

# Acuerdo FACE/AETI

El té y las infusiones (sin aromas), están catalogadas por FACE como un producto GENÉRICO, ya que por su propia naturaleza NO contienen gluten.

Sin embargo, una contaminación por gluten sí resulta factible ya que en función de la zona de cultivo del té verde o la manzanilla se han podido cultivar previamente cereales, o en campos adyacentes.

Independientemente de que se trataría de una contaminación puntual y de que a día de hoy no existen los medios mecánicos ni tecnológicos para evitarlo, **NO EXISTE razón de alarma alguna**, ya que con un histórico de cinco años de análisis del producto seco y en infusión (*es decir, en dilución*), las conclusiones analíticas demuestran que aunque pueda existir gluten en la materia seca, **NO PASAN A LA INFUSIÓN**.

A pesar de la evidencia analítica, FACE y AETI han firmado un nuevo acuerdo de colaboración 2016-2018, que tiene por objeto el muestro de producto para continuar corroborando que el consumo de té e infusiones es apto para celíacos.



➤ La Federación de Asociaciones de Celíacos de España, se funda en 1994 con objeto de coordinar el esfuerzo y la labor realizada por las asociaciones miembros para defender sus derechos, con vistas a la unidad de acción y para un mejor logro de los fines comunes como es la defensa del paciente celíaco.

➤ [www.celiacos.org](http://www.celiacos.org)



➤ La Asociación Española de Té e Infusiones, nace en 1997 para representar y defender los intereses comunes de las empresas que trabajan en el ámbito de la importación o envasado, al tiempo que promueve una imagen de calidad y salud del té e infusiones. Integrada por 10 empresas representa en torno al 85% del té e infusiones comercializado en España.

➤ [www.asociacionteinfusiones.es](http://www.asociacionteinfusiones.es)

@infusionaTE  
#TéySalud  
#CulturaDelTé  
#TeaLover  
#Infusiones  
#InfuLovers

#SabiasQue  
una taza de té o infusión  
no contiene gluten?





## # SabiasQue son dos las diferencias entre el té y las infusiones?

- El té procede de la especie botánica *Camellia sinensis* (Linnaeus) O. Kuntze en sus distintos grados y tipos de fermentación, mientras que las infusiones se obtienen de cualquier otra planta o hierba.
- Para el té se utilizan solo las yemas, hojas y tallos jóvenes de la *Camellia sinensis*, mientras que para las infusiones se utilizan también las flores, frutos o semillas de las plantas.



## # SabiasQue es el grado de fermentación del té es el que le otorga su denominación y sus particularidades organolépticas?

- Té verde:** Sin fermentar
- Té oolong:** Proceso de fermentación interrumpido
- Té negro:** Fermentado
- Té rojo:** Sobrefermentación
- Té blanco:** yemas nuevas y brotes más jóvenes sin fermentar



## # SabiasQue una taza de té o infusión pueden refrescarte cuando hace calor?

Aumenta tu temperatura corporal de forma momentánea obligándote a transpirar y refrescándote así la piel.



## # SabiasQue para apreciar el color de la #infusión, lo mejor es optar por tazas de porcelana blanca?

Estudios científicos así lo confirman.



## # SabiasQue cualquier taza de té o infusión (sin aromas añadidos) es apta para celíacos?



## # SabiasQue la invención de las bolsitas de té fue accidental?

Thomas Sullivan las mandaba a sus clientes pensando en que las abrirían.



## # SabiasQue antiguamente el #té se consumía de otra manera?

En el siglo III, las hojas se maceraban y luego se hervían con leche y corteza de naranja.



## # SabiasQue las infusiones se han utilizado desde tiempos inmemorables como remedio natural?

Manzanilla o hinojo para la digestión, pasiflora o valeriana para combatir el insomnio, la tila o hierba de San Juan para la ansiedad, y el abedul para las llagas o fiebre.



## # SabiasQue el país de origen del té no es ni China ni La India?

Es el viejo valle de Assam, entre ambos países, a orillas del río Brahmaputra.

# GLUTEN FREE

