



NASO & GOLA

SPECIALITÀ ALIMENTARI



Il nostro desiderio e le nostre speranze sono dare corpo e trasferire anche ad altri tre, nostre grandi passioni: i viaggi, le erbe (tè, tisane ed infusi), ed il gusto per la riscoperta dei profumi e dei sapori. Siamo a disposizione di tutti coloro che danno la massima importanza alla grande qualità di ciò che acquistano o rivendono.

What we hope for and want to do is to convey to others our passions: traveling, tea, infusions and herbal drinks with their flavors but also its age-old history and the mysticism it is enshrouded in, and the pleasure to rediscover those perfumes and flavors which so many of us have long been searching for. We give absolute priority to the quality of the products we have included in our catalog.



TÈ • tea

TÈ

tea

► TÈ ALLA CANNELLA

cinnamon tea

Ad una base di delicato e morbido tè di Ceylon sono stati aggiunti aromi e pezzetti di cannella per realizzare un infuso dal profumo intenso e dal gusto leggermente pizzicante. Ottimo tè da pomeriggio d'inverno da gustare con dolci aromatizzati con lo stesso prodotto, con biscottini allo zenzero o uno strudel di mele.

To a base of delicate, soft Ceylon tea, are added aromas and pieces of cinnamon to obtain an infusion with an intense perfume and slightly tingling taste. It is an excellent winter afternoon tea to be drunk with cakes with the same flavor, and ginger biscuits or apple strudels.



► TÈ ENGLISH BREAKFAST

English breakfast tea

La più classica delle miscela da colazione; realizzata con foglie Broken di tè della regione indiana dell'Assam, a cui vengono aggiunte, in percentuale tra il 10 ed il 30%, foglie Broken di tè di Ceylon per aumentarne il profumo e spezzarne il gusto forte. Si sposa molto bene con i cibi salati, tipici delle colazioni inglesi e, con l'aggiunta di un poco di crema di latte e zucchero è solitamente molto ben accetta anche da coloro che si avvicinano per le prime volte a questa bevanda. L'aroma è deciso ma non troppo intenso, il gusto non eccessivamente forte ed il profumo gradevole e leggermente fruttato.

The most classical of breakfast blends, obtained with broken tea leaves from the Indian Assam region to which is added 10% to 30% of Ceylon broken tea leaves to enhance the perfume and accentuate the strong flavor. It blends well with savory food, typical of English breakfast and with a dash of cream and sugar it is usually appreciated by those who are trying this drink for the first time. The aroma is marked but not too strong, the taste not too sharp and the scent pleasant and fairly fruity.



TÈ

tea

► TÈ ALL' ARANCIA AMARA

bitter orange tea

Ad una armoniosa e bilanciata miscela di tè di Ceylon, cinesi ed indiani, abbiamo aggiunto scorze ed aromi naturali di arancia. Particolarmente indicato nel periodo invernale, può essere bevuto in ogni momento della giornata; si accompagna molto bene alla crostata di frutta o dolci al cioccolato.

We added orange rind and natural aromas to a harmonious and balanced blend of Ceylon, Chinese and Indian teas. This tea is particularly indicated for the winter and can be drunk at all times of the day; it goes very well with fruit tarts and chocolate cakes.



► TÈ DELL'ALLEGRIA (KASHMIR TCHAI)

happiness tea (kashmir tchai)

Tchai è la parola indiana che indica il tè; tè che non viene quasi mai bevuto puro ma mescolato con spezie diverse, per tipo e quantità, da zona a zona. Questa che vi proponiamo è la miscela di tè e spezie tipica delle montagne del Kashmir; decisamente forte, intensa e corroborante aiuta gli abitanti a superare le basse temperature tipiche di quella zona. Per chi ama i sapori molto speziati, il gusto forte ed i profumi decisamente intensi questo tè è l'ideale. Zuccheratelo con abbondanza e aggiungete latte intero caldo per gustarlo nella sua forma migliore.

Tchai is the Indian word for tea; tea which is almost never drunk alone but mixed with different spices both in type and quantity, varying from area to area. What we want to suggest is a blend of tea and spices typical of the mountains of Kashmir; very strong, intense and invigorating, it helps the inhab-

itants to resist low temperatures typical of that area. For those who enjoy spicy flavours, strong tastes and pungent perfumes, this tea is ideal. Add abundant sugar, and warm whole milk for a taste as close as possible to that of the original country.



► TÈ DELLA FORTUNA

good luck tea

Si tratta di un tè russo e come tutti i tè russi si caratterizza per il suo sapore particolare e deciso; ad una base di tè indiani abbiamo aggiunto pezzetti di cannella e di vaniglia con i loro aromi naturali per conferire a questo infuso un profumo ineguagliabile, un sapore ed un gusto morbido, ma al contempo stuzzicante e brioso.

