

# Té Blanco Pai Mu Tan

**Muy bajo en teína**, es ligero y de aroma floral.

El **té Blanco Pai Mu Tan** está elaborado con los brotes tiernos de la planta del té. Es muy ligero en color y aromas, delicados pero con ricos matices que no se encuentra en otros tipos de té.

Elaborado con los brotes tiernos de la planta del té. **Muy rico en polifenoles**, con propiedades antioxidantes.

**El Pai Mu Tan es uno de los tés más caros y difíciles de encontrar**, porque se produce de forma artesanal y sólo en la provincia de Fujian, en China. De ahí proviene el 90% del té blanco que se vende en todo el mundo. Para ello, se utiliza una variedad especial de la Camelia Sinensis, la llamada Khenghe Bai Hao.



**La primavera es la época de la recolección del té blanco**, cuando se ven los primeros brotes. Una vez recolectado, las hojas se dejan secar al sol y al aire sobre paños de seda.

Delicadeza y cuidado en el proceso que **mantiene el té en su estado puro** y conservando intactas todas sus propiedades. Se utilizan las hojas más jóvenes y que tienen más vellosidades de color entre plateado y blanco.

**Al no estar fermentado**, algunos brotes presentan una tonalidad blancuzca, por la presencia de las levaduras propias, no fermentadas. No contiene apenas teína, menos que el té verde, y es perfecto para tomar a lo largo de todo el día.

Sus **propiedades antioxidantes** son superiores al resto de los tés, por eso también se le llama "el **Té de la Eterna Juventud**".

La mejor forma de **infusionarlo es en agua caliente, pero lejos del punto de ebullición**: 60 ó 70°C son suficientes. A cambio, se infundiona durante algo más de tiempo, unos 7 minutos, para destapar todas sus propiedades.