ORIGEN: INDIA
Cultivado en el valle de Assam,
perfil característico: intenso, con notas malteadas y un cuerpo potente.

.



N. 50 TÉ NEGRO CEYLON

Té Negro Ceylon

Es uno de los tés mas populares del mundo. Posee un gran cuerpo, sabor intenso y astringente. Un té ideal para tomar a cualquier momento del día.

Ingredientes
Té Negro Ceylon 100%

¿Cómo prepararlo?

Temperatura
90°C

Tiempo
4 min

Cantidad
2 g x taza de 200ml

TÉ NEGRO
Estimulante y antioxidante.
Cuerpo medio a alto, notas
cítricas sutiles y aroma fresco.

ORIGEN: SRI LANKA
Cultivado en regiones montañosas
y de clima tropical,
desarrolla un perfil vibrante.



N. 51 TÉ NEGRO DARJEELING

Té Negro Darjeeling

Se encuentra oxidado, pero es un té más liviano y con baja astringencia. Té ideal para tomar a cualquier momento del día.

Ingredientes
Té Negro Darjeeling 100%

¿Cómo prepararlo?

Temperatura
70-90°C

Tiempo
3 min

TÉ NEGRO
Estimulante y antioxidante. Aporta energía y cuerpo con un sabor liviano y baja astringencia.

ORIGEN: INDIA
Cultivado en las laderas del Himalaya, en la región de Darjeeling (norte de India), este té es considerado el “champagne de los tés” por su perfil delicado, floral y sofisticado.



N. 26 TÉ BLANCO PAI MUTAN

Té Blanco Pai Mutan

Se elabora a partir de los brotes y las primeras hojas jóvenes de la planta, cosechadas a mano y secadas al sol sin procesos de oxidación ni enrollado.

Ingredientes
Té Blanco Pai Mutan 100%

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	Tiempo	Cantidad
80-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml

TÉ BLANCO
Su sabor es suave, levemente dulce y floral, con notas frescas que recuerdan a hierba recién cortada, miel y flores silvestres.

ORIGEN: CHINA
Se cultiva y elabora siguiendo métodos tradicionales que respetan la frescura y las propiedades naturales de la hoja.



N. 30 ROOIBOS

Infusión Rooibos

El rooibos (aspalathus linearis) es una planta de origen sudafricano cuyo nombre en afrikáans significa arbusto rojo. Es una infusión libre de teína y cafeína.

Ingredientes
Rooibos 100%

¿Cómo prepararlo?

Temperatura
90°C

Tiempo
4 min

Cantidad
2 g x taza de 200ml

ROOIBOS
Infusión libre de teína y cafeína. Sabor suave con notas vainilladas y sin amargor.

ORIGEN: SUDÁFRICA
La recolección se hace cortando finamente los tallos y hojas, que luego se fermentan o se secan directamente al sol.



N. 49 TÉ AZUL OOLONG

Té Azul Oolong

Es un té parcialmente oxidado. Su grado de oxidación varía entre el nivel cero de los tres verdes y la oxidación completa del té negro.

Ingredientes
Té Azul Oolong 100%

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
75-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml

TÉ AZUL OOLONG
Perfil de sabor complejo, con notas florales, tostadas y frutales.

ORIGEN: CHINA
Es una variedad semioxidada que se encuentra a mitad de camino entre el té verde y el té negro.



N. 52 TÉ PU ERH

Té Rojo Pu Erh

Es un té fermentado procedente de la provincia de Yunnan, China. Se perfil aromático y gustativo es totalmente diferente de los demás tés.

Ingredientes
Té Pu Erh 100%

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
75-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml

TÉ PU ERH
Es valorado por sus propiedades digestivas y depurativas. Ideal para después de las comidas.

ORIGEN: CHINA
Originario de Yunnan, China, este té se obtiene a partir de un proceso único de fermentación que potencia su sabor terroso y sus cualidades digestivas.



BLENDS CON TÉ NEGRO

De sabor intenso y profundo, es fuente natural de teína y antioxidantes, ideal para comenzar el día con energía. Proveniente de cosechas de hojas maduras, es el té más consumido en el mundo y el alma de los blends clásicos.



N. 06 BLACK CHAI COCOA

Té Negro con Cacao y Especias

Té chai agregado de cascarilla de cacao que le aporta un sabor dulce y cremoso a la mezcla.

Ingredientes
Té Negro, Canela, Cascarilla de Cacao, Clavo de Olor, Cardamomo, sabor Vainilla.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura
90°C

Tiempo
3-5 min

Cantidad
2 g x taza de 200ml



TÉ NEGRO
De sabor profundo y energético. Cultivado sin agroquímicos, conserva toda su pureza y carácter.



CASCARILLA DE CACAO
Aporta notas suaves de chocolate amargo, sin azúcar ni aditivos, y un perfil cálido que realza el sabor del té.



MIX DE HIERBAS AROMÁTICAS
La canela, cardamomo y clavo de olor se combinan para crear un perfil especiado, estimulante y profundo.



N. 08 BUDDHA CHAI

Té Negro con Manzana y hierbas aromáticas

De sabor especiado y frutal. La manzana se integra delicadamente con el aroma de las especias y el toque ácido de la naranja.

Ingredientes
Té Negro, Manzana, Canela, Coriandro, Cardamomo, Cáscara de Naranja, Clavo de Olor, Pimienta Rosa, sabor Naranja.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml



TÉ NEGRO
De sabor profundo y energético. Cultivado sin agroquímicos, conserva toda su pureza y carácter.



MANZANA ROJA
Dulce, jugosa y levemente ácida. Aporta frescura frutal y suavidad al blend.



MIX DE HIERBAS AROMÁTICAS
La canela, coriandro, cardamom, naranja y clavo de olor se combinan para crear un perfil especiado, estimulante y profundo.



N. 13 CHOCOLATE & ORANGE

Té Negro con Chocolate, Naranja y Miel

De sabor intenso, agradable para los amantes de lo dulce y cítrico.

Ingredientes
Cascarilla de Cacao, Canela, Te Negro, Caléndula, Cáscara de naranja, sabor Naranja, Vainilla y Miel.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml



TÉ NEGRO
De sabor profundo y energético. Cultivado sin agroquímicos, conserva toda su pureza y carácter.



CÁSCARA DE NARANJA
Cítrica y aromática. Brinda frescura, un toque vibrante y ayuda a realzar el sabor general con notas energizantes.



CASCARILLA DE CACAO
Aporta notas suaves de chocolate amargo, sin azúcar ni aditivos, y un perfil cálido que realza el sabor del té.



N. 15 EARL GREY

Té Negro con Azahar, Clavo de Olor, Bergamota y Pétalos de Rosas

Su base de té negro se combina con aceite esencial de bergamota, un cítrico aromático que le otorga su carácter único, fresco y sofisticado.

