Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 09:20

Link do produktu: https://alchemiasmakow.pl/herbata-czerwona-pu-erh-premium-p-213.html



# Herbata Czerwona Pu-erh Premium

| | |
|---|---|
| Cena | **10,11 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |

## Opis produktu

**Doskonałej jakości Pu-Erh ze słynnego ogrodu herbacianego, niedaleko miasta Pu’er w południowo-wschodniej prowincji Yunnan w Chinach. Należy do rodzaju herbat nazywanych post-fermentowanymi, leżakowanymi. Liście poddane są procesowi tzw. fermentacji nieenzymatycznej zachodzącej w bardzo mocnym stopniu przy udziale specjalnych szczepów bakterii i mikroorganizmów. Napar ciemny, mocny, ziemisty w smaku, o intensywnym, niepowtarzalnym aromacie.**

- 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 szklankę - 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.
- Składniki: Czerwona herbata Puerh Premium.
- Kraj pochodzenia: Chiny.

### Produkt posiada dodatkowe opcje:

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

## Tak Zapakujemy Ten Produkt:


Alchemia smaków
NAZWA HERBATY
Składniki: Xxxxxxx, xxxxxx, xxxxxx, xxxxxx, xxxxxx, xxxxxx, xxxxxx, xxxxxx, xxxxxx, xxxxxx.
Kraj pochodzenia: Xxxxxx
Nr partii: Xxxxxx
Najlepiej spożyć przed końcem: Xx/Xxxx
MASA NETTO: Xx g
Tea&Me Olga Mroczek-Kurzawa
34-650 Tymbark 655
Przechowywać w suchym, zaciemnionym i chłodnym miejscu.
www.alchemiasmaków.pl
Alchemia smaków
NAZWA