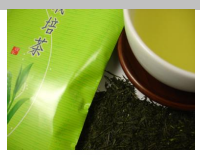
Blatttees

Best.-Nr.	Name	Beschreibung	Bild	Preis
1689	Karigane der Fam. Hayashi	Karigane wird aus den Blattrippen und Stengeln der Teepflanze gewonnen und zeichnet sich durch seinen mild-intensiven, grasig-frischen Geschmack aus. Ein schöner Tee, welcher auch für Einsteiger sehr gut geeignet ist. Dieser Tee stammt aus der Präfektur Mie von Familie Hayashi. Eine Empfehlung! Auf den zweiten Bild Sehen Sie die neue Verpackung.		14,00 €
1621	Sencha Hatsuzumi	Ein hocharomatischer Tee aus Yame. Dieser Premium Sencha hat ein feines tief grünes Blatt, einen vollen Geschmack und ein feines, ausgegelichenes Aroma Amami-Shibumi. Ein besonderer Tee für den Besuch lieber Freunde. Kreiert von Shinya Yamagichi - Chasho (Teemeister) 10. Dan.		39,50 €
1611	Sencha Midori 2	Ein schöner mittelkräftiger, dynamisierender Sencha der zweiten Pflückungsperiode aus Hoshino, besonders für den Morgen oder für den täglichen Gebrauch geeignet .		14,00 €
1687	Gyokuro Omura Asahina	Ein von Meisterkreateur Omura persönlich in Handarbeit hergestellter milder, verführerisch duftender Gyokuro mit feinem süssem Nachklang vom Fusse des Mnt. Fuji Packung a 50g.		49,50 €
1662	Genmaicha superior	Hochwertiger Sencha und bester Reis ergeben eine aromatische, harmonische Tasse. Dieser Tee ist zu japanischem Essen besonders geeignet, da er zwischen den unterschiedlichen Gängen den Geschmack sehr gut neutralisiert.		9,00 €
1648	Kukicha mit Matcha	Dieser Tee wird aus den Blattrippen und Stengeln der Teepflanze gewonnen und mit Matcha versehen. Er zeichnet sich durch seinen intensiven, nussig-frischen Geschmack und seine gehaltvolle Tasse aus. Ein schöner Tee, welcher auch für Einsteiger sehr gut geeignet ist. Eine Empfehlung!		14,00 €
1649	Sencha Hoshino N°.1	Ein Sencha der ersten Pflückungsperiode		21,00 €

Teehandelshaus Benjowski - Danziger Str.3 - D-10435 Berlin
Informationen über Tee unter www.tee-information.com
www.benjowskitea.de - e.mail: contact@benjowskitea.de
Tel.: 0049 (0)30 44037571 Fax: 0049 (0)30 44037572
Steuernummer: 31/602/00703

Best.-Nr.	Name	Beschreibung	Bild	Preis
		aus Hoshino (Sternenfeld) mit weicher, süsser, strahlend grüner Tasse und feinem Blattgut. Ein bemerkenswerter Tee!		
