

Thé de Ceylan, Votre Guide Complet (Goût, vertus, préparation)

Pour les amateurs de thé, le voyage du thé de la plantation à leur porte est tout aussi spécial que le thé.

Le thé de Ceylan est un thé dont l'origine et l'histoire lui confèrent une importance particulière dans le cœur des amateurs de thé.

Il porte derrière lui un héritage et une success story pas comme les autres!

Si vous découvrez le thé de Ceylan pour la première fois, commençons par vous expliquer ce qu'est le thé de Ceylan?

Qu'est-ce que le thé de Ceylan?



Cueilleur de thé du Sri-Lanka

Le thé de Ceylan est le nom du thé cultivé dans la nation insulaire, le [Sri Lanka](#). Peu de gens savent que le Sri Lanka était connu sous le nom de Ceylan avant son indépendance.

À l'époque britannique, le thé a commencé à être cultivé et produit au Sri Lanka pour la première fois. Depuis, Ceylan a acquis et maintenu une réputation de producteur de [thé de la meilleure qualité au monde](#).

L'humidité, la température fraîche et les précipitations des hauts plateaux du centre du Sri Lanka ont favorisé la production de thé de haute qualité. Même les régions de basse altitude du Sri Lanka ont commencé à produire du thé aux caractéristiques spéciales.

Au fil du temps, le thé sri-lankais a gagné en popularité sur les marchés internationaux et le Sri Lanka est devenu le premier exportateur de thé au monde. Aujourd'hui encore, le thé du Sri Lanka continue d'être connu sous le nom de thé de Ceylan.

Le pays est désormais le quatrième producteur mondial de thé.

Ce qui n'a commencé qu'à partir de 19 acres de terrain a aujourd'hui dépassé toutes les frontières géographiques pour satisfaire 19% de la demande mondiale!

Aujourd'hui, le thé de Ceylan se décline en plusieurs variétés, dont:

- le thé noir,
- le thé vert
- et le thé blanc.

Le goût unique et l'arôme impeccable du thé de Ceylan l'ont rendu célèbre dans le monde entier.

Dix avantages impressionnants du thé de Ceylan

À quoi sert le thé de Ceylan? Voyons voir.

Le thé de Ceylan a des avantages impressionnants pour la santé - allant de la combustion des graisses à la régulation de la glycémie et à la diminution du taux de cholestérol.

Il regorge d'[antioxydants, de flavonoïdes et de composés polyphénoliques](#) qui agissent comme remèdes contre plusieurs maladies.

Les antioxydants présents dans le thé de Ceylan aident à traiter les maladies chroniques telles que le cancer, le diabète et les maladies cardiaques.

En raison des nombreux avantages pour la santé du thé de Ceylan, les habitants ont même entre 3 et 5 tasses de thé de Ceylan en une journée!

Examinons ces avantages du thé de Ceylan et identifions les meilleurs thés pour traiter différents problèmes de santé.

1. Thé de Ceylan pour la santé cardiovasculaire



Le thé de Ceylan est l'un des meilleurs au monde

Une tasse de thé de Ceylan contient **25 mg de potassium**.

Le thé de Ceylan contient juste la bonne quantité de potassium qui aide à détendre la tension dans les artères et les vaisseaux sanguins.

Boire du thé noir de Ceylan le matin entraîne [une régulation de la pression artérielle](#) qui est importante pour maintenir la santé du cœur.

De plus, les flavonoïdes présents dans le thé de Ceylan aident à prévenir les maladies cardiaques.

Vous recherchez le meilleur thé de Ceylan pour l'hypertension artérielle?

Le thé noir pur de Ceylan aux épices à la cannelle est ce dont vous avez besoin. Le mélange Cinnamon Chai est une combinaison de thé noir de Ceylan à croissance basse et de cannelle pure de Ceylan.

2. Thé de Ceylan pour renforcer l'immunité

Les antioxydants présents dans le thé de Ceylan augmentent les globules blancs dans le sang et renforcent l'immunité.

Le thé de Ceylan possède également des catéchines qui confèrent au thé ses propriétés antivirales et antibactériennes. Ils permettent au corps de lutter contre les virus et les bactéries nocifs.

Le thé noir de Ceylan au citron est efficace contre le rhume et la grippe.

