

Teeverarbeitung

1. Ernte:



Wildsammlung
Feldanbau



Selektion des gewünschten
Pflanzenteils:
Wurzel, Stängel, Blätter
Blüte, Frucht, etc.

2. Trocknung:



Verfahren je nach Empfindlichkeit
der Pflanze wählen:

- Lufttrocknung
- Heißlufttrocknung
- Trockenöfen
- evtl. Fermentation

3. Schnitt:

Grobschnitt
Feinschnitt



4. Mischen:

industrielle Mischungen
individuelle Mischungen (Apotheke)
Eigenmischungen

5. Abpacken:



Blockbodenbeutelabfüllung
Filterbeutel
Fixierung an Maltodextrin
und/oder Abfüllung in Dosen/Gläser