1680	Gyokuro Kirishima	Diser Gyokuro kommt aus dem Gebiet Kirishima im Süden von Japan. Beim öffnen der liebevoll gestalteten Schutzpackung werden sie die frische des Tees richen. Diese frische bleibt auch beim Aufgießen erhalten. Geschmacklich ist der Tee ein leichter Gyokuro mit einer frischen - nussigen Note und kann daher auch für Anfänger empfohlen werden. Die Tasse ist gelblich- grün. Der Tee hat bioqualität.		35,00 €
1645	Gyokuro Hoshino Dento Hon Gyokuro	Das Dorf Hoshino (Starfield) hat ca. 3500 Einwohner und blickt auf eine 800-jährige Teetradition zurück. Das Dorf liegt eingebettet in eine vom Klima und Bodenbeschaffenheit äusserst begünstigten Hügellandschaft welche von klarsten Quellen gespeisst wird. Die Menschen hier pflegen das Shizuku Cha, die traditionelle Art des Gyokuro Trinkens.		39,00 €
1616	Sencha Shizuku No.1 Hoshino	Ein wunderbarer Sencha der ersten Pflückungsperiode aus Hoshino (Sternenfeld) mit weicher, süsser, strahlend grüner Tasse und überwältigem Duft und fein gerolltem Blattgut. Ein besonderer Tee für Teekenner und eine besondere Empfehlung!		23,50 €
1607	Sencha Honyama-Cha	Dieser Tee kommt aus dem Teeanbaugebiet Honyama, welches am Fluss Abe liegt. In diesem Gebiet wird schon seit über 800 Jahren Tee angebaut. Der Tee ist unter Kennern bekannt für sein frisches und süßes Aroma.		26,50 €
1699	Shincha - Sakura No - Kumamoto	Der Teegarten der Familie Matsumoto aus Kumamoto misst gerade zwei Hektar. Es werden seit Generationen keinerlei Pflanzenschutzmittel verwendet. Dieser frühlingshafte, frische Tee besticht durch seine volle Tasse und die schöne Tassenfärbung. Dieser Shincha wurde Mitte/Ende April 2023 gepflückt.		24,00 €
1612	Gyokuro Shizuoka	Der Gyokuro Karigane aus Shizuoka ist ein leichter Tee mit blumigen Geschmack. Wir		16,00 €

Best.-Nr.	Name	Beschreibung	Bild	Preis
		empfehlen den Tee mit 50°C warmen Wasser (10g für 60ml) aufzugießen. Der ersten Aufguss sollte 2 Min. ziehen und der zweite 30 Sek..		
1630	Kukicha Shizuoka	Der Kukicha aus Shizuoka ist ein Stängeltee. Das Aroma wird über die Stängel in das Blatt geleitet. So ist der Stängeltee besonders aromatisch. Wir empfehlen den Tee mit 80°C warmen Wasser (5g für 450 ml) aufzugießen. Der ersten Aufguss sollte 60 Sek. ziehen und der zweite 5 Sek..		16,00 €
1647	Shincha Yame supreme	Ein sehr delikater Sencha aus Yame im Nordwesten Kyushus mit schöner, klarer gelbgrüner Tasse und frühlingshaftem Duft, eben so wie ein Shincha sein sollte.		15,00 €
1614	Sencha Kaori (Shizuoka)	Ein recht gehaltvoller, grasig-frischer Tee von guter Mediumqualität mit leuchtend grün-gelber Tasse. Seine besondere Frische erhält dieser Tee durch einen zweiten Trocknungs(Röst)-vorgang. Eine Empfehlung!		14,00 €
1698	Magome Honyama Monouyaku	Tee mit leuchtend gelb-güner Tasse aus der ersten Pflückung. Monouyaku heisst "ohne alles", also ohne jegliche Pflanzenschutzmittel und Dünger produzierter Tee. Das Blatt ist auffallend schön gearbeitet. Ich empfehle für ein 200ml Kännchen ca. 4 Gramm Tee und eine Temperatur von 70°C zu verwenden. Der erste Aufguss sollte ca. 90 Sek. und der zweite 10 Sek. ziehen.		24,00 €
1600	Sencha Yutaka Midori (Rarität v. hist.Pflanzen)	Intensiv-würziger, fein-herber Tee der Frühlingspflückung mit jadegrüner Tasse und feinem Duft. Die Yutaka Midori Teepflanze ist sehr selten, hat ein rundes, sehr eng stehendes Blatt und kann sehr früh geerntet werden. Ein Tee voller Lebenskraft und Frische.		17,50 €
1657	Kukicha Karigane (Hoshino)	Kukicha wird aus den Blattrippen und Stengeln der Teepflanze gewonnen und zeichnet sich durch seinen intensiven feinen Duft und den grasig-süssen Geschmack aus. Ein schöner Tee aus der Präfektur Hoshino, welcher auch für Einsteiger sehr		15,00 €

Best.-Nr.	Name	Beschreibung	Bild	Preis
		gut geeignet ist.		
