

Пу Эр

Листовой рассыпной Пу Эр

7 Пу Эр (China PU-ERH Leaf Black Tea)

Высококачественный Китайский лечебный чай группы Пу-Эр. Он готовится по специальной технологии двойной ферментации и искусственного состаривания. Чай при заваривании получается темно-красный не прозрачный с мягким сладковатым вкусом. Благодаря лечебному воздействию на органы пищеварения, он широко используется в китайской медицине.



4-5 мин.



90-100 °C



4-5 чайных ложек / литр



8 Дворцовый Пу Эр листовой 1997 года

Классический созревший Пу эр (Шу Пу эр). Понижает содержание сахара в крови, снижает чувство пресыщения от употребления жирной мясной пищи, благоприятен для пищеварения и выводит яды и токсины из организма.



4-5 мин.



90-100 °C



4-5 чайных ложек / литр



9 Пу Эр Королевский (возраст 20 лет)

Чай считается окончательно созревшим, когда «свежесть перешла в старость». Пу Эр становится тоньше от времени и знатоки считают лучшими чаи, выдержанные не менее 10 лет. Тёмно-бордовый цвет настоя и бесценные целебные свойства делают этот чай настоящей природной драгоценностью.



4-5 мин.



90-100 °C



4-5 чайных ложек / литр



10 Дворцовый Шу Юннань Пу Эр (возраст 30 лет)

Старый и благородный. При заваривании дает густой темно-бордовый настой. Обладает всеми известными характеристиками Пу Эр ов и только в превосходной степени. Если Вы решили приобрести такую чайную драгоценность, то нужно обращаться только к продавцу, репутация которого находится на уровне этого редкого чая.



4-5 мин.



90-100 °C



4-5 чайных ложек / литр



11 Дикий Юннаньский Пу Эр 2003 года

Чайные листья для приготовления этого шедевра собраны в знаменитом чайном районе - на побережье Лань Цханг Хунг. Дикие чайные кустарники-деревья растут здесь в нетронutom лесу, которому уже больше тысячи лет, в экологически чистых условиях. Дикий Пу Эр содержит вещества, которых нет в чае, выращенном в обычных условиях.



4-5 мин.



90-100 °C



4-5 чайных ложек / литр



12 Юннаньский Дикий Белый Пу Эр

Чай произведен из сырья, собранного в заповедном районе провинции Юннань, где до сих пор в исключительных экологических условиях растут вековые дикие чайные деревья. Даёт при заваривании густой настой светло-оливкового цвета. Вкус терпкий с горчинкой. Послевкусие сопровождается нотками отвара из пряных трав.



4-5 мин.



90-100 °C



4-5 чайных ложек / литр



13 Юннанский Пу Эр листовой, фасованный по 100 гр

Постферментированный чай высшего сорта с терпким и гармоничным вкусом. Улучшает и способствует активному пищеварению, снижает уровень холестерина в крови, омолаживает стенки кровеносных сосудов и капилляров. При регулярном употреблении помогает корректировать и контролировать вес. Пу Эр удобно и надежно расфасован в Китае в 100 гр. картонные пачки.



4-5 мин.



90-100 °C



4-5 чайных ложек /литр

14 Пу Эр в мандарине

Рассыпной Пу Эр с тонким ароматом мандарина. В результате того, что созревший Пу Эр запрессовывают в кожуру мандарина, чай приобретает сладкую цитрусовую нотку. Этот чай рекомендуется заваривать, как отдельно, так и с кусочками кожуры мандарина.



4-5 мин.



90-100 °C



4-5 чайных ложек /литр

Прессованные Пу Эр, плиточный Пу Эр

15 Шу Юннанский Пу Эр (Yunnan Pu Erh Tuo Cha)

Знаменитый постферментированный чай Пу Эр спрессованный в виде птичьего гнезда. Тонкость этого производства заключается в технологии обработки, в результате которой чай имеет специфический аромат и вкус.



4-5 мин.