Ingredientes
Té Negro, Azahar, Clavo de Olor, Pétalos de Rosas, sabor Bergamota.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml

TÉ NEGRO
Estimulante y antioxidante. Aporta energía y cuerpo con un sabor intenso y profundo.

AZAHAR
Flores delicadas del naranjo, suaves y aromáticas. Con notas cítricas y efecto relajante.

BERGAMOTA
Cítrico, refinado y ligeramente dulce. Brinda frescura y un perfil aromático distintivo.



N. 16 ENGLISH BREAKFAST

Blend de Té Ceylon, Assam y Darjeeling

Ideal para el primer té de la mañana. Combina tres tipos de tés negros característicos. Es un blend con cuerpo, intenso al que también se le puede agregar leche.

Ingredientes
Té Negro Ceylon, Assam y Darjeeling.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml

TÉ NEGRO CEYLON
De Sri Lanka. Brillante, con cuerpo medio y notas cítricas suaves.

TÉ NEGRO ASSAM
Del noreste de India. Fuerte, malteado y con gran cuerpo.

TÉ NEGRO DARJEELING
Del Himalaya indio. Elegante, floral y levemente astringente.



N. 17 FANTASY ISLAND

Té Negro con Cáscara de Naranja, Pétalos de Flores y Vainilla

Es un blend y aromático con pétalos de caléndula y flores azules de malva. Infusión ideal para tomar a cualquier momento del día.

Ingredientes
Té Negro, Cáscara de Naranja, Caléndula, Malva Azul, sabor Vainilla.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml



CÁSCARA DE NARANJA
Cítrica y aromática. Brinda frescura, un toque vibrante y ayuda a realzar el sabor general con notas energizantes.



CALÉNDULA
Dorada y delicada. Con notas suaves y propiedades digestivas, suma armonía y calidez.



MALVA AZUL
Floral y suave. Aporta elegancia visual y un perfil herbal sutil que equilibra la mezcla.



N. 21 INDIAN CHAI

Té Negro con Especias y Vainilla

Una mezcla de la India, que combina té negro con especias y hierbas aromáticas. Un ligero toque de vainilla le aporta suavidad a la intensidad del blend.

Ingredientes

Té Negro, Canela, Pimienta Rosa y Cayena, Anis Estrellado, Cardamomo, Jengibre, Clavo de Olor, sabor Vainilla.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml



TÉ NEGRO

De sabor profundo y energético. Cultivado sin agroquímicos, conserva toda su pureza y carácter.



CANELA

Dulce, aromática y reconfortante. Clásica en la mezcla chai por su sabor envolvente y su efecto revitalizante.



MIX DE HIERBAS AROMÁTICAS

Jengibre, pimienta, anís estrellado y clavo de olor se combinan para crear un perfil especiado, estimulante y profundo.



N. 23 MARRAKECH CHAI

Té Negro con Especias y Menta

Blend chai que combina canela, regaliz, anís estrellado, clavo de olor y pimienta con la frescura de las hojas de menta búlgaras.

Ingredientes
Té Negro, Canela, Regaliz, Cascara de Naranja, Menta, Pétalos de Rosas, Anis Estrellado, Clavo de Olor, Pimienta Rosa y Cayena.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml

TÉ NEGRO
De sabor profundo y energético. Cultivado sin agroquímicos, conserva toda su pureza y carácter.

MENTA
Aporta una sensación de frescura inmediata, favorece la digestión y realza el perfil herbal del blend.

MIX DE HIERBAS AROMÁTICAS
Jengibre, pimienta, anís estrellado y clavo de olor se combinan para crear un perfil especiado, estimulante y profundo.



N. 27 PATAGONIA CHAI

Té Negro con Especias

Combina té negro proveniente de Sri Lanka en hebras con especias y hierbas aromáticas. Sabor intenso y especiado.

Ingredientes
Té Negro, Cardamomo, Pimienta Rosa y Cayena, Jengibre, Canela, Anis Estrellado y Clavo de Olor.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml



TÉ NEGRO
De sabor profundo y energético. Cultivado sin agroquímicos, conserva toda su pureza y carácter.



CANELA
Dulce, aromática y reconfortante. Clásica en la mezcla chai por su sabor envolvente y su efecto revitalizante.



MIX DE HIERBAS AROMÁTICAS
Jengibre, pimienta, anís estrellado y clavo de olor se combinan para crear un perfil especiado, estimulante y profundo.



N. 28 PATAGONIAN BERRIES

Té Negro con Frutos Rojos

Blend de té negro de ceylon con frutos rojos patagónicos. Suave y frutal, con notas frescas de la rosa mosqueta

Ingredientes
Té Negro, Cáscara de Naranja, Caléndula, Malva Azul, sabor Vainilla.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml



HIBISCO
Flor vibrante y ácida, rica en antioxidantes. Ayuda a refrescar, hidratar y equilibrar naturalmente.



FRUTOS ROJOS
Arándano y rosa mosqueta que aportan aroma, color y frescura natural, con un perfil vibrante.



CÁSCARA DE NARANJA
Cítrica y aromática. Brinda frescura, un toque vibrante y ayuda a realzar el sabor general con notas energizantes.



N. 42 TÉ NEGRO NARANJA & CANELA

Té Negro con Naranja, Canela y Miel

Té negro con cáscara de naranja y canela proveniente de Sri Lanka. De sabor intenso y un agradable final de miel complementa a la mezcla.

Ingredientes
Té Negro, Cáscara de Naranja, Canela, sabor Miel.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml



TÉ NEGRO
De sabor profundo y energético. Cultivado sin agroquímicos, conserva toda su pureza y carácter.



CANELA
Dulce, aromática y reconfortante. Clásica en la mezcla chai por su sabor envolvente y su efecto revitalizante.



CÁSCARA DE NARANJA
Cítrica y aromática. Brinda frescura, un toque vibrante y ayuda a realzar el sabor general con notas energizantes.



N. 54 TURMERIC HONEY CHAI

Té Negro especiado con Cúrcuma y Miel

Té negro chai con agregados de cúrcuma y miel que le aportan un toque exótico y dulzon al blend

Ingredientes
Té Negro, Jengibre, Canela, Cúrcuma, Pimienta Rosa y Cayena, Anis Estrellado, Clavo de Olor, sabor Miel.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml

TÉ NEGRO
De sabor profundo y energético. Cultivado sin agroquímicos, conserva toda su pureza y carácter.

CÚRCUMA
Raíz dorada milenaria, valorada por sus propiedades antiinflamatorias e ingrediente estrella en la medicina ayurvédica.

MIX DE HIERBAS AROMÁTICAS
Jengibre, pimienta, anís estrellado y clavo de olor se combinan para crear un perfil especiado, estimulante y profundo.