Le thé au citron Kandy Ceylan est riche en vitamine C et en quercétine bioflavonoïde qui agit comme un antihistaminique et renforce l'immunité contre le rhume et la grippe.

La combinaison de thé noir de Ceylan et de gingembre est également utile pour lutter contre le rhume et la grippe.

Le gingembre est infusé dans le thé, fournissant une source précieuse de [vitamine C](#), de magnésium et d'autres minéraux qui agissent comme un antihistaminique naturel pour renforcer l'immunité contre le rhume, la grippe et les allergies.

3. Thé de Ceylan pour perdre du poids

Les composés les plus importants du thé vert de Ceylan sont les catéchines, en particulier l'EGCG.

Les catéchines aident à activer une enzyme spécifique impliquée dans la dégradation des cellules graisseuses qui empêchent l'accumulation de graisse. Selon des études menées, les participants qui consommaient régulièrement du thé vert de Ceylan ont remarqué une réduction significative de leur graisse abdominale.

Le thé vert pur de Ceylan de la célèbre région d'Uva au Sri Lanka aide à perdre du poids.

La consommation régulière de thé vert de Ceylan peut favoriser la perte de poids grâce à une augmentation du métabolisme et permettre un mode de vie sain.

Un autre thé moins connu mais tout aussi efficace pour la perte de poids est le thé blanc de Ceylan également connu sous le nom de [thé "Silver Needle"](#).

Certaines personnes appellent le thé Silver Needle le nouveau thé vert pour son rôle dans la combustion des graisses. Le thé blanc de Ceylan a une teneur en caféine inférieure car il est:

- cueilli à la main,
- naturellement desséché
- et doucement roulé à la main avant la cuisson.

Il est riche en catéchines qui aident à stimuler le métabolisme et bloquent la formation de nouvelles cellules graisseuses tout en stimulant la lipolyse qui décompose les graisses.

4. Thé de Ceylan pour lutter contre le cancer

Les catéchines présentes dans le thé vert de Ceylan (en particulier l'EGCG) sont connues pour jouer un rôle important dans le traitement du [cancer de la prostate](#) à ses débuts. En raison de sa forte teneur en antioxydants, le thé vert de Ceylan est connu pour sa capacité à lutter contre le cancer et à prévenir la croissance des tumeurs.

Ce n'est pas seulement le thé vert qui est utile pour prévenir le cancer. La consommation régulière de thé noir de Ceylan contribue également à minimiser la croissance des cellules cancéreuses.

Les [théaflavines et les aréobigines](#) sont les antioxydants présents dans le thé noir qui combattent les radicaux libres et protègent les cellules de tout dommage cancéreux.

5. Thé de Ceylan pour le traitement du diabète

La plus grande préoccupation des patients diabétiques est qu'ils doivent contrôler leur glycémie et que le régime alimentaire joue un rôle important à cet égard. Les polyphénols présents dans le [thé de Ceylan Oolong](#) sont connus pour contrôler la glycémie et l'insuline.

Pour ceux d'entre vous qui ne connaissent pas le thé Oolong, c'est un type spécial de thé vert qui n'est que partiellement fermenté, ce qui lui confère des caractéristiques spéciales.

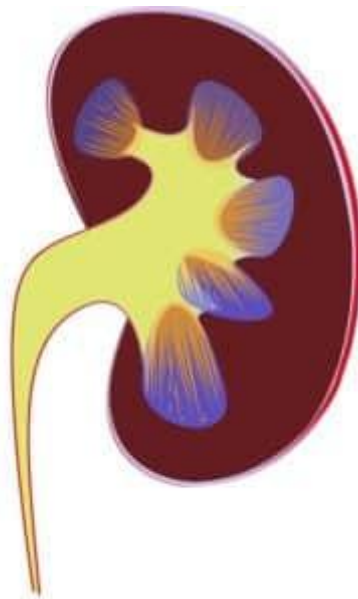
Le thé de Ceylan Oolong est également connu pour augmenter la sensibilité globale à l'insuline.

Sans aucun doute, le meilleur thé pour le diabète est le thé Ceylan Oolong. Boire du thé oolong contrôle régulièrement la glycémie des patients diabétiques de type 2. Les concentrations plasmatiques de glucose et de fructosamine des patients diabétiques diminuent considérablement après avoir bu du thé Oolong.