Like all Russian teas, this has a particular, marked flavor. We added bits of cinnamon and vanilla with their natural aromas to a base of Indian teas so as to give the infusion an incomparable perfume, a very soft flavor and taste at the same time an appetising and stimulating.



► TÈ VERDE

green tea (chum mee)

Questo tè verde, chiamato anche Meecha che in cinese significa "sopracciglio", deve il suo nome alla forma con cui vengono lavorate le foglioline. È, per antonomasia, il tè dei cinesi; qualsiasi occasione è buona per gustarne una tazzina ed in particolar modo nei periodi della raccolta quando viene infusa la foglia fresca proveniente direttamente dalla pianta. Il suo infuso, dal particolare colore giallo uovo, ha un gusto puro, forte e persistente ed un aroma particolarmente fruttato. Vi consigliamo di gustarlo senza l'aggiunta di alcunché. In alternativa al Gunpowder - per coloro che cercano un gusto meno allappante - è il tè con cui, nei paesi arabi, si può preparare il tè alla menta.

This green tea also known as Meecha which means "eyebrow" in Chinese, takes its name from the shape given to young tea leaves. It is the Chinese tea par excellence; all occasions are good to drink a cup of tea especially during harvesting when the fresh

leaf coming directly from the plant is infused. Its infusion with its special egg-yolk colour has a pure strong persistent taste and a very fruity aroma. We advise you to try it on its own. As an alternative to Gunpowder - for those who want a very dry taste - it is the tea which is prepared for mint tea in Arab countries.





► TÈ ALLA MENTA

mint tea (tuareg)

Questa è la miscela usata in tutti i paesi della regione del Sahara e del Nord Africa per preparare il tè alla menta. Composto da tè verde cinese e foglie di menta "nanà" - menta selvatica del Marocco dal profumo e dal gusto più delicato rispetto alla nostra menta piperita - il Tuareg è la bevanda più diffusa nelle regioni del Maghreb. Nonostante debba essere bevuto caldo e ben zuccherato, il suo gusto freschissimo, il suo profumo accattivante, il suo sapore delicato e la sua straordinaria capacità di ridurre la sensazione di sete e di caldo ne fanno una bevanda ideale per il periodo estivo. Se volete servire il Tuareg esattamente come in Tunisia, in Marocco o negli altri paesi dell'area, aggiungete nel bicchiere di vetro - questo tè non si serve in tazza - una foglia di menta e due o tre pinoli che avrete leggermente tostato in precedenza.

This is the blend consumed in all villages in the Sahara region and North Africa to prepare mint tea. Composed of Chinese green tea and "nanà" mint leaves - wild mint from Morocco with a very delicate scent and taste compared with our peppermint - Tuareg tea is a very common drink in the regions of the Maghreb. Although it is preferable to drink it hot and sweet, its very fresh taste, seductive perfume, delicate taste and extraordinary capacity of quenching thirst and reducing heat make it an ideal summer drink. If you want to serve Tuareg tea in exactly the same way as they do in Tunisia, Morocco or other countries in the area, put a leaf of mint and two or three toasted pine seeds into a small glass, as this tea is not served in a cup.



TÈ

tea

► TÈ CEYLON (NUWARA ELYA BOP)

Ceylon tea (Nuwara Elya bop)

Nel distretto montagnoso centrale dell'isola di Ceylon (Sri Lanka) chiamato Nuwara Eliya, si pronunzia Nurelia, si produce, in piantagioni situate mediamente sopra i 2.000 metri di altitudine, uno dei migliori tè di tutta l'isola. Questa miscela in particolare, pur essendo Broken, genera un infuso delicato, dal gusto vivace e dall'aroma fruttato.

Come tutti i tè prodotti nell'isola, è consigliabile gustarlo come tè da pomeriggio; adatto per tutti coloro che si avvicinano a questa bevanda o per coloro che non amano sapori ed aromi particolarmente forti. Il suo gusto si evidenzia maggiormente se viene bevuto senza aggiunta di crema di latte.

In the mountainous central district of the island of Ceylon (Sri Lanka), called Nuwara Eliya, one of the best teas of the island is produced in plantations mainly situated above an altitude of 2,000 metres. Although it is a broken blend it usually generates a very delicate infusion with a sharp taste and fruity aroma. Like all the products of the island we advise you to take it as an afternoon tea; suited to all those who want to try this drink or those who like unusually strong tastes and aromas. Its taste is more evident when taken without cream.