N. 67 LAPSANG SOUCHON

Té Negro Ahumado

Hebras de té negro seleccionadas ahumadas. De aroma y sabor complejo ideal para tomar en cualquier momento del día.

Ingredientes
Té Negro, sabor Ahumado.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80-90°C	4 min	2 g x taza de 200ml



TÉ NEGRO
De sabor profundo y energético. Cultivado sin agroquímicos, conserva toda su pureza y carácter.



SABOR AHUMADO NATURAL
Intenso, seco y envolvente. Aporta un perfil tostado y levemente resinoso, que recuerda a brasas, madera y ambientes de montaña.



N. 71 CHOCO & ROSES

Té Negro con Cacao. Coco, Pétalos de Aciano y Rosas

Blend intenso de té negro y cacao que se completa con pétalos de aciano y rosas que le aportan un toque floral.

Ingredientes
Té Negro, Cascarilla de Cacao, Coco, Pétalos de Aciano, Pétalos de Rosas, sabor Chocolate.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
70-90°C	3 min	2 g x taza de 200ml

TÉ NEGRO
Estimulante y antioxidante. Aporta energía y cuerpo con un sabor intenso y profundo.

CASCARILLA DE CACAO
Aporta notas suaves de chocolate amargo, sin azúcar ni aditivos, y un perfil cálido que realza el sabor del té.

PÉTALOS DE ROSAS
Rosas búlgaras que aportan un toque sutil y floral al blend.



N. 73 BLACK ORIGINAL

Mix de Tés Negros

Mezcla de hebras de té negro seleccionadas de diferentes orígenes, como Ceylon y Assam.

Ingredientes
Té Negro Ceylon y Assam.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura
90°C

Tiempo
4 min

Cantidad
2 g x taza de 200ml

TÉ NEGRO
Estimulante y antioxidante.
Aporta energía y cuerpo con un sabor intenso y profundo.



N. 12 CHOCOLATE & MENTA

Té Negro con Cacao y Hojas de Menta

Base de té negro Ceylon proveniente de Sri Lanka que se combina con cascarilla de cacao, chocolate y hojas de menta. Dulce y fresco,

Ingredientes
Té Negro, Cascarilla de Cacao, Canela, Menta, sabor Menta.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura
90°C

Tiempo
4 min

Cantidad
2 g x taza de 200ml

TÉ NEGRO
De sabor profundo y energético. Cultivado sin agroquímicos, conserva toda su pureza y carácter.

MENTA
Aporta una sensación de frescura inmediata, favorece la digestión y realza el perfil herbal del blend.

CASCARILLA DE CACAO
Aporta notas suaves de chocolate amargo, sin azúcar ni aditivos, y un perfil cálido que realza el sabor del té.



N. 74 TÉ NEGRO VAINILLA

Té Negro con Vainilla y Pétalos de Aciano

Blend que ofrece una experiencia de degustación equilibrada y armoniosa, ideal para aquellos que buscan un té clásico con un giro elegante y aromático.

Ingredientes
Té Negro, sabor natural Vainilla y Pétalos de Aciano.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
70-90°C	3 min	2 g x taza de 200ml



TÉ NEGRO
Estimulante y antioxidante. Aporta energía y cuerpo con un sabor intenso y profundo.



VAINILLA
Aroma cálido y envolvente. Relaja los sentidos y aporta dulzura natural.



PÉTALOS DE ACIANO
Delicados y florales. Aportan belleza visual y un toque suave y herbal al blend.



N. 81 ORGÁNICO CHAI

Té Negro orgánico Chai

Mezcla de té negro orgánico, jengibre, pimienta negra, canela, anís estrellado, clavo de olor.

Ingredientes
Té Negro Orgánico, Jengibre, Canela, Pimienta Cayena, Anis Estrellado, Clavo de Olor.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	Tiempo	Cantidad
70-90°C	3 min	2 g x taza de 200ml



TÉ NEGRO
De sabor profundo y energético. Cultivado sin agroquímicos, conserva toda su pureza y carácter.



CANELA
Dulce, aromática y reconfortante. Clásica en la mezcla chai por su sabor envolvente y su efecto revitalizante.



MIX DE HIERBAS AROMÁTICAS
Jengibre, pimienta, anís estrellado y clavo de olor se combinan para crear un perfil especiado, estimulante y profundo.



N. 85 CHOCO HAZELNUT

Té Negro con Cacao. Avellanas y Chocolate

Una mezcla indulgente que combina la intensidad del té negro con el toque cremoso del chocolate y las notas tostadas de las avellanas.

Ingredientes
Té Negro, Cascarilla de Cacao, sabor Avellana y Chocolate.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml



TÉ NEGRO
Estimulante y antioxidante. Aporta energía y cuerpo con un sabor intenso y profundo.



CASCARILLA DE CACAO
Aporta notas suaves de chocolate amargo, sin azúcar ni aditivos, y un perfil cálido que realza el sabor del té.



AVELLANAS
Con un toque dulce y cremoso, equilibran la mezcla con una textura suave y un final redondo en boca.



N. 86 APPLE CARAMEL

Té Negro con Manzana Roja y Caramelo

Una mezcla cálida y reconfortante que combina la intensidad del té negro con el dulzor jugoso de la manzana roja y las notas irresistibles del caramelo.

Ingredientes
Té Negro, Manzana Roja en cubos, sabor Caramelo.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
85-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml



TÉ NEGRO
Estimulante y antioxidante. Aporta energía y cuerpo con un sabor intenso y profundo.



MANZANA ROJA
Dulce, jugosa y levemente ácida. Aporta frescura frutal y suavidad al blend.



CARAMELO
Suave, cremoso y envolvente. Brinda una dulzura tostada y cálida.



N. 89 BLUE EARL GREY

Té Negro con Lavanda, Aciano y Bergamota

Reimagina el clásico Earl Grey al combinar la intensidad del té negro con el aroma floral de la lavanda, la delicadeza de los pétalos de aciano y el toque cítrico y vibrante de la bergamota.

Ingredientes
Té Negro, Lavanda, Pétalos de Aciano, sabor natural Bergamota.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
85-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml

TÉ NEGRO
Estimulante y antioxidante. Aporta energía y cuerpo con un sabor intenso y profundo.

LAVANDA
Floral, delicada y relajante. Suma un toque perfumado con notas herbales suaves, que invitan a la calma y al equilibrio.

BERGAMOTA
Cítrico, refinado y ligeramente dulce. Brinda frescura y un perfil aromático distintivo.

