

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-czarna-zwana-meska-lapsang-souzhong-intensywna-dymna-rozkosz-p-118.html>



Herbata Czarna Zwana Męską LAPSANG SOUZHONG | Intensywna Dymna Rozkosz!

Cena

9,43 zł

Opis produktu

Lapsang Souchong: Legenda Ognia i Dymu w Twojej Filiżance

Lapsang Souchong to herbata, której historia sięga czasów, gdy liście herbaty były wędzone w dymie nad ogniskiem z drzewa sosnowego lub cedrowego w celu szybkiego ich wysuszenia podczas transportu. Ten unikalny proces nadaje naparowi wyjątkowy charakter, często porównywany do smaku szkockiej whiskey lub kubańskich cygar. To produkt inny od tych, do których przyzwyczailiśmy nasze kubki smakowe.

Napar, choć z wyglądu przypomina czarną herbatę cejlońską, smakuje i pachnie zupełnie inaczej. Aromatyczna, wędzona herbata o mocnym, wyrazistym aromacie. Co ciekawe, bywa wykorzystywana w kuchni wegańskiej do aromatyzowania potraw w celu uzyskania smaku wędzonki. Po dłuższym czasie pozostawia w ustach przyjemny posmak żywicznej słodczy, co docenią koneserzy poszukujący nowych doznań.

Lapsang Souchong: Tajemnica Wędzonego Smaku w Kuchni

Wyjątkowy, dymny smak Lapsang Souchong sprawia, że jest to kulinarny kameleon. Możesz jej używać do aromatyzowania dań wegańskich (zamiast wędzonki), zup, a nawet sosów. Doskonale smakuje z wytrawnymi serami, pieczeniami, a jej żywiczna słodycz świetnie przełamie intensywne smaki mięs.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Wybierz wielkość opakowania:: 50g , 200g , 400g , 1000g

Nasz mundurek



Kąpiel dla liści

Jak Zaparzyć "Męską" Herbatę na Luzie?

Dobra, to jest mocny zawodnik, poczujesz ognisko:

1. Woda: Nadal trzymamy się 96°C. Idealna temperatura, żeby obudzić dymny smak!
2. Ilość: Jedna łyżeczka (około 2-3g) suszu na 150-200 ml wody.
3. Czas: 3 do 5 minut. W tym czasie możesz udawać, że palisz cygaro przy ognisku.
4. Misja zakończona: Pij, smakuj przygody i ciesz się unikalnym aromatem!

Specyfikacja produktu

Składniki: Herbata Czarna "Souchong" wędzona nad dymem ognisk sosnowych.

Kraj Pochodzenia: Chiny