

## Чёрные ароматизированные чаи с добавками

### 47 Лесная фея (Strawberry/Raspberry)

Смесь высококачественного индийского и китайского черного чая, с кусочками клубники, малины, яблока, цедры, лепестками василька, плодами шиповника, ягодами бузины. Клубника регулирует обмен веществ, малина используется при неврозах, диабете, яблоко содержит яблочную кислоту, железо, витамины В и С.



3-5 мин.



100 °C



4-5 чайных ложек / литр

### 48 Эрл грей (Earl Grey Black Tea)

Черный чай в истинно английских традициях. Смесь из лучших сортов китайского и цейлонского крупнолистового чая со вкусом бергамота.



3-5 мин.



100 °C



4-5 чайных ложек / литр

### 49 Любовный эликсир (Black Tea "Tea for Lovers")

Смесь из отборных сортов китайского и цейлонского крупнолистового чая с листьями и плодами клубники и ежевики. Обладает неповторимым ароматом и вкусом, располагает к душевному общению.



3-5 мин.



100 °C



4-5 чайных ложек / литр

### 50 Восточные пряности (Black Tea "Oriental Spices")

Черный чай с пряными ароматами натуральной ванили, имбиря, корицы с добавлением кусочков цитрусовой кожуры. Многие специи в составе этого чая обладают свойствами афродизиака.



3-5 мин.



100 °C



4-5 чайных ложек / литр

### 51 2001 ночь (2001 night)

Смесь черного и зеленого чая, цветки мальвы, папайи и черный смородины.



3-5 мин.



100 °C



4-5 чайных ложек / литр

### 52 Рапсодия любви (Black Tea Valentinal)

Черный чай с добавлением черники. Содержит сахарные сердечки. Черника самый богатый источник антиоксидантов. Способствует сохранению остроты зрения и памяти, укрепляет сосуды, снижая риск сердечно - сосудистых заболеваний, предотвращает инфекционные заболевания и помогает поддерживать вес в норме.



3-5 мин.



100 °C



4-5 чайных ложек / литр

**53****Сладкая карамель (Black Tea Caramel)**

Смесь высококачественного китайского и индийского чая с кусочками карамели. Используемые добавки увеличивают полезные свойства чая. Настойка красивого красного цвета, богат витаминами и минеральными веществами со сладким ароматом карамели.

**3-5 мин.****100 °C****4-5 чайных ложек / литр**