BLENDS CON TÉ VERDE

El té verde se elabora a partir de hojas mínimamente procesadas, lo que permite conservar intactas sus **propiedades antioxidantes y su frescura natural.** Es una de las variedades más antiguas y consumidas en Asia, apreciada por su **efecto revitalizante, digestivo y purificante.** Su sabor es vegetal, suave y ligeramente astringente, **ideal para quienes buscan una infusión liviana y equilibrada.**



N. 01 ALL BERRIES

Té Verde con Arándano & Hibisco

El sabor frutal de los arándanos armoniza maravillosamente al té verde sencha. Los pétalos de rosas e hibisco aportan suavidad y encanto a este blend

Ingredientes
Té Verde, Arándano fruto, Hibisco, sabor Frutos Rojos

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	Tiempo	Cantidad
80°C	3 min	2 g x taza de 200ml



TÉ VERDE
Presenta un sabor vegetal, suave y dulce. Rico en antioxidantes



HIBISCO
Flor vibrante y ácida, rica en antioxidantes. Ayuda a refrescar, hidratar y equilibrar naturalmente.



ARÁNDANO
Pequeño, dulce y levemente ácido. Rico en antioxidantes, suma un perfil frutal delicado y un toque goloso.



N. 02 AMAZONIAN GREEN

Té Verde con Menta, Jengibre y Maracuyá

Blend digestivo con notas frutales que combinan con la frescura de la menta y los trocitos de jengibre.

Ingredientes
Té Verde, Menta, Jengibre, Maracuyá, sabor Maracuyá.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
70°C	3 min	2 g x taza de 200ml



MENTA
Aporta una sensación de frescura inmediata, favorece la digestión y realza el perfil herbal del blend.



JENGIBRE
Picante y refrescante a la vez, estimula la digestión y despierta el cuerpo.



MARACUYÁ
Dulce y tropical. Aporta notas exóticas y frutales con un equilibrio entre dulzura y acidez natural.



N. 09 CHINESE GREEN TEA

Té Verde con Jazmín y Rosas

Se caracteriza por sus notas suaves que junto a las flores de jazmín y los pétalos de rosas lo hacen mas dulce, aromático y delicado.

Ingredientes
Té Verde, Rosas, Jazmín, sabor Jazmín.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
70°C	2 min	2 g x taza de 200ml



TÉ VERDE
Presenta un sabor vegetal, suave y dulce. Rico en antioxidantes



JAZMÍN
Floral y fragante. Aporta un aroma envolvente y relajante.



PÉTALOS DE ROSAS
Rosas búlgaras que aportan un toque sutil y floral al blend.



N. 18 FLOWERY WHITE

Té Verde y Té Blanco con Pétalos de Rosas

Blend de té verde sencha con té blanco pai mutan y rosas. Predominio del perfil floral. Ideal para tomar a media tarde.

Ingredientes
Té Verde, Té Blanco, Pétalos de Rosas, Amapola, sabor Rosas.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
70°C	2 min	2 g x taza de 200ml

TÉ VERDE
Presenta un sabor vegetal, suave y dulce. Rico en antioxidantes

TÉ BLANCO
Su sabor es suave, levemente dulce y floral, con notas frescas que recuerdan a hierba recién cortada, miel y flores silvestres.

PÉTALOS DE ROSAS
Rosas búlgaras que aportan un toque sutil y floral al blend.



N. 35 SENCHA ANANÁ & COCO

Té Verde Sencha con Ananá y Coco

Blend suave y armonioso que combina la frescura del té verde sencha con la dulzura y toque tropical del coco y ananá.

Ingredientes
Té Verde Sencha, Rosa Mosqueta, Coco, Cáscara de Naranja, Caléndula, Sabor Ananá y Coco.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80°C	2 min	2 g x taza de 200ml

TÉ VERDE
Presenta un sabor vegetal, suave y dulce. Rico en antioxidantes.

ANANÁ
Aporta un perfil tropical y refrescante que realza la vitalidad del blend.

COCO
Brinda un toque dulce y redondea la mezcla con una textura cálida y exótica.



N. 36 SENCHA, JENGIBRE & MENTA

Té Verde Sencha con Jengibre, Menta, Cedrón, Manzanilla y Lemongrass

Blend digestivo, la menta le aporta el lado fresco Y se redondea con lo dulce de la manzanilla.

Ingredientes
Té Verde, Jengibre, Menta, Cedrón, Manzanilla y Lemongrass.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura
70-90°C

Tiempo
3 min

Cantidad
2 g x taza de 200ml



TÉ VERDE
Presenta un sabor vegetal, suave y dulce. Rico en antioxidantes.



MENTA
Aporta una sensación de frescura inmediata, favorece la digestión y realza el perfil herbal del blend.



JENGIBRE
Picante y refrescante a la vez, estimula la digestión y despierta el cuerpo.



N. 45 GREEN FRESH

Té Verde con Naranja, Durazno, Jengibre y Menta

Mezcla armoniosa de té verde con vibrantes notas cítricas de naranja, la suavidad del durazno, el toque estimulante del jengibre y el frescor revitalizante de la menta.

Ingredientes

Té Verde, Cáscara de Naranja, Jengibre, Menta, Durazno, sabor Durazno.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80°C	3 min	2 g x taza de 200ml



MENTA

Aporta una sensación de frescura inmediata, favorece la digestión y realza el perfil herbal del blend.



JENGIBRE

Picante y refrescante a la vez, estimula la digestión y despierta el cuerpo.



NARANJA & DURAZNO

Nota frutal suave y envolvente, equilibra lo cítrico y lo especiado del blend.



N. 48 TÉ VERDE YOGURT & DURAZNO

Té Verde con Yogurt y Durazno

Té verde combinado con cáscaras de naranja, durazno en cubos, flores de manzanilla y pétalos de rosas. El yogurt aporta cremosidad y dulzura.

Ingredientes
Té Verde, Cáscara de Naranja, Durazno, Manzanilla, Caléndula, sabor Durazno y Yogurt.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80°C	3 min	2 g x taza de 200ml

TÉ VERDE
Presenta un sabor vegetal, suave y dulce. Rico en antioxidantes.

YOGURT
Brinda una textura suave y una nota láctica sutil que redondea el perfil del blend.

DURAZNO
Dulce y jugoso. Aporta aroma frutal, frescura natural y un toque envolvente.



N. 53 TILO TÉ VERDE MELISA RELAX

Té Verde con Tilo, Melisa, Naranjo hojas, Lavanda y Pétalos de Rosas.

Con hierbas relajantes como el tilo y la melisa. Completan este blend un toque floral de lavanda y rosas con sabor a vainilla.

Ingredientes

Té Verde, Melisa, Tilo, Lavanda, Cáscara de Naranja, Durazno, Pétalos de Rosas, sabor Vainilla.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
70°C	3 min	2 g x taza de 200ml



TÉ VERDE

Presenta un sabor vegetal, suave y dulce. Rico en antioxidantes.



