

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-czerwona-pu-erh-kombucha-ot-p-873.html>



Herbata Czerwona Pu-erh Kombucha OT

Cena

9,39 zł

Opis produktu

Świetna jakościowo herbata Czerwona Pu-erh z dodatkiem suszonego i sproszkowanego grzyba herbacianego Kombucha, kawałkami limonki oraz aromatem cytrynowym. Herbata dzięki dodatkom ma delikatny wręcz aksamitny smak o lekkiej limonkowej nucie. Jest ciekawą propozycją ze względu na dodatek jakim jest kombucha. Herbaty czerwone powinny być pite bez dodatku cukru, jednak w tym przypadku słodząc herbatę można zaobserwować ciekawe zjawisko jakim jest zagęszczanie się napoju (jak bardzo rozrzedzony kisiel). Grzyb kombucha potrzebuje cukru by uruchomić proces fermentacji i wytworzyć kwas mlekowy. Informacja wyszperana w sieci: (Kwas mlekowy L(+)) zawarty w napoju z Kombuchy posiada właściwości oczyszczające, detoksykacyjne i wzmacniające. Innymi produktami metabolizmu Kombuchy są: kwas octowy, kwas glukozowy, kwas węglowy, witaminy B1, B2, B3, B6, B12 oraz enzymy). Zachęcam do poznania tego niezwykłego połączenia. Herbata o typowym mahoniowym kolorze, wyraźnym aromacie i delikatnym smaku limonkowym. Jest wyjątkowo aksamitna. Polecam.

- Sposób Parzenia: Herbaty czerwone można parzyć na dwa sposoby. To indywidualnie trzeba znaleźć ten właściwy dla siebie.
- 1. Na 1 filiżankę stosuje się 1 łyżeczkę, na szklanke - 2 łyżeczki suszu. Woda o temperaturze 96 stopni Celsjusza, a czas parzenia od 3 do 5 minut.
- 2. Herbatę należy zalać wodą o temperaturze 96 stopni Celsjusza, po czym od razu wodę tę zlać. Tak przelany susz zalewamy ponownie wodą o tej samej temperaturze i parzymy od 3 do 5 minut.
- Ważne: Herbaty czerwone można parzyć od 3 do 5 razy za każdym wydłużając czas. Pierwsze parzenie 3-4 minuty. Ta herbata zmienia walory smakowe po dodaniu cukru.
- Składniki: Czerwona Pu-erh Medium, Kawałki Limonki, Suszony i Sproszkowany Grzyb Herbaciany Kombucha, Aromat Limonkowy.
- Kraj produkcji: Polska.
- Kraj pochodzenia herbaty: Chiny.

Tak Zapakujemy Ten Produkt:

