



Té Negro Darjeeling Primera Cosecha

Los aficionados al té del Reino Unido hacen una broma con la abreviatura FTGFOP. Dicen que significa "Far Too Good For Ordinary People", es decir, "Demasiado bueno para la gente normal", ya que este tipo de té está considerado como el mejor del mundo. En realidad, FTGFOP significa: **Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe.** Esta abreviatura se refiere a la calidad de las hojas de té. La producción es la más fina para el grado más alto, realizado con cuidado especial. Las hojas están enteras y con abundancia de brotes. Se suele recolectar a mano y sólo en las mejores plantaciones.

Este té es **uno de los más delicados**, muy aromático, con notas marcadamente afrutadas. El color en la taza es ámbar, con buena transparencia y brillo. En boca se nota muy equilibrado, con cuerpo y una ligera astringencia típica de esta variedad.

Darjeeling es una ciudad en el estado indio de Bengala Occidental, en los montes Shivalik de la cadena inferior del Himalaya.

La primera cosecha la podríamos situar de abril a junio.



SUGERENCIAS DE CONSUMO:

Nuestro **Té Negro Darjeeling Primera Cosecha FTGFOP** es un té negro de los más apreciados y reconocidos del mundo.

La mejor forma de disfrutar de este té Negro Darjeeling Primera Cosecha es **caliente y sólo, sin leche ni azúcar**. El agua debe calentarse a una temperatura entre 95 y 99°C, y se aconseja infusionar durante 3-4 minutos.

FTGFOP: **Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe.** Esta abreviación se refiere a la calidad de las hojas de té. Las hojas están enteras.

Comprar Té Negro Darjeeling Primera Cosecha en [MAKATEA Company](https://www.makatea.com) es fácil, barato, y tienes la garantía de comprar un producto de la mejor calidad.