TILO

Con efecto relajante y reconfortante, ayuda a aliviar el estrés y preparar al cuerpo para el descanso.



MELISA

Dulce y herbal, con suaves notas cítricas. Suma serenidad y equilibrio al blend.



N. 69 MANGO & MENTA

Té Verde con Menta, Naranja, Mango y Pétalos de Malva Azul

Té verde en hebras con notas suaves y refrescantes que le aporta el mango y la menta.

Ingredientes
Té Verde, Menta, Cáscara de Naranja, Mango, Malva Azul, sabor Mango y Menta.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
70°C	4 min	2 g x taza de 200ml



TÉ VERDE
Presenta un sabor vegetal, suave y dulce. Rico en antioxidantes.



MANGO
Dulce, tropical y jugoso. Aporta un perfil frutal exótico, que suaviza y endulza naturalmente el blend.



MENTA
Aporta una sensación de frescura inmediata, favorece la digestión y realza el perfil herbal del blend.



N. 72 GREEN MINT

Té Verde Gunpowder con Menta Peperina, Cedrón y Caléndula

Blend digestivo y refrescante que combina las notas cítricas del cedrón con la frescura de la menta.

Ingredientes
Té Verde, Menta, Cedrón, Caléndula, Malva Azul, sabor Menta.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
70-90°C	3 min	2 g x taza de 200ml



TÉ VERDE
Presenta un sabor vegetal, suave y dulce. Rico en antioxidantes.



MENTA
Aporta una sensación de frescura inmediata, favorece la digestión y realza el perfil herbal del blend.



CEDRÓN
Cítrico y delicado. Conocido por sus propiedades calmantes y digestivas.



N. 82 TE VERDE CON MENTA

Té Verde Orgánico con Hojas de Menta

Esta infusión te ofrece un sabor delicado y refrescante, perfecto para cualquier momento del día.

Ingredientes
Té Verde, Menta, Pétalos de Aciano, sabor Menta.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
70°C	2 min	2 g x taza de 200ml



TÉ VERDE
Ligero, vegetal y equilibrado. Cultivado sin agroquímicos, conserva toda su pureza y carácter.



MENTA
Aporta una sensación de frescura inmediata, favorece la digestión y realza el perfil herbal del blend.



PÉTALOS DE ACIANO
Delicados y florales. Aportan belleza visual y un toque suave y herbal al blend.



N. 90 GREEN WHISPER

Té Verde con Lemongrass y Frutilla

Una mezcla suave de aroma cálido y sabor refrescante, un suspiro al alma que nos invita a relajarnos y disfrutar de un tiempo para nosotros o compartir en grupo.

Ingredientes
Té Verde Sencha, Lemongrass, Frutilla, sabor Frutilla y Limon.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
60°C	2 min	2 g x taza de 200ml



TÉ VERDE
De origen japonés, presenta un sabor vegetal, suave y dulce. Rico en antioxidantes.



LEMONGRASS
Refrescante y cítrico, con notas herbales vibrantes. Favorece la digestión natural.



FRUTILLA
Suma un perfil frutal delicado, con notas frescas que equilibran lo herbal con un toque goloso.



BLENDS CON TÉ BLANCO

Delicado y suave, **elaborado con brotes jóvenes y mínimamente procesado**. Rico en antioxidantes, con un perfil sutil y elegante. Ideal para quienes buscan una **infusión liviana y refinada.**

Blends > Té Blanco



N. 80 YOUNG PASSION

Té Blanco con Hibisco y Arándano Rojo

Blend delicado y vibrante que combina la suavidad del té blanco con las notas florales del hibisco y el toque fresco y ligeramente ácido del arándano rojo.

Ingredientes
Té Blanco, Hibisco, Bayas de Enebro, sabor Frutos Rojos.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	Tiempo	Cantidad
75-85°C	2-4 min	2 g x taza de 200ml



HIBISCO
Flor vibrante y ácida, rica en antioxidantes. Ayuda a refrescar, hidratar y equilibrar naturalmente.



BAYAS DE ENEBRO
Pequeñas y aromáticas, con un perfil seco, levemente resinoso y frutal.



TÉ BLANCO
Rico en antioxidantes, con un perfil sutil y elegante.

BLENDS CON TÉ AZUL

También conocido como “té azul”, **el oolong es una variedad semioxidada que se encuentra a mitad de camino entre el té verde y el té negro**. Su proceso artesanal permite desarrollar un perfil de **sabor complejo, con notas florales, tostadas y frutales**, en una taza suave, equilibrada y elegante. Tradicionalmente consumido en China y Taiwán, es valorado por su **alto contenido de antioxidantes y por su efecto digestivo y energizante**, sin generar exceso de estimulación.



N. 24 OOLONG PEACH

Té Azul Oolong con Durazno

Posee un característico aroma intenso, con un sabor suave y afrutado.

Ingredientes
Té Azul Oolong, Durazno, Pétalos de Rosas, Malva Azul, sabor Durazno.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	Tiempo	Cantidad
70-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml



DURAZNO
Dulce y jugoso. Aporta aroma frutal, frescura natural y un toque envolvente.



MALVA AZUL
Floral y suave. Aporta elegancia visual y un perfil herbal sutil que equilibra la mezcla.



PÉTALOS DE ROSAS
Rosas búlgaras que aportan un toque sutil y floral al blend.



N. 84 OOLONG & MANGO

Té Azul Oolong con Mango y Aciano

Una mezcla exótica y refrescante que combina la suavidad del té azul oolong con el dulzor tropical del mango, la vivacidad cítrica de la cáscara de naranja y el toque floral de los pétalos de aciano.

Ingredientes
Té Azul Oolong, Cáscara de Naranja. Mango y Pétalos de Aciano, sabor Mango.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
85-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml



MANGO
Dulce, tropical y jugoso. Aporta un perfil frutal exótico, que suaviza y endulza naturalmente el blend.



CÁSCARA DE NARANJA
Cítrica y aromática. Brinda frescura, un toque vibrante y ayuda a realzar el sabor general con notas energizantes.



PÉTALOS DE ACIANO
Delicados y florales. Aportan belleza visual y un toque suave y herbal al blend.



N. 87 OOLONG CHAI

Té Azul Oolong con Especias Aromáticas

Una mezcla que fusiona la suavidad del té azul con el calor especiado de ingredientes tradicionales como canela, clavo y cardamomo, ofreciendo una experiencia reconfortante y llena de sabor.

Ingredientes
Té Azul Oolong, Jengibre, Pimienta Rosa, Cardamomo.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura
85-90°C

Tiempo
3-5 min

Cantidad
2 g x taza de 200ml



TÉ AZUL OOLONG
Es una variedad semioxidada con un perfil de sabor complejo, con notas florales, tostadas y frutales.