1603	Sencha Oku Yutaka (Rarität v. hist.Pflanzen)	Eine Teepflanze welche in den 80er Jahren des vergangenen Jahrhunderts - entstanden aus der Kreuzung von Yabutika und Yutaka Midori Teepflanze. Die Blätter sind etwas kleiner und weicher als die Yutaka Teepflanze. Ein Tee mit wunderbarer süsser Duft, leuchtend grüner, harmonisch-eleganter, weicher Tasse.		17,50 €
1658	Sencha Nr.1 (Kirishima)	Ein wunderbarer Sencha der ersten Pflückungsperiode aus Kirishima auf Kyushu mit weicher, süsser, strahlend grüner Tasse, überwältigem Duft und hervorragend verarbeitetem Blattgut. Ein besonderer Tee für Teekenner aus einer der spektakulärsten Gegenden Japans und eine ganz besondere Empfehlung!		18,50 €
1609	Ureshino Cha (Kyushu)	Ureshino im Bezirk Saga ist berühmt für Tees, welche nach einer besonderen Methode hergestellt sind. Nach dem Dämpfen werden die Blätter in einem Ofen (Kama) geröstet und in die endgültige Form gebogen, in sog. Tamagata (Löckchen) geformt. Ein feiner Tee mit süsslich-grasigem-nussigem Duft und starkem Aroma welcher für Anfänger gut geeignet ist und Teeliebhaber sofort begeistert.		26,00 €
1672	Sencha - Gyokuro Hoshino Teebeutel	Würzige, sehr duftige Senchas bzw. Gyokuro (Rot) der Spitzenklasse! Tees welche sich auch sehr gut kalt (Eiswasser) aufgiessen lassen. Es sind zwei bis drei Aufgüsse möglich. Die wirklich gute Qualität steht losem Tee in nichts nach. Packung a 75 Gramm. 15 Beutel a 5 Gramm - ausreichend für ca.12 - 15 Liter Tee. Grün - Sencha superfine		16,00 €
1650	Premium Sencha Sunday Morning	Ein hocharomatischer Tee aus Umegashima welches nördlich von Shizuoka in 1000 Meter Höhe liegt. Dieser Premium Sencha hat einen vollen Geschmack und ein feines, ausgegelichenes Aroma Amami-Shibumi. Ein äusserst delikater Tee für den Sonntag. Ich empfehle für ein 200ml Kännchen ca. 5 Gramm Tee und eine Temperatur von 70°C zu verwenden. Der erste Aufguss sollte ca. 75 Sek. und der zweite 20 Sek. ziehen.		27,50 €

Best.-Nr.	Name	Beschreibung	Bild	Preis
1608	Premium Fukamushi Sencha (Shizuoka)	Fukamushi - tiefer Dampf. Dieser Tee ist 90 Sek. mit heissem Dampf behandelt, was den Tee weicher und tiefer im Geschmack werden lässt. Der Tee hat ein reiches, frisches Aroma, eine feine, süsse Grundnote und eine frisch-grüne Tasse.		26,50 €
1683	Sencha Tokujou (Miyazaki)	wunderschöner grasig, duftiger Sencha mit feiner, frischer - intensiver Tasse und langem Nachgeschmack. Eine aussergewöhnliche Entdeckung und eine Delikatesse für Kenner. Der Namenszusatz TOKUJOU weisst den Sencha als sehr besondere Qualität aus. Zubereitung: Etwa 6 Gramm (2TL) auf ca. 200ml Wasser von ca. 60°C. Die Ziehzeit beträgt ca. 1 Min. für den 1. Aufguss und ca. 5 Sek. für den 2. und 3. Aufguss.		19,50 €
