

Dane aktualne na dzień: 07-03-2026 10:26

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-czerwona-pu-erh-prasowana-toucha-100g-gniazdo-smaku-i-tradycji-p-956.html>



Herbata Czerwona Pu-Erh Prasowana TOUCHA (100g) Gniazdo Smaku i Tradycji !!

Cena

59,99 zł

Opis produktu

Pu Erh Tuo Cha – Szlachetne Gniazdo Smaku i Tradycji

Witaj w sercu prowincji Junnan w Chinach, skąd pochodzi nasza wyjątkowa Herbata Pu Erh Tuo Cha, znana i ceniona od ponad 1700 lat. Ta szlachetna, czerwona herbata (w europejskiej nomenklaturze) jest esencją wielowiekowej tradycji, w której starannie wyselekcjonowane, wysokogatunkowe liście zostały poddane unikalnemu procesowi fermentacji nieenzymatycznej przy udziale drobnoustrojów (proces wu dui). Prasowanie w kształt niewielkiego, poręcznego gniazda Tuocha nie tylko ułatwia transport, ale przede wszystkim pozwala herbacie dojrzewać w unikalny sposób, rozwijając pełniejszy i bardziej złożony profil smakowy. Napar jest aksamitnie gładki, pozbawiony ostrości, a jednocześnie intensywny i głęboki, z dominującymi klasycznymi, słodowo-ziemistymi nutami, które składają się na niezwykle harmonijną całość. To prawdziwy rarytas, ceniony przez koneserów na całym świecie za swoją unikalność i potencjał do długoletniego leżakowania, podobnie jak dobre wino.

Kąpiel dla liści

Jak okiełznać tego chińskiego smoka w formie gniazda!



Podejście pierwsze (klasyczne, na luzie):

Ułam kawałek suszu (około 1 łyżeczki na 150-200 ml wody). Zagotuj wodę i pozwól jej ostygnąć do 95°C (to ważne, nie poparzymy naszego Pu Erha!). Zalewamy susz i czekamy cierpliwie 2-3 minuty. Voilà! Magia gotowa. Możesz parzyć wielokrotnie, wydłużając czas kolejnych parzeń.

Podejście drugie (dla minimalistów i wiecznych zabieganych):

Jeśli masz totalnie napięty grafik, możesz zastosować szybki "prysznic". Przelej susz wrzątkiem (tzw. "przepłukanie"), wylej wodę i dopiero zalej właściwą porcją wody o temperaturze 80°C. Parz przez 2 minuty. To drugie parzenie też jest super, a herbata odwdzięczy się łagodniejszym smakiem i zachowa więcej minerałów. Pamiętaj, po każdym parzeniu oddziel liście od naparu, żeby nie zrobiła się "smoła"!

Specyfikacja produktu

Składniki: Herbata Puerh Toucha

Masa Netto: 100g

Kraj pochodzenia: Chiny

Herbata dostępna jest w trzech różnych kolorach opakowania (jasno i ciemno żółte oraz miedziane), zależnych od danej partii i wysyłanych losowo.

Kulinarni kumple



Sugestie Kulinarne i Parowanie z Potrawami

Pu Erh Tuo Cha, dzięki swojemu głębokiemu, ziemistemu profilowi, jest idealnym partnerem dla potraw o intensywnym smaku. Świetnie komponuje się z daniami mięsnymi, zwłaszcza tymi wędlinami czy grillowanymi, gdzie jej wyrazistość równoważy bogactwo smaków. Można ją również serwować po obfitym posiłku, ponieważ wspomaga trawienie i przyspiesza metabolizm. Niektórzy smakosze lubią ją łączyć z twardymi, dojrzalymi serami.