90-100 °C

2 порции /литр

16 Шу Юннанский Пу Эр Точа № 2

Очень популярный прессованный чай из провинции Юннань. Дает насыщенный крепкий настой темно-коричневого цвета. Бодрящий вкус с характерным густым «земельным» ароматом Пу Эр. Рекомендован для заваривания не менее 3 раз. Очень хорош в сочетании с молоком и сливками..



4-5 мин.



90-100 °C

2 порции /литр

17 Шу Пу Эр с хризантемой

Спрессованная в виде птичьего гнезда, каждая порция этого Пу эра, упакована в тонкую бумагу. При заваривании чай высвобождает находящийся внутри цветок хризантемы. Классический аромат и вкус дополняется тонким благоуханием цветущего сада.



4-5 мин.



90-100 °C

2 порции /литр

18 Шу Юннанский Пу Эр «Медальон»

Листики этого Пу Эра спрессованы в виде медальона, красиво упакованного в золотистую фольгу. Одной такой «медали» вполне достаточно для 2-х чашек крепкого насыщенного чая, при повторном и третьем заваривании будете приятно удивлены новыми оттенками вкуса.



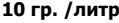
4-5 мин.





















90-100 °C

2 «медали» /литр

<p>19 Шу Юннаньский Пу Эр «Квадрат»</p> <p>Презентабельная порция зрелого Пу Эра группы Шу прессованного в квадратную пластинку размером меньше спичечного коробка. «Квадрат» удобен для карманного перемещения и позволяет организовать церемонию с любимым чаем на 2 персоны в любых условиях - от салонных до походных!</p> <p> 4-5 мин.  90-100 °C 2 «квадрата»/литр</p>	
<p>20 Шу Пу Эр плитка 40 гр</p> <p>Хорошо спрессованная малогабаритная плитка Пу Эра. Этот вариант можно адресовать тем начинающим, кто решил сформировать своё личное мнение об этом - пока редком в наших домах - китайском чае.</p> <p> 4-5 мин.  90-100 °C 10 гр. (1/4 плитки) /литр</p>	
<p>21 Шу Пу Эр плитка 45 гр 2003 г</p> <p>Постферментированный пуэр 2003 г., спрессованный в виде прямоугольной плитки. Настой обладает неповторимым ароматом и специфичным мягким вкусом.</p> <p> 4-5 мин.  90-100 °C 10 гр. (1/4 плитки) /литр 4-5 чайных ложек /литр</p>	
<p>22 Шу Дворцовый Пу Эр в плитках 2005 года по 100 гр</p> <p>Плиточный Пу эр (Гоашань Пу эр) представитель группы Шу Пу эров. Условия созревания — специальные ускоренные. Имеет характерный земляной привкус.</p> <p> 4-5 мин.  90-100 °C 10 гр. (1/4 плитки) /литр</p>	
<p>23 Шу Дворцовый Пу Эр Шу Юннань Бин 2008 г. 100 гр.(блинчик)</p> <p>Достаточно зрелый чай ,для возможности пережить всю гамму впечатлений ,характерную для Пу Эров. Этого небольшого блинчика (по-китайски «бин») достаточно для приготовления 40 чашек замечательного чая. При этом, каждая порция Пу Эра заваривается 5-7 раз.</p> <p> 4-5 мин.  90-100 °C 10 гр. (1/4 блинчика) /литр</p>	
<p>24 Шу Пу Эр бин «Удача» 125 гр.</p> <p>Очень качественный зрелый Пу Эр в красивой традиционной китайской подарочной упаковке. Прекрасно подходит как для знатоков при регулярном употреблении так и для новичков при первом знакомстве.</p> <p> 4-5 мин.  90-100 °C 10 гр. /литр</p>	