1623	Sencha Momiji	Ein wunderbarer Sencha der ersten Pflückungsperiode aus Yame mit voller, schöner Tasse, ausgeprägter Süsse und feinem Duft. Der Tee wurde 6 Monate bei minus 30°C eingelagert um diesen hocharomatischen Tee zu kreieren. Früher wurde der Shincha hoch ins Gebirge gebracht um ihn dort bis zum Herbst reifen zu lassen. Der Tee ist eine unbedingte Empfehlung!		37,50 €
1665	Kabuse Cha Premium	Drei Wochen vor der Ernte werden die Teebüsche mit lichtdurchlässigen Netzen (Kabuse) abgedeckt. Diese Innovation des Teehändlers Yamamoto aus dem Jahre 1835 lässt durch den Beschattungsprozess mehr Theanin entstehen. Der Tee erhält mehr Süsse. Ein sehr delikater, frischer Tee mit jadegrüner Tasse! Eine Empfehlung!		23,50 €
1690	Hojicha - leicht gerösteter Bancha	Gerösteter Bancha ist in Japan ein sehr beliebter Restaurant-Tee, da er zwischen den einzelnen Menügängen den Geschmack sehr gut neutralisiert. Hojicha ist Teeinarm und erinnert mit seinem Duft an geröstete Maronen und ist ein sehr guter Ersatz für Kaffee! Diese Qualität ist weit weniger geröstet als andere Qualitäten und erinnert beinahe an das Aroma einiger bekannter Oolongsorten.		9,00 €
1695	Hojicha - roasted Bancha	Gerösteter Bancha ist in Japan ein sehr beliebter Restauranttee, da er zwischen den einzelnen Menügängen den Geschmack sehr gut neutralisiert. Hojicha ist Teeinarm und erinnert mit seinem Duft an geröstete		9,00 €

Best.-Nr.	Name	Beschreibung	Bild	Preis
		Maronen und ist ein sehr guter Ersatz für Kaffee!		
1691	Morimoto Kukicha	Kukicha wird aus den Blattrippen und Stengeln der Teepflanze gewonnen und zeichnet sich durch seinen mild-intensiven, frühlingshaft-frischen Geschmack aus. Ein schöner Alltagstee, welcher auch für Menschen mit weniger Tee Erfahrung bestens geeignet ist.		13,00 €
1688	Miyazaki Shiraore	Diese Spezialität besteht aus feinem Kabuse Sencha, welcher mit dünnen Blattstengeln vermischt wurde um den feinen, frischen und vollen, fruchtig - süsslichen Geschmack zu erreichen. Zubereitung: Etwa 6 Gramm (2TL) auf ca. 200ml Wasser von ca. 60°C. Die Ziehzeit beträgt ca. 1 Min. für den 1. Aufguss und ca. 10-15 Sek. für den 2. und 3. Aufguss.		22,50 €
1641	Sencha Machiko - Sherry Blossom (Shizu 7132)	Dieser Sencha wurde von der sehr seltenen Machiko (Shizu 7132) Pflanze gewonnen, welche einen wunderbaren Duft nach Sakura Blüten verströmt. Ein besonderer Tee für besondere Gelegenheiten; Jedoch auch Beginner werden diesen schönen Tee mit seinem Kirschduft mögen. (100g - 36,25€)		14,50 €
1694	Bancha (Yanagicha) Miyazaki	Alltagstee aus der Frühlingspflückung mit leichter, floraler Note und niedrigerem Teeingehalt. Zubereitung etwa 6g (2TL) auf 200ml Wasser bei 75°C aufgiessen und den ersten Aufguss ca.2min., den 2.Aufguss ca. 30 sek. ziehen lassen. (100g/5,00Euro)		7,90 €
1935	Sencha-Matcha-Lemon	Dieser Japanischer Sencha mit Matcha und Lemongras ist eine gelungene Komposition und eine wirkliche Erfrischung. Der Tee enthält keine Aromen. Auch Eis - gekühlt schmeckt dieser Tee sehr gut!		100g 7,90 € 250g 19,30 € 500g 37,50 € 1kg 70,30 €