► TÈ ALLA PESCA

peach tea

Una dolce miscela di tè di Ceylon con l'aggiunta di pezzetti di pesca disidratata ed aromi naturali formano questo tè divenuto oramai un classico e che, sia caldo che freddo, rappresenta la tradizione dei tè da pomeriggio da gustare con dolci di frutta o con freschi semifreddi di stagione.

This tea is made up of a sweet blend of Ceylon tea with the addition of more pieces of dehydrated peach and natural aromas. It has become a classic which, both hot and cold, represents the traditional afternoon tea to be taken with fresh fruit tarts or with "semifreddi" of the season.





► TÈ ALLO ZENZERO (GINGER)

ginger tea

Una miscela di tè indiani e cinesi costituiscono la base di questo tè a cui è stata aggiunta polvere e pezzetti della radice dello zenzero. L'infuso, dal gusto leggermente piccante, è l'ideale per un pomeriggio invernale accompagnato da una torta di mele, pasticcini allo zenzero o dolcetti alla cannella. Il tè allo zenzero, molto bevuto anche nelle regioni più fredde del Nord-Est della Cina, acquista un sapore particolare se vi si aggiunge qualche goccia di crema di latte.

A blend of Indian and Chinese teas forms the base of this tea to which are added pieces of ginger root and powder. The infusion with its slightly hot taste, is ideal for winter afternoons with honey cake, ginger pastries or cinnamon cakes. Ginger tea which is common in the coldest regions of north-east China takes on a special taste with a dash of milk.



► TÈ ALLA FRAGOLA E PANNA

strawberries and cream tea

Ad una miscela di tè neri cinesi ed indiani sono state aggiunte le foglie, i frutti e l'aroma delle fragole e della panna così da creare un tè il cui gusto ed aroma ricordano l'inconfondibile profumo dei dolci d'estate. Buon tè da colazione, ottimo da pomeriggio, si accompagna bene ad una crostata di frutti di bosco oppure ad uno strudel di mele.

To the mixture of black Chinese and Indian teas were added the leaves, the fruit and the aroma of strawberries and cream to create a tea whose flavor and aroma remember the unmistakable scent of the sweets of summer. A good breakfast tea, an excellent afternoon tea, and a fabulous accompaniment to a wild berry fruit tart or an apple strudel.



TÈ

tea

► TÈ BANCHIA (JAPAN BANCHA)

bancha tea (japan bancha)

Contiene poca teina tanto che in Giappone viene, di solito, utilizzato per i bambini o per le persone anziane. La miscela viene formata raccogliendo le foglie più grosse e da maggior tempo presenti sulla pianta di *Camellia Japonica* dato che sono quelle, appunto, che hanno un basso contenuto di teina. Per lo stesso motivo, purtroppo, ad un basso contenuto di teina corrisponde anche un basso contenuto di catechine che sono le sostanze responsabili degli effetti terapeutici tipici del tè verde. Se desiderate

quindi gustare il tè verde, oltre che per i suoi aromi, anche per sue indubbe qualità terapeutiche, scegliete la vostra miscela tra la innumerevole quantità di tè verdi esistenti e tralasciate il Bancha, riducendo magari la quantità di tè gustato in una

giornata. Se invece preferite gustare un tè leggero, dal gusto sottile ma al tempo stesso tenace, allora il Bancha è il tè giusto.

It contains very little tea caffeine so much so that it is usually used in Japan for children or elderly people. The blend is made from the harvesting of larger and older leaves of Camellia Japonica as they are the ones that have a low content of tea caffeine. Unfortunately, for the same reason, with a low content of tea caffeine there is a low content of catechins which are the substances responsible for the typical therapeutic effects of green teas. Therefore, if you want to taste green tea not only for its aromas and its undeniable therapeutic qualities, choose a blend from the innumerable quantities of green teas existing; exclude Bancha tea and reduce the quantity of tea consumed in the course of a day. If you would rather have a light tea, with a subtle but persistent taste, then Bancha is the right tea for you.



► TÈ ALLA VANIGLIA

vanilla tea (vanilla bourbon)

La vaniglia "Bourbon" è la più profumata e ricercata tra le diverse varietà di questa pianta; per questo motivo l'abbiamo scelta per aromatizzare, in pezzettini, questo nostro tè che, una volta infuso, genera un profumo ed un sapore dolcissimo ed inebriante.

Bourbon Vanilla is the most scented and popular of the different varieties of the plant; this is why we have chosen it to give its aroma by adding small pieces to our tea which once infused releases a perfume and a very sweet inebriating flavour.





► TÈ DELLE FOLLIE

whimsical tea



Una miscela di tè indiani con aggiunti aromi di rum e pezzetti di vaniglia per formare un tè giovane, allegro ma al contempo dolce e stuzzicante. I tipici sapori e profumi caraibici vi ricorderanno, sorseggiando questo infuso anche in pieno inverno, il sole, il mare, le vacanze e le palme.

