

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-zielona-chun-mee-piekne-brwi-delikatna-kwiatowa-doskonalosc-p-260.html>



Herbata Zielona CHUN MEE 'Piękne Brwi' Delikatna Kwiatowa Doskonałość

Cena

7,44 zł

Opis produktu

Chun Mee: Szlachetne Brwi, Złoty Napar i Cierpka Niespodzianka

Chun Mee, której nazwa w języku chińskim oznacza "Szlachetne Brwi" (Precious Eyebrows), jest jedną z najbardziej popularnych herbat w Państwie Środka, cenioną za swój unikalny wygląd i profil smakowy. Jej wąskie, długie liście są ręcznie zwijane, a ich kształt faktycznie przypomina delikatne brwi porcelanowych lalek.

Po zaparzeniu liście rozwijają się, uwalniając jasny, złocisto-żółty napar i bogaty, kwiatowy aromat. Smak jest tu intrygujący i kontrastowy: początkowa, delikatna słodycz z subtelnymi nutami suszonej śliwki przechodzi w wyraźną, orzeźwiającą cierpkość i lekki, przyjemny dymny posmak, który fantastycznie oczyszcza podniebienie.

To herbata, która potrafi zaskoczyć intensywnością przygody z zielonymi herbatami, idealna dla tych, którzy szukają czegoś więcej niż tylko łagodnej Senchy.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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

Nasz mundurek



Kąpiel dla liści



Jak zaparzyć Chun Mee, czyli instrukcja unikania GORZKOŚCI!

Uwaga, to najważniejszy punkt! Chun Mee jest piękna, ale potrafi być kapryśna. Jeśli zostawisz liście w wodzie za długo, zrobi się gorzka i bez aromatu. Musisz działać precyzyjnie!

- Wersja "Podręcznikowa": Użyj 1 łyżeczki suszu (ok. 2-3g) na 150-200 ml wody. Temperatura wody to 80°C. Parz przez równe 2 minuty, a następnie OD RAZU odseparuj liście od naparu (przelej do drugiej filiżanki lub wyjmij sitko).
- Wersja "Mistrzowska" (wielokrotne parzenie): Możesz parzyć te same liście nawet trzy razy! Użyj chłodniejszej wody (60-70°C) i parz pierwsze parzenie przez 3 minuty. Drugie parzenie zrób krócej (około 2 minuty), a trzecie znowu nieco dłużej (3 minuty). I pamiętaj: zawsze oddzielaj napar od liści!

Specyfikacja produktu

Składniki: Chińska zielona herbata Chun Mee.

Kraj pochodzenia: Chiny.

Kulinarni kumple



Kulinarnie: Śliwkowy finisz do słonych przekąsek

Dzięki swojemu unikalnemu profilowi smakowemu z nutami suszonej śliwki i delikatnym dymem, Chun Mee świetnie pasuje do słonych, azjatyckich przekąsek. Można ją również podawać po obfitym posiłku, ponieważ jej cierpkość wspomaga trawienie i odświeża.