1684	Sencha Tsuyu Hikari	Diese Spezialität stammt von einer sehr raren Neuzüchtung, entwickelt aus der berühmten Shizu 7132, welche einen wunderbaren Sakura Kirschduft verströmt und der Asatsuju Pflanze mit ihrer besonderen Geschmackstiefe und ausgeprägtem Umami. Dieser Tee ist etwas sehr besonderes und nur limitiert verfügbar.		19,50 €
1627	Hoshino Blue -	Basierend auf den Spezies Seishin,		17,50 €

Best.-Nr.	Name	Beschreibung	Bild	Preis
	Oolongtee aus Japan	Benefuki und Izumi gelang es Meister Yamaguchi nach vielen Versuchen einen feinen, wunderbar floral duftenden Oolongtee herzustellen. Der Tee ist traditionell von Hand verarbeitet und sehr limitiert. Es sind 4-5 Aufgüsse möglich. Eine Empfehlung!!! (100g - 58,30€)		
1678	Shincha Yabukita - 2023	Bevor der Tee geerntet wird, wird dieser Tee 10 Tage beschattet. Dieser Tee hat einen nussig, vollmundigen Geschmack und eine tief grün farbige Tasse.		21,00 €
1685	Sencha -Yame Kabuse-	Ein wunderbarer Sencha Kabuse (Halbschattentee) der ersten Pflückungsperiode aus Yame mit intensiver, kräftiger, schöner gelb-grüner Tasse, ausgeprägter Süsse und feinem Duft.		22,50 €
1670	Shincha Okumidori 2023	Dieser Shincha wurde Anfang Mai gepflückt. Der Tee hat einen frischen grasigen Geschmack. Die Färbung der Tasse ist leuchtend grün.		21,00 €
1697	Marimo Tokujou Sencha aus Mie	Ein hocharomatischer, süss-grasig, duftender Tee mit leuchtender Tasse und langem Nachgeschmack aus der Präfektur Mie. Die Bezeichnung Tokuju weist auf einen sehr hochwertigen Sencha hin. Zubereitung:nehmen sie ca.6g (ca. 2,5Tl) für 0,5l Wasser (70°C)und lassen sie den 1. Aufguss ca. 1 min. ziehen; Den 2. Aufguss ca. 15 sek.		19,50 €
1605	Sencha -Tamakawa-	Ein recht kräftiger, hocharomatischer Tee mit einer vollen, jedoch ausgewogenen Tasse und einer schönen gelblich-grünen Tasse. Tamakawa / Honyama liegt in der Präfektur Shizuoka, weit ab in den Bergen - nördlich der Stadt.		29,50 €
1654	Shincha 88 yanotsuyu	Dieser frühlingshafte, frische, gehaltvolle Tee besticht durch seine volle Tasse und die leuchtend grüne Tassenfärbung. Dieser Shincha wurde Ende April gepflückt.		28,00 €

Best.-Nr.	Name	Beschreibung	Bild	Preis
1663	Genmaicha mit Matcha	Dieser Tee aus bestem Sencha, Reis und Matcha besticht durch seinen nussigen, frischen Geschmack. Ein Tee für Teefreunde mit empfindlicherem Magen. Es sind mehrere Aufgüsse möglich.		14,50 €
1615	Sencha mit Matcha	Ausgesuchter Sencha, welcher aus dem Yabukita-Teestrauch gewonnen wurde, veredelt von einem Cha-sho mit weichem Matcha aus Uji. Charaktervoller, tiefer Geschmack und eine jadegrüne Tasse zeichnen diesen TEE-espresso aus. Daily Delight.		14,00 €
1602	Asatsuyu - Gyokuro (Rarität v. hist.Pflanzen)	Die Asatsuyuteepflanze trägt den Beinamen Tennen-Gyokuro (Natürlicher Gyokuro). Die Tasse ist brilliant Grün, duftig-frisch - dabei beinahe dickflüssig. Eine wirkliche Rarität für Teeliebhaber.		17,50 €