[Le thé Oolong de Ceylan pur](#) du district de Galle au Sri Lanka est frais et doux en saveur et en orange. Il se distingue par son arôme et contient beaucoup d'antioxydants.

6. Thé de Ceylan pour prévenir les calculs rénaux

Le thé de Ceylan est connu pour réduire le risque de calculs rénaux en empêchant la formation de dépôts d'oxalate de calcium dans les voies urinaires. Ces dépôts d'oxalate de calcium conduisent à des calculs rénaux et leur formation doit être arrêtée à un stade précoce.



Le rein est un organe vital, prenez-en soin

L'EGCG est une catéchine présente dans le thé de Ceylan qui protège davantage le rein de toute toxicité. [L'infusion pure de thé noir de Ceylan](#) avec de la bergamote aide à prévenir les calculs rénaux.

Les antioxydants présents dans l'[huile de bergamote](#) et le thé noir agissent ensemble comme diurétique pour détoxifier votre corps, contribuant à la santé générale des reins, à la digestion, à la constipation et au reflux acide.

7. Thé de Ceylan pour la santé de l'estomac

Certaines études révèlent que le thé noir de Ceylan facilite le **processus de digestion**.

La [théarubigine](#) est un polyphénol de thé noir qui accélère le flux intestinal et aide à la fonction intestinale. Les antioxydants présents dans le thé de Ceylan maintiennent la santé globale de l'intestin et facilitent le processus de digestion.

Remarque - Si votre intestin est irrité par la caféine, vous devez éviter de boire du thé de Ceylan car cela pourrait vous faire plus de mal que de bien.

Bien que presque tous les types de thé de Ceylan facilitent la digestion, si vous recherchez le meilleur thé pour les maux d'estomac, vous devriez essayer l' **infusion de [thé noir de Ceylan pur à la menthe](#)** . C'est la boisson parfaite après tout repas pour faciliter la digestion et favoriser les selles saines. Le thé a un effet calmant sur les intestins et apaise les muscles du tube digestif, vous procurant un soulagement de la diarrhée, du syndrome du côlon irritable (IBS) et de la constipation.

8. Thé de Ceylan pour une peau éclatante

Saviez-vous que l'exposition au soleil provoque le vieillissement et augmente les risques de cancer de la peau? Les polyphénols présents dans le thé de Ceylan protègent la peau de ces rayonnements UV nocifs.

Le thé de Ceylan est également riche en antioxydants qui empêchent la peau d'être endommagée. Les antioxydants aident également à contrôler les signes visibles du vieillissement comme les ridules et les rides.

En plus de faire du thé de Ceylan une partie de votre alimentation régulière, vous pouvez même essayer d'appliquer l'extrait de thé vert directement sur votre peau pour restaurer l'éclat naturel.

9. Thé de Ceylan pour la vigilance mentale

À la recherche de la boisson idéale pour démarrer la journée avec énergie?

Le thé noir de Ceylan regorge de nutriments comme des minéraux et des vitamines pour vous garder énergique toute la journée. Avec juste la bonne quantité de caféine, vous resterez alerte et attentif.

Le [thé noir pur de Ceylan de la célèbre région de Dimbulla](#) au Sri Lanka est l'alternative parfaite au café, fournissant une bonne dose de caféine pour démarrer.

C'est le «thé royal anglais pour le petit déjeuner» parfait qui a des saveurs douces, épicées et fortes et un arôme de parfum persistant qui vous donne une sensation de fraîcheur.

10. Thé de Ceylan pour la santé des os

Boire du thé de Ceylan peut prévenir l'ostéoporose, une condition dans laquelle les os deviennent cassants et fragiles. La consommation régulière de thé de Ceylan améliore la densité osseuse globale.

L'EGCG présent dans le thé de Ceylan prévient l'inflammation, traite les douleurs articulaires et renforce les os.

Teneur en caféine du thé de Ceylan

Malgré les nombreux avantages du thé de Ceylan, certaines personnes s'inquiètent de [la teneur en caféine](#) et de ses effets secondaires.

Alors, répondons à cette question courante: le thé de Ceylan contient-il de la caféine?

Tout comme le goût du thé de Ceylan, la teneur en caféine varie également selon le type de feuilles utilisées pour préparer le thé.

