

# Qu'est-ce que le Thé Blanc de Ceylan ? (Sri Lanka)

Le [thé blanc de Ceylan](#) est un thé rare et exquis cultivé au Sri Lanka. Il est composé exclusivement de longs bourgeons de thé couverts de duvets denses.

C'est ce qui le distingue de toutes les autres formes de thé.

En raison de ses caractéristiques uniques, ce thé a une légère saveur fruitée semblable au miel.

Ce thé blanc de Ceylan très léger infuse un thé aux agrumes et au miel qui ne nécessite ni sucre, ni miel, ni lait.

Le mot «thé de Ceylan» provient de la colonie britannique de Ceylan au Sri Lanka.

Lorsque les plantations de café du [Sri Lanka](#) ont été détruites en raison de l'infestation, les Britanniques ont introduit des plantations de thé qui sont devenues un grand succès au fil du temps.

Dès le début, les thés de Ceylan ont affiché une meilleure qualité et un goût délicieux.

C'est pourquoi ils ont acquis une étonnante réputation.

Le mot "Ceylan" a commencé à être associé à la "haute qualité", c'est pourquoi le thé conserve toujours le nom colonial d'origine comme marque.

Certaines des sociétés de thé les plus connues utilisent ce thé dans leurs mélanges, dont le teakruthi.

En particulier dans le domaine du thé Nuwara Eliya près d'Adam's Peak se trouve une plantation au Sri Lanka célèbre pour la production de thé blanc.

Ce qui rend le thé blanc si rare et unique est que seules les têtes de thé en argent légèrement incurvées, qui mesurent plus d'un pouce de long (~ 2,5 cm) sont sélectionnées pour composer ce thé.

Le Sri Lanka compte plus de théiers capables de produire ces longs bourgeons.

**Comme tout thé blanc, ce thé cultivé à Ceylan est également riche en polyphénols et en antioxydants, vitamines et minéraux. Un thé aussi nutritif présente de nombreux avantages pour la santé. Les antioxydants présents dans ce thé renforcent votre système immunitaire, aidant à construire vos propres défenses sur une base quotidienne.**

## Transformation du thé blanc de Ceylan



*Thé Blanc de Ceylan*

Si la cueillette des feuilles et des bourgeons de thé est la première étape, le thé blanc de Ceylan passe par différentes étapes de transformation pour obtenir le mélange parfait.

Chaque étape de la transformation requiert un soin et une précision immenses.

La première étape de la récolte est faite à la main pour s'assurer que les bourgeons argentés qui sont uniques au thé blanc de Ceylan restent intacts.

Les théiers pour le thé blanc de Ceylan sont généralement cultivés à une altitude de 2200 à 2500 m.

Aucune machine n'est utilisée dans le processus de récolte afin que les bourgeons restent intacts.

Dans l'étape suivante, les bourgeons de thé récoltés sont roulés à la main pour qu'ils soient légèrement courbés.

Ensuite, on les laisse se flétrir au soleil.

L'étape suivante consiste à sécher les bourgeons de thé de la manière la plus naturelle possible, de sorte qu'il n'y ait pratiquement pas d'oxydation.

Ensuite, le thé blanc de Ceylan est trié, emballé et expédié dans le monde entier.

Le processus global de production du thé blanc est plus coûteux par rapport au traitement du thé noir, ce qui en fait une forme rare et délicate de thé.

## **Les bienfaits du thé blanc de Ceylan**

Tout comme les autres formes de thé, le thé blanc de Ceylan est également riche en [polyphénols](#), antioxydants, vitamines et minéraux. Ces constituants du thé blanc de Ceylan se traduisent par une multitude d'avantages pour la santé.

Le thé blanc a également des propriétés anti-inflammatoires.

Cela réduit le risque de développer de l'arthrite et de gérer la douleur qui y est associée.

## **Le thé blanc de Ceylan a des propriétés anti-virales et anti-biotiques**

Les antioxydants présents dans le thé blanc sont capables de renforcer votre système immunitaire.

