



A fekete teával ellentétben a zöld tea **egyáltalán nem fermentált**.

Ennek eléréséhez nem sokkal a szüret után gőzöléssel, vagy melegítéssel lebontják a tealevelekben található enzimeket, így az erjedési folyamatok leállnak.



A fekete teával ellentétben a **zöld tea egyáltalán nem fermentált**. Ennek eléréséhez nem sokkal a szüret után gőzöléssel, vagy melegítéssel lebontják a tealevelekben található enzimeket, így az erjedési folyamatok leállnak. Ezután a leveleket formázzák, majd kiszárítják és a minőségtől függően válogatják. A **legmagasabb kategóriájú teák** feldolgozását kézzel végzik.

A zöld tea tartalmaz többek között: ásványi anyagokat, vitaminokat, teint, koffeint.

A zöld teának sokféle kedvező **életteni hatást** tulajdonítanak. Ezek némelyike már **tudományosan is bizonyított**, más hatásokat hosszú múltra visszatekintő tapasztalati tények igazolják.

Erősíti az immunrendszert, megelőzi a szív, **érrendszeri betegségeket**, rákmegelőző hatása és véd a fogínybetegségek ellen. Ezen felül fontos tény, hogy fogyasztásának **nincs ismert kedvezőtlen hatása**. A különböző féle zöld teákat körülbelül 80 fokra visszahűtött vízben két-három percig áztatják.