25 Шу Пу Эр Минибин Шу Юннань 2005 г 200 гр (10 шайб по 20 гр)	
<p>Данный чай выполнен в виде прессованного блина весом 100 грамм. Пять таких блинов пакуются в одну бумажную упаковку и обертываются бамбуковыми листьями.</p>	
 4-5 мин.  90-100 °C  1/2 шайбы /литр	
26 Шу Юннаьский Пу Эр с хризантемой. Набор в сплетенной из бамбука тарелочке. 2010г. 200гр.	
<p>Юннаьский Шу Пу Эр хризантема собран в 2010 году в городе Пуэр провинции Юннань и городе Ханьчжоу провинции Чжецзянь, спрессован в гнездышки с цветками хризантемы, приблизительно по 5 г, красиво уложенные по 200 г в плетеные корзинки из бамбука и обернутые в прозрачную упаковку. При заваривании дает ярко-красный настой с коричневатым оттенком, с цветочным ароматом и мягким богатым вкусом хризантемы.</p>	
 4-5 мин.  90-100 °C  2 порции /литр	
27 Шу Юннаьский Пу Эр с женьшенем. Набор в сплетенной из бамбука тарелочке. 2010г. 200гр.	
<p>Юннаьский Шу Пу Эр Женьшень собран в 2010 году в городе Пуэр провинции Юннань, спрессован в гнездышки, приблизительно по 5 г, красиво уложенные по 200 г в плетеные корзинки из бамбука и обернутые в прозрачную упаковку. При заваривании дает ярко-красный настой с коричневатым оттенком, с приятным мягким ароматом и богатым сладковатым вкусом женьшеня.</p>	
 4-5 мин.  90-100 °C  2 порции /литр	
28 Шу Дворцовый Пу Эр Юннань 200 гр. «Подарочный»	
<p>Классический пуэр, спрессованный в виде блина. Вес лепешки 200 грамм, возраст более 10 лет. Чай обладает густым настоем и ароматом, меняющимся от грубоватых оттенков сухой коры в первой заварке к послевкусию сушеных фруктов в последующих.</p>	
 4-5 мин.  90-100 °C  10 гр. /литр	
29 Шу Пу Эр в плитках 2003 года по 250 гр.	
<p>Плиточный Пу эр (Гоашань Пу эр) ещё один представитель группы Шу Пу эров. Как более выдержанный чай по возрасту имеет менее резкий вкус с выраженными сладковатыми оттенками.</p>	
 4-5 мин.  90-100 °C  10 гр. /литр	
30 Шу Дворцовый Пу Эр Юннань плиточный 250 гр.	
<p>Постферментированный чай, производящийся в китайской провинции Юннань. В ходе технологической обработки чай приобретает темно-коричневый цвет настоя, со специфичным ароматом и мягким, сладковатым послевкусием.</p>	
 4-5 мин.  90-100 °C  10 гр. /литр	

31 Шу Дворцовый Пу Эр плиточный 250 гр Стандарт №7 2007 г	
<p>Дворцовый Пуэрв плитках производится по специальной технологии из крупных, просушенных листьев чая. Говорят, именно Солнце дарит этому чаю его особый структурный аромат и вкус.</p>	
 4-5 мин.  90-100 °C 10 гр. /литр	
32 Шу Дворцовый Пу Эр Плиточный 250гр Стандарт №5 2007 г	
<p>Это один из чаев, который производится по специальной технологии из крупных, просушенных листьев чая. Говорят, именно Солнце дарит этому чаю его особый структурный аромат и вкус.</p>	
 4-5 мин.  90-100 °C 10 гр. /литр	
33 Шу Пу Эр в плитках «Менгхай» 250гр. 2010г.	
<p>Менхайский пуэр дает темный и густой настой, напоминающий черный кофе, оттененный бордово-красны. Аромат чая насыщенный, густой. Удивительно крепкий напиток с сильным воздействием на организм, но наряду с этими качествами имеет мягкий фруктовый вкус. Форма Менхайского пуэра похожа на шоколадную плитку. Эдакая крупная клетка. Сделано это для удобства приготовления чая.</p>	
 1-2 мин.  90-100 °C 2 кусочка /литр	
34 Шу Пу Эр-Точа. Возраст 10 лет. 250 гр.	
<p>Чай в форме гнезда или чаши. Название То Ча происходит от названия грузов вогнутой формы для весов 砵, которые использовали в Китае в старину.</p>	
 4-5 мин.  90-100 °C 10 гр. /литр	
35 Шу Пу Эр в плитках «Менгхай» по 357 гр. 2005г.	
<p>Постферментированный прессованный Пу эр, название которого происходит от одноименного города Менгхай, расположенного на Юге китайской провинции Юннань, где чайные традиции имеют 4000 летнюю историю.</p>	
 4-5 мин.  90-100 °C 10 гр. /литр	
36 Шу Пу Эр-набор прессованных порционных квадратиков. 400гр.	
<p>Упакован в коробку, в которой расположены порционные квадратик прессованного чая. Удобен для индивидуального заваривания. Пу Эр при заваривании дает густой, насыщенный настой с приятным фруктовым послевкусием.</p>	
 4-5 мин.  90-100 °C 2 кусочка /литр	

