

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-zielona-chinska-sencha-inspirowana-japonska-tradycja-p-291.html>



Herbata Zielona CHIŃSKA SENCHA Inspirowana Japońską Tradycją !

Cena

8,27 zł

Opis produktu

Sencha: Świeżość Wiosny prosto z Natury

Sencha to absolutny klasyk i najpopularniejsza zielona herbata na świecie. Choć często kojarzona z Japonią, jej chińskie odpowiedniki, takie jak ta oferowana przez nas, zdobywają serca miłośników herbaty dzięki swojej uniwersalności i przystępnemu smakowi.

Proces produkcji Senchy jest unikalny: liście są poddawane działaniu pary, co hamuje utlenianie i pozwala zachować intensywnie zielony kolor oraz świeży, trawiasty aromat. W przeciwieństwie do herbaty Bancha, Sencha jest zazwyczaj zbierana wcześniej, co daje delikatniejszy, mniej surowy profil smakowy, idealny dla osób rozpoczynających przygodę z zielonymi herbatami.

To esencja natury w filiżance. Możesz liczyć na orzeźwiający smak z lekkimi nutami słodczy i subtelną cierpkością. To doskonała herbata na co dzień, która dodaje energii w naturalny sposób, bez zbędnych dodatków.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Wybierz wielkość opakowania:: 100g , 400g , 1000g

Nasz mundurek



Kąpiel dla liści



Jak zaparzyć Senchę, czyli Zaparzanie dla Zielonych (w temacie herbaty!)

Sencha jest prosta w obsłudze, ale pamiętaj o jednej zasadzie: unikaj wrzątku jak ognia, bo herbata zrobi się gorzka i straci swój urok!

- Wersja "Podręcznikowa": Użyj 1 łyżeczki suszu (ok. 2-3g) na 150-200 ml wody. Idealna temperatura to 80°C. Parz przez równe 2 minuty. Otrzymasz klasyczny, rześki napar.
- Wersja "Dla Ciepłych": Jeśli chcesz wydobyć więcej słodkości i mniej cierpkości, spróbuj parzyć 1,5 minuty w temperaturze 75°C. Liście możesz parzyć drugi raz, wydłużając czas do 3 minut. Smacznego!

Specyfikacja produktu

Składniki: Sencha 100%.

Kraj pochodzenia: Chiny

Kulinarni kumple



Kulinarnie: Uniwersalna do lekkich posiłków

Sencha jest niezwykle elastyczna w łączeniu z jedzeniem. Jej świeży, warzywny profil pasuje niemal do wszystkiego: od sushi, przez grillowane warzywa, aż po białe mięsa. Świetnie sprawdzi się jako lekki napój do śniadania, zastępując kawę.