Par exemple:

- le thé de Ceylan fait avec des feuilles de thé blanc a la plus faible quantité de caféine (environ 6 mg par tasse)

- et le thé de Ceylan fait avec des feuilles de thé noir (environ 50 mg à 90 mg par tasse).
- Le thé vert de Ceylan a une teneur modérée en caféine (environ 35 mg par tasse).

La teneur en caféine du thé de Ceylan varie également selon la préparation.

Si des [feuilles en vrac](#) sont utilisées pour préparer le thé, elles contiennent moins de caféine que le thé préparé à partir de sachets de thé.

Effets secondaires du thé de Ceylan

En termes d'[effets secondaires, le thé de Ceylan est similaire aux autres thés.](#)

Le thé de Ceylan doit être consommé avec modération.

Boire des quantités modérées de thé noir est sans danger pour la plupart des adultes, mais boire plus de 5 tasses par jour n'est pas sûr.

Peut causer de l'anxiété et des battements cardiaques irréguliers

Alors que boire du thé calme généralement l'esprit, dans certains cas, la caféine dans le thé peut aggraver votre anxiété ou même provoquer des battements cardiaques irréguliers.

Observez-vous pour comprendre si la caféine vous affecte négativement.

Peut provoquer des diarrhées et IBS

La caféine contenue dans le thé peut également provoquer une diarrhée ou un syndrome du côlon irritable chez les personnes ayant des problèmes digestifs.

Il aide à choisir le thé qui est utile pour la digestion et doux pour l'estomac.

Peut aggraver les problèmes hépatiques

Le thé vert de Ceylan peut aggraver certaines maladies du foie.

Si vous présentez des signes de lésions hépatiques possibles, telles que des urines foncées, des douleurs abdominales et un jaunissement de la peau, veuillez consulter immédiatement votre médecin.

Peut aggraver l'ostéoporose

Bien que boire du thé de Ceylan soit bon pour la santé des os, dans certains cas, boire du thé de Ceylan peut augmenter la quantité de calcium évacuée par l'urine.

Si vous ne prenez pas déjà suffisamment de calcium, cela peut être un problème.

Pour éviter ce problème, assurez-vous que votre apport en caféine reste inférieur à 300 mg par jour.

À quoi ressemble le thé de Ceylan?

La réponse à la question - À quoi ressemble le thé de Ceylan - varie selon la région où il a été cultivé.



Une gamme de thés Ceylan

Le Sri Lanka compte environ 8 districts de culture du thé différents et chacun d'eux a une altitude, des conditions climatiques et un terrain variables.

Chaque région de culture du thé produit du thé avec un goût et un caractère légèrement différents.

Cependant, il existe un goût de thé typique de Ceylan qui est **audacieux et croquant**. Ce goût caractéristique du thé de Ceylan s'accompagne souvent d'un goût d'agrumes ou épicé selon la région de culture du thé.

Le goût du thé de Ceylan dépend également du type de thé.

- Le thé vert de Ceylan a généralement un goût de noisette et une saveur forte car il n'est que légèrement fermenté.
- Le thé noir de Ceylan, d'autre part, a une saveur plus douce car il est entièrement fermenté.
- Le thé blanc de Ceylan a un goût sucré doux car il n'est séché à la main qu'au soleil.

Régions de thé de Ceylan

Saviez-vous qu'environ 4% du Sri Lanka est couvert de plantations de thé?

Les vrais amoureux du thé de Ceylan savent que chaque région productrice de thé du Sri Lanka produit du thé avec ses caractéristiques particulières.

Il y a cinq régions au [Sri Lanka où le thé pousse](#).

Ils sont différents les uns des autres car ils sont tous à une altitude différente comprise entre 1 000 et 2 500 m. En raison de la différence de conditions climatiques et d'élévation, le thé de Ceylan a des goûts et des saveurs variables.



L'altitude et la météo du Sri Lanka donnent un thé succulent

Les jardins de thé panoramiques du Sri Lanka offrent un nombre incalculable de mélanges et de thé de jardin unique de valeur premium, qui sont magnifiques et magnifiques.

Vous songez à essayer le thé de Ceylan pour la première fois?

Laissez-vous guider à travers ces régions de culture de thé les plus populaires de Ceylan et leurs célèbres thés.