37 Шу Пу Эр Шу Юннань Минибин 2005 г 500 гр. (5 блинчиков по 100 гр.)

Красиво оформленный набор (100 г x 5) Пу Эров блинчиков. Оболочка из бамбукового листа позволяет чаю дышать и стимулирует непрерывно продолжающийся процесс созревания чая.



4-5 мин.



90-100 °C

10 гр. /литр

38 Шу Дворцовый Пу Эр Шу Юннань БИНСЭТ (бамбук) (5 блинчиков по 100 гр.)

Дворцовый Пуэр, Шу Юннань в виде блина весом 100 грамм. Отлично подходит для Вашей коллекции! Этот чай отличает благородный специфичный аромат с фруктовыми нотками и мягкий вкус. Упакован в лист бамбука.



4-5 мин.



90-100 °C

10 гр. /литр

39 Шу Дворцовый Пу Эр в плитках. ~500гр.

Чай в форме кирпича весом ~500гр. Кирпич - одна из древнейших форм прессовки, что связано с удобством перевозки партий чая на лошадях в торговых караванах. Достаточно часто на поверхности плиток, как и в случае нашего предложения, выдавливались иероглифы.

Временно нет



4-5 мин.



90-100 °C



10 гр. /литр

40 Шу Прессованный Пу Эр «Кабачок» ~500гр.

Так же эту форму прессованного Пу Эра называют - золотой тыквой (Цзинь гуа). По легенде, такое прессование было создано для знаменитого «Чая для подношения Императору». Эту форму начали делать для императоров династии Цин из лучшего сырья с горы Иу.



4-5 мин.



90-100 °C



10 гр. /литр

41 ШЭН Юннаньский белый Пу Эр с жареным рисом. Набор в сплетенной из бамбука тарелочке. 2010г. 200гр.

Юннаньский пуэр белый (жареный рис) собран в 2010 году в городе Пуэр провинции Юннань, спрессован в гнездышки, приблизительно по 5 г, красиво уложенные по 200 г в плетеные корзинки из бамбука и обернутые в прозрачную упаковку. При заваривании дает зеленовато-желтый настой, с ароматом жареного риса и мягким, с приятной терпкостью, переходящей в тонкую сладость, вкусом.



3-4 мин.



90-100 °C



2 кусочка /литр

42 ШЭН Киу Му Шен Пу Эр-Точа. 200 гр. 2007г.

Пуэр произведен в Си Шуан Бань На провинции Юннань в 2007 году. Зелёный пуэр в форме точки даёт светлоокрашенный настой бледно-желтого цвета с освежающим сладковатым ароматом и мягким, полным вкусом с тонкими нотками сладости.



3-4 мин.



90-100 °C



10 гр. /литр

43 ШЭН Шен Юннань Пу Эр в плитке 250 гр Стандарт №3 2007 г.

Элитный спрессованный зеленый чай, выдержанный в специальных условиях для пуэров. Специальная выдержка позволила чаю обрести насыщенный вкус с выраженным ароматом чернослива.



3-4 мин.



90-100 °C



10 гр. /литр

44 ШЭН Шен Юннань Пу Эр в плитке 250 гр Стандарт №6 2007 г.

Этот спрессованный Пу Эр производят в провинции Юньнань. При заваривании получается настой насыщенного темно-бордового цвета с очень интенсивным, ярким вкусом.



3-4 мин.



90-100 °C



10гр. /литр