



### VERWELKEN

hierbij laat men het % vocht in de thee verminderen  
duurt 1 a 4 uur waarbij het vochtgehalte  
waarbij het vochtgehalte 50 tot 60% daalt



### FIXEREN

hierdoor stopt men de werking van de enzymen  
1 a 5 minuten



### TOEVOEGEN VAN VERSE JASMIJN

men mengt de thee met verse bloemen  
lage temperatuur gedurende 12 uur  
handmatig verwijderen van de bloemen  
men gebruikt tot 300 g bloemen voor 100 g thee



### ROLLEN EN VORMEN

deze handelingen maken de smaakstoffen vrij  
hierbij geeft men de thee ook zijn specifieke vorm  
deze vorm kan anders zijn voor ieder thee type



### DROGEN

Men gebruikt verse bloemen tijdens de productie  
Na het drogen kan men gedroogde bloemen toevoegen  
als decoratie  
Vanwege de voedselveiligheid  
zitten er enkel gedroogde bloemen in uw thee

