|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Afbeelding met tekst  Automatisch gegenereerde beschrijving | Afbeelding met tekst  Automatisch gegenereerde beschrijving |
|  |  |
| Afbeelding met tekst  Automatisch gegenereerde beschrijving | Afbeelding met tekst  Automatisch gegenereerde beschrijving |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Afbeelding met tekst  Automatisch gegenereerde beschrijving | Afbeelding met tekst  Automatisch gegenereerde beschrijving |
|  |  |
| Afbeelding met tekst  Automatisch gegenereerde beschrijving | Belangrijk is om vooral je eigen smaak voorkeur te vinden.  Zo staat bijvoorbeeld op de verpakking dat je groene thee op 80 graden moet klaarmaken. Terwijl mijn voorkeur echt op een lagere temperatuur ligt. Ik vind groene thee die op 80 graden gezet is vaak toch nog bitter proeven. Dus ik zet deze thee liever op 65 a 70 graden. En creëer hierdoor een subtielere smaak.  Experimenteer met temperatuur, trektijd van thee en de hoeveelheid.  En ontwikkel je eigen smaak voorkeur.  Thee groet;  Benita  Thee & Kaart |