

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-czerwona-pu-erh-tuo-tea-gniazda-o-zrownowazonym-smaku-p-127.html>



Herbata Czerwona Pu-Erh TUO TEA Gniazda o Zrównoważonym Smaku !

Cena

1,91 zł

Opis produktu

Pu Erh Tuo Tea – Prasowane Gniazda o Zrównoważonym Smaku

Prezentujemy Pu Erh Tuo Tea, unikalną czerwoną herbatę (w Chinach klasyfikowaną jako czarną – hei cha) pochodzącą z kolebki herbaty, prowincji Junnan. Liście zostały starannie wyselekcjonowane i poddane tradycyjnemu procesowi prasowania w charakterystyczne formy przypominające gniazda, zwane "tuo cha" (w dialekcie Junnan "tuo" oznacza okrągły kształt). Każde gniazdo jest ręcznie pakowane w delikatną bibułę (białą lub beżową), co nie tylko chroni je przed uszkodzeniem, ale także pozwala herbacie "oddychać" i zachować jej naturalny, ziemisty aromat podczas dojrzewania. Napar charakteryzuje się intensywną, głęboką barwą i zaskakująco zrównoważonym, delikatnym smakiem z subtelnymi nutami drewna, pozbawionym nadmiernej goryczy. To w pełni naturalny produkt, ceniony za swoje właściwości wspierające trawienie i metabolizm.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Wybierz wielkość opakowania:: 1 szt. , 10 szt. , 20 szt.

Kąpiel dla liści



Sposób Zaparzenia – Dwa Proste Sposoby na Idealny Napar

Chcesz wydobyć z gniazda to, co najlepsze? Oto instrukcja obsługi:

Opcja A (Dla Cierpliwych Guru Herbaty):

Całe gniazdo (około 5g) wystarczy na duży dzbanek, ale jeśli robisz jedną porcję (150-200 ml), ułam mniejszy kawałek (ok. 1-2g). Zalewaj wodą o temperaturze 90-95°C i parz przez 3-5 minut, a przy kolejnych parzeniach wydłużaj czas. Możesz zaparzać wielokrotnie, aż do utraty smaku!

Opcja B (Szybki Strzał dla Zabieganych):

Jeśli liczysz na szybki efekt, ułam porcję i zrób "przepłukankę" wrzątkiem (wylej pierwszą wodę natychmiast, by obudzić liście). Następnie zalej świeżą wodą o temperaturze 80°C. Parz krótko, około 2 minuty. Szybko, smacznie i bez zbędnego czekania!

Specyfikacja produktu

Składniki: Czerwona herbata Pu-erh.

Masa Netto: około 5 g

Kraj pochodzenia: Chiny

Zakupiona większa ilość zostanie zapakowana do jednego opakowania.

Kulinarni kumple



Połączenia Smakowe i Kulinarne Odkrycia

Dzięki swojemu ziemistemu, a jednocześnie delikatnemu profilowi, Pu Erh Tuo Tea jest wszechstronna kulinarnie. Doskonale współgra z wyrazistymi daniami kuchni azjatyckiej, potrawami na bazie grzybów oraz pieczonym mięsem. Jej właściwości wspomagające trawienie sprawiają, że jest idealnym napojem po obfitym obiedzie lub kolacji, a także świetnym uzupełnieniem dla lekkich, pełnoziarnistych deserów.