1. Quartier de Kandy

Le thé Kandyan restera toujours spécial car la première plantation de thé de Ceylan au Sri Lanka était dans le district de Kandy.

Situé dans la province centrale du Sri Lanka, ce quartier n'est accessible que par des cols escarpés. Cela a permis aux traditions culturelles de la région de conserver leur authenticité et leur caractère pendant des siècles. À Kandy, il existe de nombreuses régions de culture du thé célèbres.

L'un d'eux est la petite ville de Pussallawa qui était l'ancienne capitale de la royauté sri-lankaise. Pussallawa est situé entre 1000 et 1500 m au-dessus du niveau de la mer et est aujourd'hui connu pour ses thés de taille moyenne. Le thé noir de Ceylan de la région de Pussallawa a un arôme boisé, un goût de malt et une couleur or foncé.

Habituellement, le thé de la région de Kandy produit des infusions lumineuses avec le ton cuivré, est intense et corsé. Si vous préférez les thés au goût audacieux.

2. Province d'Uva

Le thé de la province d'Uva pousse à une altitude de 3000 à 5000 pieds et est reconnu à travers le monde pour sa saveur distinctive. Les conditions climatiques produisent ici un thé aromatique au goût moelleux et doux.

Si vous aimez le thé vert, cette région de culture du thé a exactement ce dont vous avez besoin. Le district de Nanu Oya dans la province d'Uva est mondialement connu pour le thé vert de Ceylan de son [district de Nanu Oya](#).

3. Dimbulla

La région de Dimbulla à Ceylan est célèbre pour ses thés élevés. En raison de l'altitude variable, certains thés de cette région sont corsés, tandis que d'autres sont délicats, mais la plupart ont une saveur moelleuse. Une telle variation de saveur rend ce domaine intéressant.

La région de Dimbulla est célèbre pour ses pratiques d'agriculture biologique.

La zone reçoit une bonne quantité de précipitations et reste toujours brumeuse. Seuls les engrais organiques à base de plantes ainsi que les excréments des vaches nourries à l'herbe sont utilisés pour cultiver des thés sensationnels dans ce domaine de thé de Dimbulla.

4. Nuwara Eliya

La région Nuwara Eliya de Ceylan a la plus haute altitude et les montagnes escarpées. Le thé de cette région a une odeur délicate et une riche teinte dorée.

À une altitude de 2 600m, Nuwara Eliya est connu pour produire des thés élevés à Ceylan, un breuvage si splendide qu'il est réputé comme **«digne des dieux»**.

Ces thés élevés, qui se trouvent sur des hauteurs de 4000 pieds et plus, sont considérés comme premium. Ils dégagent une belle liqueur dorée et donnent un arôme intense et puissant.

Le thé de cette région 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. Le climat et l'altitude uniques de la région de Nuwara Eliya offrent une expérience de saveur exceptionnelle.

5. Région de Ruhuna

Le district de culture du thé de Ruhuna produit des thés "à faible croissance" qui sont savoureux et uniques.

Les thés à faible croissance ont une altitude inférieure à 800m. Ils sont connus pour produire une bonne couleur et une bonne résistance. Ceux-ci sont généralement bu avec du lait.

Les forêts de Ruhuna abritent des éléphants, des léopards, des ours, des sangliers, des cerfs, des flamants géants et, bien sûr, les meilleurs thés.

Le thé Ruhana pousse dans une zone nourrie par une forte humidité et la saison des moussons et entourée d'une faune diversifiée. Vous voulez siroter le meilleur thé noir de Ceylan qui vous rappelle la mousson?

Ce qui rend le thé de Ceylan encore plus spécial, c'est qu'il est également **le thé le plus propre au monde en termes de résidus de pesticides**. Cela a été confirmé par le comité technique de l'ISO.

Le Sri Lanka a également été le premier à obtenir le label [« Thé respectueux de l'ozone »](#) reconnu par le Traité de Montréal et est le fier propriétaire de la première marque de thé éthique du monde reconnue par le Pacte mondial des Nations Unies.

Vous vous sentez confus au sujet de ces régions de culture du thé? Nous l'avons résumé pour vous!