1686	Sencha Munouyaku	Vor mehr als 10 Jahren hatte sich der "besessene" Teepflanzer Herr Kazushi Miyashita das Ziel gesetzt ohne jeden Dünger und ohne jede Pflanzenschutzmittel den idealen Tee zu produzieren (Munouyaku - ohne alles). Unverfälschter Geschmack, eine natürliche, jadegrüne, duftige hocharomatische Tasse völlig ohne Rückstände sind das Ergebnis.		26,00 €
1601	Japan Organic Shincha Asanoka 2023	Die Teebätter kommen von Asanoka Teebuschen und wurden in der ersten Ernte 2019 (Shincha) gepflückt. Die Asanoka Teebüsche sind eine neu kultivierte Pflanze aus Kagoshima. Der Geschmack des Tees ist süsslich-erfrischend und der Aufguss hat eine leicht grüne Tasse. Der Tee kommt aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-039 Japanische Landwirtschaft). Für 5g Tee nehmen Sie 450 ml 80°C warmes Wasser und lassen den Tee für 30 Sek. ziehen. Es sind mehrere Aufgüsse möglich.		21,00 €
1619	Sencha - Fujikawa -	Ein Tee mit klarer, frischer, grüner Tasse und feinem ausgeprägtem süssem Nachgeschmack. Der Tee stammt von den berühmten Teegärten am Mnt. Fuji. Auf den zweiten Bild Sehen Sie die neue Verpackung.		23,00 €
1696	Marimo Sencha aus Mie	Ein aromatischer, grasiger, frisch duftender Tee mit leuchtender Tasse und rundem		14,50 €

Best.-Nr.	Name	Beschreibung	Bild	Preis
		Geschmack aus der Präfektur Mie, welcher etwas länger bedampft wurde. Zubereitung:nehmen sie ca.6g (ca. 2,5Tl) für 0,5l Wasser (70°C)und lassen sie den 1. Aufguss ca. 1 min. ziehen; Den 2. Aufguss ca. 15 sek.		
1660	Sencha Megumi Fukuoka	Ein tiefbedampfter, recht lieblicher, anregender Tee aus der ersten Pflückungsperiode mit klarer, leuchtender Tasse mit einem sehr gutem Preis - Leistungsverhältnis. Die neue Lieferung kommt erst Anfang Oktober.		16,00 €
1661	Konacha Shizuku - Fukuoka	Dieser sehr ergiebige Tee ist besonders für den Morgen, in der Gastronomie oder zum Reisen geeignet. Durch die grosse Oberfläche des Blattgutes zieht dieser Tee sehr schnell (10 sek.)und ist voll würzig. Der Teepresso! Wer Art.1616 probiert hat, weiss.....		16,00 €
1628	Morimoto Sencha mit Matcha	Dieser Sencha verschiedener Strauchvariationen mit Matcha versehen zeichnet sich durch seinen intensiven, grasig-frischen Geschmack und seine gehaltvolle Tasse aus. Ein schöner Tee, welcher auch für Einsteiger sehr gut geeignet ist. Eine Empfehlung!		15,00 €
1629	Marimoto Kabusecha	Drei Wochen vor der Ernte werden die Teebüsche mit lichtdurchlässigen Netzen (Kabuse) abgedeckt.Durch den Beschattungsprozess entsteht mehr Theanin. Der Tee erhält mehr Süße. Ein sehr delikater, frischer Tee mit jadegrüner Tasse! Eine Empfehlung!		19,00 €
1644	Sencha Hoshino BIO STAR N°2 (Yame, Fukuoka)	Ein milder, harmonischer Alltagstee mit grasig, frischem, leicht fruchtigem Geschmack und schönem Duft.		9,50 €