CARDAMOMO
Dulce, aromática y reconfortante. Clásica en la mezcla chai por su sabor envolvente y su efecto revitalizante.



MIX DE ESPECIAS AROMÁTICAS
El jengibre y la pimienta rosa se combinan para crear un perfil especiado, estimulante y profundo.



N. 88 OOLONG BERRIES

Té Azul Oolong con Frutos Rojos y Aciano

Mezcla elegante y vibrante que combina la suavidad del té azul oolong con la frescura de los frutos rojos y el toque floral de los pétalos de aciano.

Ingredientes
Té Azul Oolong, Arándano, Rosa Mosqueta, Pétalos de Aciano, sabor Frutos Rojos.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura
85-90°C

Tiempo
3-5 min

Cantidad
2 g x taza de 200ml

TÉ AZUL OOLONG
Es una variedad semioxidada con un perfil de sabor complejo, con notas florales, tostadas y frutales.

FRUTOS ROJOS
Arándano y rosa mosqueta que aportan aroma, color y frescura natural, con un perfil vibrante que contrasta con la suavidad del oolong.

PÉTALOS DE ACIANO
Delicados y florales. Aportan belleza visual y un toque suave y herbal al blend.



BLENDS CON TÉ ROJO

Originario de Yunnan, China, este té **se obtiene a partir de un proceso único de fermentación que potencia su sabor terroso y sus cualidades digestivas.** Cosechado de antiguas plantaciones, es apreciado desde hace siglos como **un elixir depurativo y de bienestar.** Un té con historia, profundidad y carácter.



N. 05 BERRY RED

Té Pu Erh con Frutos Rojos, Rosa Mosqueta y Maracuyá

Sabor definido del exótico té pu erh, cultivo milenario de la provincia de Yunnan, China, con frutos rojos patagónicos y maracuyá.

Ingredientes
Té Pu Erh, Arándano, Frutilla, Cáscara de Naranja, Rosa Mosqueta, sabor Maracuyá y Frutos Rojos.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	Tiempo	Cantidad
80-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml



TÉ PU ERH
Es valorado por sus propiedades digestivas y depurativas. Ideal para después de las comidas.



FRUTOS ROJOS
Arándano y rosa mosqueta que aportan aroma, color y frescura natural, con un perfil vibrante.



MARACUYÁ
Dulce y tropical. Aporta notas exóticas y frutales con un equilibrio entre dulzura y acidez natural.



N. 10 CHOCOLATE BERRIES

Té Rojo con Chocolate y Frutos Rojos

Combina la intensidad del cacao con el té rojo y las notas dulces características de los frutos rojos provenientes de la Patagonia Argentina.

Ingredientes
Té Rojo, Cascarilla de Cacao, Hibisco, Canela, Manzana, Cáscara de Naranja, Arandano, Frutilla, sabor Frutos Rojos y Vainilla.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura
80-90°C

Tiempo
3-5 min

Cantidad
2 g x taza de 200ml

TÉ PU ERH
Es valorado por sus propiedades digestivas y depurativas. Ideal para después de las comidas.

CASCARILLA DE CACAO
Aporta notas suaves de chocolate amargo, sin azúcar ni aditivos, y un perfil cálido que realza el sabor del té.

FRUTOS ROJOS
Arándano y rosa mosqueta que aportan aroma, color y frescura natural, con un perfil vibrante.



N. 11 CHOCOLATE TEMPTATION

Té Rojo con Cacao y Caléndula

Este té se fusiona perfectamente con el profundo sabor del cacao y la caléndula, aportando un toque floral.

Ingredientes
Té Rojo, Cascarilla de Cacao, Canela, Caléndula, sabor Vainilla.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml



TÉ PU ERH
Es valorado por sus propiedades digestivas y depurativas. Ideal para después de las comidas.



CASCARILLA DE CACAO
Aporta notas suaves de chocolate amargo, sin azúcar ni aditivos, y un perfil cálido que realza el sabor del té.



CALÉNDULA
Delicada y floral. Brinda suavidad, armonía y un perfil visual dorado que realza la mezcla.



N. 19 GINGER PU ERH

Té Rojo con Naranja, Especias y Vainilla

Blend de sabor especiado con ingredientes que acompañan de manera equilibrada al té pu erh, proveniente de Yunnan, China.

Ingredientes
Té Pu Erh, Cáscara de Naranja, Jengibre, Canela, sabor Vainilla y Naranja.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml



TÉ PU ERH
Es valorado por sus propiedades digestivas y depurativas. Ideal para después de las comidas.



CÁSCARA DE NARANJA
Cítrica y aromática. Brinda frescura, un toque vibrante y ayuda a realzar el sabor general con notas energizantes.



MIX DE ESPECIAS AROMÁTICAS
El jengibre y la canela se combinan para crear un perfil especiado, estimulante y profundo.



N. 29 PU ERH CHAI

Té Rojo con Naranja, Cardamomo, Jengibre y Mix de Pimientas

Blend cítrico y especiado, ideal para tomar a media tarde.

Ingredientes
Té Pu Erh, Cáscara de Naranja, Cardamomo, Canela, Anis Estrellado, Clavo de Olor, Pimienta Rosa, Jengibre, sabor Naranja.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml



TÉ PU ERH
Es valorado por sus propiedades digestivas y depurativas. Ideal para después de las comidas.



CÁSCARA DE NARANJA
Cítrica y aromática. Brinda frescura, un toque vibrante y ayuda a realzar el sabor general con notas energizantes.



MIX DE ESPECIAS AROMÁTICAS
Jengibre, pimienta, anís estrellado y clavo de olor se combinan para crear un perfil especiado, estimulante y profundo.



N. 79 ANCIENT RASPBERRY

Té Pu Erh con Hibisco & Frambuesas

Un blend sofisticado que combina la profundidad terrosa del té pu erh con la frescura vibrante de la frambuesa y el toque floral del hibisco.

Ingredientes
Té Pu Erh, Hibisco, Frambuesa liofilizada, sabor Frambuesa.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
90-95°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml



TÉ PU ERH
Es valorado por sus propiedades digestivas y depurativas. Ideal para después de las comidas.



HIBISCO
Flor vibrante y ácida, rica en antioxidantes. Ayuda a refrescar, hidratar y equilibrar naturalmente.



FRAMBUESA
Fruta silvestre aromática y dulce, aporta sabor frutal y es fuente natural de antioxidantes.



INFUSIONES FRUTALES & HERBALES

Las infusiones se elaboran a partir de **frutas, flores, hojas, raíces y semillas de plantas medicinales y aromáticas.** No contienen cafeína y son reconocidas por sus efectos naturales sobre el cuerpo y la mente. **Cada hierba aporta sus propios beneficios:** desde propiedades digestivas y relajantes, hasta efectos revitalizantes o depurativos.