Région	Type de thé	Altitude et Conditions	Qualité
Thés d'altitude ou de culture	Nuwara Eliya Dimbulla	à partir de 1500 m et plus basse température, mousson	considéré comme premium une belle liqueur dorée rendement et arôme intense et puissant
Thés de pays ou de culture moyenne	Kandy Uda Uva	Entre 600 et 1500 m d'altitude prévalu par le mousson du nord-ouest	riche en saveur Kandy a une infusion lumineuse avec un ton cuivré, Uda a une teinte rosée
Thés de bas pays ou de basse culture	le thé de la province du sud	Moins de 600 m d'altitude des sols fertiles et un climat chaud	un thé noir unique et plein de saveur thé bien coloré et fort

Régions de thé de Ceylan

Types de thé de Ceylan

Les types de thé de Ceylan les plus connus sont le

- le noir,
- le blanc,
- le vert
- et le oolong .



Tous les thés Ceylan sont issus de ce petit arbuste: le Camellia Sinensis

Tous proviennent étonnamment de la même plante - [Camellia Sinensis](#) - mais sont différents en raison de la façon dont ils sont traités différemment.

1. Thé noir

Le thé noir est la forme la plus populaire de thé de Ceylan.

Pour faire du thé noir, les feuilles de thé sri-lankaise sont cueillies à la main par les maîtresses de thé féminines.

La cueillette à la main garantit qu'ils ne récoltent que deux feuilles et un bourgeon en grande quantité.

Ces feuilles sont ensuite fanées, roulées et fermentées, puis séchées et tamisées.

Après le tamisage, les feuilles sont séparées en différents grades.

Les plus grandes feuilles filiformes sont appelées Orange Pekoe, suivies de nombreuses qualités différentes, jusqu'à la poussière.

Chaque catégorie de thé noir a une couleur et une intensité différentes.

2. Thé vert

Le thé vert est une autre catégorie populaire de thé de Ceylan. Il gagne en popularité maintenant.

Le processus global de fabrication du thé vert est quelque peu différent du thé noir, même s'il provient du même type de plante.

Pour le traitement du thé vert,

1. les feuilles ne sont pas fermentées pour conserver leurs caractéristiques antioxydantes.

2. Les feuilles sont ensuite cueillies, flétries et chauffées, puis roulées avant séchage et tamisage.

Une grande qualité du thé vert de Ceylan est qu'il est également pur et propre, tout comme le thé noir.

3. Thé blanc

Le thé blanc est un type unique de thé de Ceylan. Pour cette raison, c'est aussi le plus cher.

Le processus de récolte est ce qui le rend spécial.

Pour le thé blanc, **seuls les bourgeons sont cueillis**, cela aussi très délicatement à l'aube.

Ces têtes ne sont pas du tout fermentées et sont roulées à la main individuellement.

Le thé blanc est le seul type de thé fabriqué à la main.

La couleur du thé blanc est subtile et légère.

Il contient moins de caféine et plus d'antioxydants que le thé vert ou noir. Cela fait du thé blanc l'une des boissons les plus saines.

Le thé blanc est également appelé «[Silver Tips](#)» et peut être trouvé dans des sachets de feuilles mobiles ou de pyramide dans tous les magasins de thé au Sri Lanka.

Comment boire du thé de Ceylan?

Maintenant que vous êtes conscient des nombreux avantages de boire du thé de Ceylan et de ses nombreux types, vous voudrez probablement vous y essayer.

La question - Comment boire du thé de Ceylan - n'a pas de réponse exacte, mais les étapes suivantes vous aideront. N'oubliez pas que les façons de préparer et de boire du thé de Ceylan varient en fonction du type de thé.

Portion

Habituellement, environ 1 c. À thé (3,2 g) de feuilles de thé de Ceylan sont utilisées par tasse (180 ml).

Le montant peut varier en fonction du type de thé.

Lisez toujours les instructions sur l'étiquette.

Infusion

Assurez-vous d'utiliser de l'eau fraîche, pure et filtrée.

Pour l'infusion à chaud, amenez l'eau près du point d'ébullition. Cependant, notez que certaines feuilles de thé infusent mieux autour de 75-80 C. Lisez les instructions de brassage pour obtenir le goût parfait.

Pour l'infusion à froid, vérifiez toujours si les feuilles de thé que vous utilisez conviennent à l'infusion à froid. Après cela, tout ce que vous faites est de mettre des feuilles de thé dans un pichet ou un pot au couder, de le remplir d'eau et de le garder au réfrigérateur pendant la nuit.

