



Japońska Gyokuro Yutaka

Cena	28,49 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Gyokuro (po japońsku 玉露, oznacza "Szlachetne Krople Rosy") to herbata najwyższej jakości, uważana za najlepszą zieloną herbatę na świecie. Tylko najwyższe gatunkowo liście krzewu herbacianego rosną na najlepszej powulkanicznej japońskiej glebie. Wytwarzana według kosztownej, ale niepowtarzalnej receptury. Aby słońce nie niszczyło garbników i teiny, w momencie zawiązywania pączków, cała plantacja zostaje przykryta na dwadzieścia dni matami bambusowymi, trzcinowymi lub płachtami z materiału. Przytłumione światło sprawia, że małe listki mają większą zawartość chlorofilu (co nadaje im ciemniejszą barwę niż normalnie) oraz niższą zawartość taniny (dzięki czemu herbata zyskuje słodszy, subtelniejszy smak, pozbawiony niemal zupełnie goryczki). Podczas zbiorów zrywane są jedynie najdelikatniejsze, najświeższe listki, ręcznie lub przy użyciu nożyc automatycznych. Liście przewozi się jak najszybciej do fabryki, gdzie poddawane są działaniu pary wodnej przez około 30 sekund, w celu utrwalenia zapachu i smaku oraz zatrzymania fermentacji. Dalej przedmucha się je gorącym powietrzem, po czym są prasowane i suszone do chwili, gdy zostanie już tylko 30% pierwotnej wody. Kilkakrotne zwijanie nadaje liściom kształt cienkich, ciemnozielonych igieł. Na koniec sortuje się je, aby usunąć ewentualne łodyżki i stare liście, po czym suszy ponownie. Herbata wysmienicie nadaje się do picia na specjalne okazje jako oczyszczający, orzeźwiający i dodający energii napój. Zielona japońska herbata stymuluje pracę mózgu i układu nerwowego. W japońskiej tradycji jest zarezerwowana wyłącznie dla znakomitych gości.

- Liście: mają kształt ciemnozielonych igieł. Podczas zbiorów zrywane są jedynie najdelikatniejsze, najświeższe listki.
- Aromat i Smak: Świeży, kwiatowy z lekko słodkawym posmakiem. Ma mocniejszy, bogatszy i mniej gorzki smak niż Sencha. Wyczuwalny smak umami (uznawany za piąty smak, odpowiedzialny za wykrywanie białka-aminokwasu kwasu glutaminowego).
- Kolor Naparu: Smaragdowy.
- Sposób Parzenia: Jest to herbata, którą należy przygotowywać w wyjątkowy sposób. Do zaparzenia 1 filiżanki (150ml.) należy użyć 2x więcej suszu niż do większości herbat, bo około 2 łyżeczek. Temperatura wody nie może przekroczyć 60 stopni Celsjusza. Czas parzenia - do 4 minut. Herbatę tą można parzyć dwu a nawet trzykrotnie.
- Składniki: Herbata Zielona.
- Kraj Pochodzenia: Japonia, prefektura Kagoshima (południowa część wyspy Kiusiu).

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Wybierz wielkość opakowania: 25g , 100g , 200g