N. 03 ARÁNDANO CON FRUTOS ROJOS Y NARANJA

Infusión de Hibisco, Manzana, Naranja, Rosa Mosqueta y Frutos Rojos

Infusión libre de teína que combina arándano y frutos rojos patagonicos con cáscara de naranja.

Ingredientes
Hibisco, Manzana, Cáscara de Naranja, Rosa Mosqueta, Arándano, Frutilla, sabor Frutos Rojos.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	Tiempo	Cantidad
90°C	4 min	2 g x taza de 200ml



HIBISCO
Flor vibrante y ácida, rica en antioxidantes. Ayuda a refrescar, hidratar y equilibrar naturalmente.



CÁSCARA DE NARANJA
Cítrica y aromática. Brinda frescura, un toque vibrante y ayuda a realzar el sabor general con notas energizantes.



FRUTOS ROJOS
Arándano y rosa mosqueta que aportan aroma, color y frescura natural, con un perfil vibrante.



N. 04 BERRY CHAI

Mix de Frutos Rojos con hierbas aromáticas

Las notas dulces y afrutadas se equilibran con el toque especiado y picante, creando una experiencia sensorial única.

Ingredientes
Hibisco, Manzana, Cáscara de Naranja, Rosa Mosqueta, Cascarilla de Cacao, Jengibre, Cardamomo, Clavo de Olor, Pimienta de Jamaica, Anis Estrellado, Pimienta de Cayena.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml



HIBISCO
Flor vibrante y ácida, rica en antioxidantes. Ayuda a refrescar, hidratar y equilibrar naturalmente.



FRUTOS ROJOS
Arándano y rosa mosqueta que aportan aroma, color y frescura natural, con un perfil vibrante.



MIX DE ESPECIAS AROMÁTICAS
Jengibre, pimienta, anís estrellado y clavo de olor se combinan para crear un perfil especiado, estimulante y profundo.



N. 07 BLUEBERRY DREAMS

Infusión de Arándano con Hibisco, Anís Estrellado y Vainilla

Combina el sabor ligeramente el ácido del fruto del arándano deshidratado con las notas dulces de la vainilla.

Ingredientes
Hibisco, Rosa Mosqueta, Cáscara de Naranja, Manzana, Anis Estrellado, sabor Vainilla.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml



HIBISCO
Flor vibrante y ácida, rica en antioxidantes. Ayuda a refrescar, hidratar y equilibrar naturalmente.



FRUTOS ROJOS
Arándano y rosa mosqueta que aportan aroma, color y frescura natural, con un perfil vibrante.



VAINILLA
Aroma cálido y envolvente. Relaja los sentidos y aporta dulzura natural.



N. 14 CINNAMON & ROSEHIPS

Mezcla de Flores con Canela y Manzana

Infusión frutal y refrescante que combina lo dulce con canela proveniente de Sri Lanka con la suavidad y frescura de la rosa mosqueta.

Ingredientes
Rosa Mosqueta, Canela, Cáscara de Naranja, Hibisco, Manzana, sabor Frutos Rojos.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80-90°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml



HIBISCO
Flor vibrante y ácida, rica en antioxidantes. Ayuda a refrescar, hidratar y equilibrar naturalmente.



FRUTOS ROJOS
Rosa mosqueta y manzana que aportan aroma, color y frescura natural, con un perfil vibrante.



CANELA
Dulce, aromática y reconfortante. Clásica en la mezcla chai por su sabor envolvente y su efecto revitalizante.



N. 20 HERBAL DELIGHT

Mezcla de hierbas con Coco

Infusión sin teína con propiedades digestivas, delicada y aromática con el toque fresco de la menta.

Ingredientes
Manzanilla, Boldo, Menta, Lemongrass y Coco.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80°C	3-5 min	2 g x taza de 200ml



MANZANILLA
Reconocida por sus propiedades relajantes y digestivas, aporta un aroma floral suave y reconfortante.



MENTA
Aporta una sensación de frescura inmediata, favorece la digestión y realza el perfil herbal del blend.



BOLDO
Dulce, aromática y reconfortante. Clásica en la mezcla chai por su sabor envolvente y su efecto revitalizante.



N. 22 FRUTOS TROPICALES

Infusión de Hibisco con Frutos Tropicales

Blend refrescante y tropical. Una combinación armoniosa de hibisco con coco y frutos tropicales. Sin teína.

Ingredientes
Hibisco, Cáscara de Naranja, Rosa Mosqueta, Coco, Durazno, Pera, Manzana, sabor Frutos Tropicales.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura
90°C

Tiempo
3-4min

Cantidad
2 g x taza de 200ml



HIBISCO
Flor vibrante y ácida, rica en antioxidantes. Ayuda a refrescar, hidratar y equilibrar naturalmente.



CÁSCARA DE NARANJA
Cítrica y aromática. Brinda frescura, un toque vibrante y ayuda a realzar el sabor general con notas energizantes.



FRUTOS TROPICALES
Dan al blend un perfil alegre, fresco y naturalmente goloso.



N. 37 SWEET FLOWERS

Manzanilla, Miel, Vainilla y Pétalos de Rosas

Un delicado blend que combina armónicamente el suave aroma de las flores de manzanilla con las notas dulces de vainilla.

Ingredientes
Manzanilla, Boldo, Menta, Pétalos de Rosas, sabor Vainilla y Miel.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80-90°C	5 min	2 g x taza de 200ml



MANZANILLA
Reconocida por sus propiedades relajantes y digestivas, aporta un aroma floral suave y reconfortante.



MENTA
Aporta una sensación de frescura inmediata, favorece la digestión y realza el perfil herbal del blend.



BOLDO
Dulce, aromática y reconfortante. Clásica en la mezcla chai por su sabor envolvente y su efecto revitalizante.



N. 68 WILDBERRIES & HONEY

Mix de Hibisco, Frutos del Bosque y Miel

Elaborado a base de flores de hibisco y frutos rojos. La miel redondea el blend con un final dulce y delicado.

Ingredientes

Hibisco, Rosa Mosqueta, Cáscara de Naranja, Arandano, Manzana, Aciano. sabor Frutos Rojos y Miel.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
90°C	3-4 min	2 g x taza de 200ml



HIBISCO

Flor vibrante y ácida, rica en antioxidantes. Ayuda a refrescar, hidratar y equilibrar naturalmente.



FRUTOS ROJOS

Arándano y rosa mosqueta que aportan aroma, color y frescura natural, con un perfil vibrante.



MIEL

Dulce, suave y floral. Redondea la mezcla con una nota cálida y reconfortante.



N. 70 HIBISCUS LEMON VERBENA

Frutos Rojos, Cedrón y Limón

Infusión de frutos rojos patagónicos con un ligero toque cítrico del cedrón que conjuga con las notas dulces de la vainilla.