Pour certains types de thé, vous devrez peut-être ajouter des feuilles de thé à l'eau bouillante au lieu d'utiliser de l'eau à température ambiante.

Macération

Pour l'infusion à chaud, il est suggéré de tremper les feuilles de thé pendant environ 3 à 5 minutes.

Vous pouvez ajouter du lait si vous utilisez des feuilles de thé noir de Pure Ceylan pour préparer votre thé. Il n'est pas approprié d'ajouter du lait à certaines infusions de thé noir. Vérifiez toujours les instructions avant d'ajouter du lait.

Pour l'infusion à froid, il est préférable de laisser les feuilles trempées pendant la nuit.

Regardons quelques variétés de thé de Ceylan qui sont utilisées pour le brassage à froid et la fabrication de thé glacé.

Quel thé de Ceylan est le meilleur pour le thé glacé?



Ce thé glacé est tout simplement fabuleux

Maintenant que vous savez à quel point le brassage à froid est simple, vous pourriez être tenté d'essayer de préparer du thé glacé à la maison. Vous cherchez le meilleur thé de Ceylan pour faire du thé glacé?

Presque toutes sortes de thé - les thés noirs, les thés verts, les thés blancs et les infusions de thé peuvent être utilisés pour faire du thé glacé. Cependant, certains saveurs et thés plus forts sont fortement recommandés pour les préparations de thé glacé. Jetons-y un œil.

1. Thé vert pur de Ceylan pour le thé glacé

Le thé vert pur de Ceylan est jaune et possède une saveur douce et torréfiée. Il a un arôme herbacé et terreux. Bien que ce thé en soi soit idéal pour préparer du thé glacé, c'est l'infusion de thé vert de Ceylan qui gagne le show.

L'infusion de thé vert de Ceylan à l'ananas acidulé et aux fruits tropicaux, y compris la fraise, la mangue et la pêche, complimente la base de thé vert, révélant ses saveurs cachées. Avec son arôme rafraîchissant de fruits tropicaux et son goût frais, il est parfait pour le thé glacé.

2. Thé noir pur de Ceylan pour le thé glacé

Le thé noir pur de Ceylan est la base la plus populaire pour les préparations de thé glacé. À cela, de nombreux autres fruits et saveurs peuvent être ajoutés pendant le brassage. Vous pouvez même choisir parmi les différentes variétés d'infusions de thé noir disponibles sur le marché.

L'infusion de thé noir de Ceylan avec pêche et racine de gingembre est une excellente infusion pour faire du thé glacé. La saveur douce de la pêche apporte équilibre et paix au piquant du mélange de thé noir et de gingembre.

Comment savoir si votre thé de Ceylan est pur?



Le logo du thé Ceylan

Source : [Sri Lankan Tea Board](http://www.srilanka-tea.com)

Après l'indépendance, beaucoup de gens au Sri Lanka voulaient se débarrasser complètement de leur passé colonial et cesser d'utiliser le nom de Ceylan. Cependant, à ce moment-là, le nom avait acquis une si bonne réputation que l'arrêt de son utilisation aurait pu signifier un sérieux ralentissement de la croissance.

Ainsi, malgré l'indépendance du Sri Lanka en 1948, le nom de «thé de Ceylan» continue d'être utilisé jusqu'à ce jour. Cela a conduit à la création d'une marque mondiale inestimable qui est devenue une marque de qualité garantie.

En raison de la popularité croissante du thé de Ceylan, il est devenu important pour le conseil du thé sri-lankais d'établir des normes de qualité. «Thé de Ceylan pur - emballé au Sri Lanka»

est devenu le slogan de la marque pour le thé de Ceylan. Parallèlement à ce slogan, le thé pur de Ceylan produit au Sri Lanka porte également le «Lion Logo» .

L'utilisation du logo et du slogan est étroitement surveillée par le [conseil du thé du Sri Lanka](#) pour maintenir la qualité et la réputation du thé de Ceylan sur les marchés internationaux.

Pour découvrir le vrai goût et la saveur du thé de Ceylan et pour obtenir tous ses avantages, assurez-vous d'acheter uniquement du thé Pure Ceylon avec le logo du lion et le slogan de la marque sur son emballage.