A blend of Indian teas with the addition of aromas of rum and small pieces of vanilla to give a youthful, joyful but also sweet and appetising tea. The typical Caribbean flavours and perfumes will remind you of the sun, sea, holidays and palm trees when sipping this infusion in mid-winter.

► TÈ ALLA ROSA (CHINA ROSE)

rose tea (china rose)



Finissimo tè "Congou" aromatizzato con petali di rosa. La parola "Congou" deriva dalla corruzione nel tempo del termine arcaico "hung-fu" che in lingua cinese significa "colui che aiuta il tempo e la fatica". Il tè chiamato con questo termine indicava un prodotto pregiato che veniva usato - a differenza del tè verde di uso comune - solo quando particolari occasioni lo permettevano. Magnifico tè da pomeriggio dal profumo delicato e inebriante e dal sapore morbido e intrigante, è particolarmente indicato per il palato femminile solitamente più sensibile e maggiormente attirato dai sapori gentili.

A very fine aromatic "Congou" tea with rose petals. The word "Congou" comes from the modification in the course of time of the archaic term "hung-fu", which in Chinese meant "he who sustains time and fatigue". The tea called after this term meant a high quality product which - different from the commonly used green tea - was only used on special occasions. A magnificent afternoon tea with its delicate, inebriating perfume and its mellow. É seductive taste is highly recommended for the feminine palate, usually more sensitive and more attracted to genteel tastes.

TÈ

tea



codice code	descrizione description	peso weight	pezzi/ct pieces case	dimensioni/ct cm dimensions case cm	cartoni/plt cases/pallet
551	TÈ ALL'ARANCIA AMARA BITTER ORANGE TEA	100 g (3.52 oz)	8	28,5x23x10,5	210
552	TÈ ALLA FRAGOLA E PANNA STRAWBERRY AND CREAM TEA	100 g (3.52 oz)	8	28,5x23x10,5	210
553	TÈ ALLA CANNELLA CINNAMON TEA	100 g (3.52 oz)	8	28,5x23x10,5	210
554	TÈ ALLO ZENZERO (GINGER) GINGER TEA	100 g (3.52 oz)	8	28,5x23x10,5	210
555	TÈ ALLA MENTA (TUAREG) MINT TEA (TUAREG)	100 g (3.52 oz)	8	28,5x23x10,5	210
556	TÈ ALLA PESCA PEACH TEA	100 g (3.52 oz)	8	28,5x23x10,5	210
557	TÈ ALLA ROSA (CHINA ROSE) ROSE TEA	100 g (3.52 oz)	8	28,5x23x10,5	210
558	TÈ ALLA VANIGLIA (VANILLA BOURBON) VANILLA TEA	100 g (3.52 oz)	8	28,5x23x10,5	210
559	TÈ BANCHA (JAPAN BANCHA) BANCHA TEA	100 g (3.52 oz)	8	28,5x23x10,5	210
560	TÈ DELL'ALLEGRIA (KASHMIR TCHAI) HAPPINESS TEA (KASHMIR TCHAI)	100 g (3.52 oz)	8	28,5x23x10,5	210
561	TÈ DELLA FORTUNA GOOD LUCK TEA	100 g (3.52 oz)	8	28,5x23x10,5	210
562	TÈ DELLE FOLLIE WHIMSICAL TEA	100 g (3.52 oz)	8	28,5x23x10,5	210
563	TÈ ENGLISH BREAKFAST ENGLISH BREAKFAST TEA	100 g (3.52 oz)	8	28,5x23x10,5	210
564	TÈ VERDE (CHUM MEE) GREEN TEA (CHUM MEE)	100 g (3.52 oz)	8	28,5x23x10,5	210
565	TÈ CEYLON (NUWARA ELYA BOP) CEYLON TEA (NUWARA ELYA BOP)	100 g (3.52 oz)	8	28,5x23x10,5	210

Alcuni prodotti non sono disponibili per il mercato Usa e Canada
Some products aren't available for the USA and Canadian markets

► Naso&Gola S r l - Uninomiale

Località La Villa 35/A - 43053 Compiano - Parma
uffici/office:
Tel. +39 (0)521 776970 - Fax +39 (0)521 706836
magazzino/warehouse:
Tel. +39 (0)525 811208 - Fax +39 (0)525 306091

► www.nasoegola.com - info@nasoegola.com

► Naso&Gola USA LLC

329 South Mayfair Avenue #524
Daly City, CA 94015-1404
Phone: 650.756.6826

► us.nasoegola.com