Ingredientes

Hibisco, Rosa Mosqueta, Cáscara de Naranja, Cedrón, Cáscara de Limon, Pétalos de Girasol, sabor Limón y Vainilla.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
90°C	3-4 min	2 g x taza de 200ml



HIBISCO

Flor vibrante y ácida, rica en antioxidantes. Ayuda a refrescar, hidratar y equilibrar naturalmente.



FRUTOS ROJOS

Rosa mosqueta que aporta aroma, color y frescura natural, con un perfil vibrante.



CEDRÓN

Cítrico y delicado. Conocido por sus propiedades calmantes y digestivas.



N. 76 HIBISCUS & ENEBRO

Infusión de Hibisco, Bayas de Enebro y Azahar

De sabor vibrante y refrescante, ideal para quienes disfrutan de combinaciones florales y afrutadas con un toque distintivo.

Ingredientes
Hibisco, Bayas de Enebro, Flores de Azahar.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
75-90°C	3 min	2 g x taza de 200ml



HIBISCO
Flor vibrante y ácida, rica en antioxidantes. Ayuda a refrescar, hidratar y equilibrar naturalmente.



BAYAS DE ENEBRO
Pequeñas y aromáticas, con un perfil seco, levemente resinoso y frutal.



AZAHAR
Flores delicadas del naranjo, suaves y aromáticas. Con notas cítricas y efecto relajante.



N. 83 MANZANILLA, ANÍS & CANELA

Flores de Manzanilla, Anís Verde y Canela

Disfrutá de una infusión que combina la suavidad de la manzanilla, el toque exótico del anís y la calidez de la canela.

Ingredientes
Manzanilla, Anís Verde y Canela.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
70-90°C	3 min	2 g x taza de 200ml



MANZANILLA
Reconocida por sus propiedades relajantes y digestivas, aporta un aroma floral suave y reconfortante.



ANÍS VERDE
Favorece la digestión y suma un toque aromático con notas que recuerdan al regaliz.



CANELA
Dulce, aromática y reconfortante. Clásica en la mezcla chai por su sabor envolvente y su efecto revitalizante.

BLENDS CON ROOIBOS

El rooibos no es un té, sino una infusión originaria de Sudáfrica, elaborada a partir de las hojas del arbusto Aspalathus linearis. **Libre de cafeína y rico en antioxidantes, es ideal para todas las edades y momentos del día**, incluso por la noche. Además, se lo valora por su **efecto digestivo, relajante y su capacidad para hidratar sin sobreestimular.**



N. 25 ORANGE ROOIBOS

Rooibos con Naranja y Cacao.

Infusión sin teína. El aroma de la naranja interactúa armoniosamente con el cacao para generar un delicado encanto y calidez.

Ingredientes
Rooibos, Cáscara de Naranja. Cascarilla de Cacao, Zanahoria, sabor Naranja.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	Tiempo	Cantidad
80°C	4 min	2 g x taza de 200ml



ROOIBOS
Infusión libre de teína y cafeína. Sabor suave con notas vainilladas y sin amargor.



CÁSCARA DE NARANJA
Cítrica y aromática. Brinda frescura, un toque vibrante y ayuda a realzar el sabor general con notas energizantes.



CASCARILLA DE CACAO
Aporta notas suaves de chocolate amargo, sin azúcar ni aditivos, y un perfil cálido que realza el sabor del té.



N. 31 ROOIBOS AFRICAN

Rooibos con Coco, Cacao y Canela

Infusión de Rooibos sudafricano de color rojizo que se combina con. cacao, coco y canela dándole un sabor ligeramente dulce y cálido.

Ingredientes
Rooibos, Coco, Cascarilla de Cacao, Canela.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura
80°C

Tiempo
4 min

Cantidad
2 g x taza de 200ml



ROOIBOS
Infusión libre de teína y cafeína. Sabor suave con notas vainilladas y sin amargor.



COCO
Cremoso, dulce y exótico. Aporta una textura suave y un perfil tropical que envuelve el paladar.



CASCARILLA DE CACAO
Aporta notas suaves de chocolate amargo, sin azúcar ni aditivos, y un perfil cálido que realza el sabor rooibos.



N. 32 ROOIBOS CARAMEL

Rooibos con Canela, Jazmín, Caramelo y Vainilla

Combina la dulzura de la canela, caramelo y vainilla con las notas florales de los pimpollos de jazmín búlgaros. No contiene cafeína.

Ingredientes
Rooibos, Canela, Jazmin, sabor Caramelo y Jazmin.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80°C	4 min	2 g x taza de 200ml



ROOIBOS
Infusión libre de teína y cafeína. Sabor suave con notas vainilladas y sin amargor.



CANELA
Dulce, aromática y reconfortante. Clásica en la mezcla chai por su sabor envolvente y su efecto revitalizante.



CARAMELO
Suave, cremoso y envolvente. Brinda una dulzura tostada y cálida.



N. 33 ROOIBOS CHAI

Rooibos con Especias Aromáticas y Menta

Base de rooibos combinado con cardamomo, pimienta rosa, jengibre, canela, clavo de olor, anís estrellado y menta. Es una infusión libre de teína.

Ingredientes
Rooibos, Canela, Regaliz, Cáscara de Naranja, Menta, Pétalos de Rosas, Anis Estrellado, Clavo de Olor, Pimienta Rosa y Cayena.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
90°C	4 min	2 g x taza de 200ml



ROOIBOS
Infusión libre de teína y cafeína. Sabor suave con notas vainilladas y sin amargor.



CARDAMOMO
Dulce, aromática y reconfortante. Clásica en la mezcla chai por su sabor envolvente y su efecto revitalizante.



MIX DE ESPECIAS AROMÁTICAS
El jengibre y la pimienta rosa se combinan para crear un perfil especiado, estimulante y profundo.



N. 34 ROOIBOS RED FRUITS

Rooibos con Frutas, Menta y Pétalos de Rosas

De color ambar y ligeramente dulce, con notas de frutilla y un toque refrescante de menta búlgara.

Ingredientes
Rooibos, Hibisco, Cáscara de Naranja, Menta, Pétalos de Rosas, Rosa Mosqueta, Arándano, sabor Frutos Rojos.

¿Cómo prepararlo?

Temperatura	**Tiempo**	**Cantidad**
80-90°C	5 min	2 g x taza de 200ml



ROOIBOS
Infusión libre de teína y cafeína. Sabor suave con notas vainilladas y sin amargor.



FRUTOS ROJOS
Arándano y rosa mosqueta que aportan aroma, color y frescura natural, con un perfil vibrante.



MENTA
Aporta una sensación de frescura inmediata, favorece la digestión y realza el perfil herbal del blend.