

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-czerwona-pu-erh-premium-dongzhai-50g-6-letnia-mistrzowski-yunnan-p-211.html>



Herbata Czerwona PU-ERH PREMIUM DONGZHAI (50g) 6-letnia Mistrzowski Yunnan !

Cena

15,97 zł

Opis produktu

Pu-Erh Premium Dongzhai: Czas, Natura, Mistrzostwo

Są herbaty, które wyznaczają standardy, a ta jest jedną z nich. Pu-Erh Premium Dongzhai to unikalne połączenie czasu, natury i herbacianego mistrzostwa, pochodzące z renomowanego ogrodu Dongzhai w sercu prowincji Yunnan. Jej wyjątkowość ma dwa źródła. Po pierwsze, czas. Przez sześć długich lat liście dojrzewały, przechodząc proces post-fermentacji. Dzięki temu ziemista moc złagodniała, nabierając aksamitnej gładkości i niezwyklej głębi, co jest znakiem rozpoznawczym herbat leżakowanych.

Po drugie, czystość. Produkt pochodzi z upraw prowadzonych w pełnej harmonii z naturą, bez użycia pestycydów i sztucznych nawozów. W filiżance odkrywamy napar o głębokiej, ciemnej barwie i niezwykle złożonym, gładkim smaku. Wyczuwalne są tu nuty wilgotnej ziemi, leśnego runa i szlachetnego drewna, charakterystyczne dla najlepszych Pu-erhów. Picie tej herbaty wspomaga trawienie i metabolizm. To prawdziwy klejnot dla wymagających klientów.

Pu-Erh Premium Dongzhai oferuje napar o głębokiej, ciemnej barwie i niezwykle złożonym, gładkim smaku. Wyczuwalne nuty wilgotnej ziemi, leśnego runa i szlachetnego drewna sprawiają, że to idealny partner dla wyrazistych dań, pomagając zrównoważyć ciężkie posiłki.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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

Nasz mundurek



Kąpiel dla liści

Instrukcja Obsługi Herbaty Pu-Erh Premium Dongzhai (Bez spiny!)

Dobra, chemia jest prosta, ale diabeł tkwi w szczegółach. Nie torturuj liści, potraktuj je z szacunkiem!

1. Woda: Zagotuj wodę, ale daj jej chwilę odsapnąć! Idealna temperatura to 96°C (niech nie bulgocze jak szalona).
2. Susz: Wrzuć 1 łyżeczkę suszu (ok. 2-3 g) na standardowy kubek (ok. 200 ml wody).
3. Czas (Masz wybór!): Zaparzaj przez 2 do 5 minut. Pu-Erh lubi się parzyć, ale im dłużej trzymasz liście, tym mocniejszy "kop" dostaniesz.
4. Akcja ratunkowa: Niezależnie od wyboru, wyciągnij liście z wody po czasie! Inaczej herbata zamieni się w gorzką zemstę. Smacznego!

Specyfikacja produktu

Składniki: Czerwona herbata Puerh Premium Dongzhai.

Kraj pochodzenia: Chiny.

Kulinarni kumple



Pu-Erh

Premium

Dongzhai

oferuje

napa

barwie i niezwykle złożonym, gładkim smaku. Wyczuwalne nuty wilgotnej ziemi, leśnego runa i szlachetnego drewna sprawiają, że to idealny partner dla wyrazistych dań, pomagając zrównoważyć ciężkie posiłki.