

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-czerwona-pu-erh-casablanca-eksplozja-dojrzałych-owocow-p-575.html>



Herbata Czerwona Pu-erh CASABLANCA Eksplozja Dojrzałych Owoców !!

Cena

9,44 zł

Opis produktu

CASABLANCA | Głęboka, owocowa podróż

Zanurz się w chwili relaksu z filiżanką naszej wyjątkowej Casablanki. To idealny towarzysz popołudniowego odpoczynku, który dodaje otuchy i wprowadza odrobinę egzotyki do Twojego rytuału picia herbaty. Co więcej, ten Pu-erh to codzienna dawka witalności. Herbata Pu-erh znana jest ze wspierania trawienia i metabolizmu, co czyni ją idealnym napojem po posiłkach. Dodatek aronii dostarcza potężną dawkę naturalnych antyoksydantów, a liofilizowane owoce – cenne witaminy. Poczuj różnicę i zadbaj o swoje samopoczucie, celebując jednocześnie chwilę przyjemności.

Pu-erh Casablanca to idealny partner dla kulinarnych przyjemności. Jej głęboki, ziemisty charakter świetnie skomponuje się z cięższymi deserami czekoladowymi lub ciastami korzennymi. Kwasowość owoców przełamie słodycz sernika lub tarty.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Wybierz wielkość opakowania:: 50g , 100g , 200g , 400g , 1000g

Nasz mundurek



Kąpiel dla liści

Dobra, to teraz instrukcja obsługi:

Nabierasz **jedną łyżeczkę** suszu (około 2g, bez spiny, na oko). Zalewasz to **150 ml** wody o temperaturze **96°C**. I teraz najważniejsze: zapomnij o tym na **3 do 5 minut**. Nie dłużej, bo zamiast herbaty wyjdzie wywar z kapcia, gorzki jak życie bez kawy.

Specyfikacja produktu

Składniki: Herbaty Puerh, aronia, skórka pomarańczy, brzoskwinia liofilizowana, jeżyna liofilizowana, malina liofilizowana, truskawka liofilizowana, aromat.



Kraj produkcji: Polska

Kraj pochodzenia herbaty: Chiny

Kulinarni kumple



Kulinarna podróż z owocowym akcentem

Dzięki bogactwu liofilizowanych owoców (brzoskwinia, malina, jeżyna, truskawka, aronia), ta herbata świetnie sprawdzi się jako deser sam w sobie lub dodatek do lekkich, owocowych ciast i sałatek. Jej intensywny smak doskonale zrównoważy również potrawy kuchni marokańskiej, dania z kuskusem czy delikatne mięsa, tworząc zaskakująco harmonijne połączenie.