Consommer du thé blanc régulièrement est utile pour renforcer vos défenses au quotidien.

Le thé blanc contribue à la prévention des maladies et au processus général de guérison en éloignant les virus et les bactéries.

Une tasse de thé blanc avec une cuillère de miel est utile pour lutter contre le rhume et la grippe.

## **Le thé blanc de Ceylan a des effets calmants et énergisants**

Le thé de Ceylan a un effet calmant et énergisant grâce à l'équilibre parfait de la théanine et de la caféine respectivement.

La théanine est un acide aminé qui détend l'esprit.

Par conséquent, il est utile pour réduire l'anxiété et la dépression.

La quantité de caféine n'est pas très élevée et cela fait du thé blanc une boisson beaucoup plus préférée pour ceux qui ont une sensibilité à la caféine.

La caféine dans le thé fonctionne différemment de celle du café, prenant plus de temps à se dissiper dans la circulation sanguine et ayant un effet énergisant plus long.

## **Le thé blanc de Ceylan est bon pour le cœur**



*Le the de ceylan est bon pour le coeur*

Le thé blanc aide à prévenir la formation de caillots sanguins dans vos artères.

Ceci est utile pour éviter les accidents vasculaires cérébraux.

Parallèlement à cela, les antioxydants présents dans le thé blanc sont bons pour le cœur et favorisent la force globale.

Les deux principales causes des crises cardiaques sont le mauvais cholestérol et l'hypotension. Le thé blanc aide à prévenir et à gérer ces deux symptômes.

Boire du thé blanc régulièrement avec une alimentation saine et un exercice physique assurera une bonne santé à votre cœur.

## **Le thé blanc de Ceylan aide à perdre du poids**

Les [polyphénols](#) présents dans le thé blanc améliorent la digestion globale et augmentent le taux de votre métabolisme.

Il réduit également le risque d'indigestion et de reflux acide.

Avoir du thé blanc régulièrement permet à votre estomac de traiter les aliments plus rapidement et de se débarrasser des déchets plus rapidement.

Avec une alimentation saine et de l'exercice physique, le thé blanc de Ceylan aide à brûler les graisses beaucoup plus rapidement.

Non seulement cela, mais cela aide également à prévenir l'absorption et l'accumulation de graisse dans le corps.

## **Où puis-je acheter du thé blanc de Ceylan?**

Au **thé** Kruthi, deux variantes de thé blanc sont disponibles.

L'un est le thé blanc ivoire de Ceylan .

Également connu sous le nom d'aiguille d'argent, c'est la forme la plus pure de thé blanc.

Le [thé blanc à l'aiguille](#) d'argent est composé uniquement des bourgeons de la plante et est très rare, car il n'est récolté que deux jours par an.

Il est cueilli à la main, naturellement flétri et doucement roulé à la main avant de tirer.

Fabriqué à partir de la première feuille d'une pousse de pois du clone, le thé blanc de T eakruthi est frais, léger, doux et de saveur de noisette, et apparaît de couleur jaune pâle.

Leur thé blanc offre une expérience de boisson pure qui est délicate à la fois en saveur et en arôme.

La deuxième variante de thé blanc disponible au **thé** kruthi est **le thé blanc d'or de Ceylan** .

Ce thé est un type spécial de thé blanc «Golden Tips» qui subit un processus très spécial et soigné pour lui donner sa saveur fine et splendide.

Ceylon Gold est récolté dans un jeune théier avant l'ouverture des bourgeons.

De là, les bourgeons sont séchés au soleil naturel, permettant aux pointes de conserver leur couleur dorée veloutée.

Les jeunes têtes étant si délicates, elles sont manipulées avec le plus grand soin.

Ce thé provient d'un domaine de [Hatton à Nuwara Eliya](#).

Il est cultivé à l'ouest et affiche une couleur or brunâtre dans la tasse.

Ce thé raffiné possède une saveur légère, fine et acidulée que nous ne pouvons attribuer qu'au temps et aux soins consacrés à la récolte et à la transformation de ce [thé](#).