

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-zielona-genmaicha-z-prazonym-ryzem-50g-harmonia-aromatow-p-159.html>



Herbata Zielona GENMAICHA z Prażonym Ryżem (50g) Harmonia Aromatów !!

Cena

8,38 zł

Opis produktu

Genmaicha: Zielona Herbata, Która Smakuje Jak Popcorn!

Genmaicha to fascynująca propozycja, która łączy łagodność chińskiej zielonej herbaty Sencha z zaskakującym, intensywnym aromatem prażonego brązowego ryżu. To unikalna kompozycja, która zrewolucjonizuje Twoje postrzeganie zielonych herbat.

Nazwana często "herbatą popcornową" ze względu na pękające podczas prażenia ziarenka, Genmaicha oferuje niepowtarzalną podróż smakową. Łagodny, lekko warzywny smak herbaty bazowej jest idealnie zbalansowany przez ciepłe, orzechowe i karmelowe nuty ryżu.

To doskonały wybór dla początkujących miłośników herbaty, którzy szukają czegoś z charakterem, ale bez goryczy. Jest wyjątkowo świeża, aromatyczna i naturalnie niskokofeinowa, co czyni ją idealnym napojem na każdą porę dnia, nawet wieczorem, gdy potrzebujesz chwili relaksu.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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

Nasz mundurek



Kąpiel dla liści



Jak zaparzyć Genmaichę, czyli Gotuj Ryż, Nie Herbatę!

Parzenie Genmaichy to czysta przyjemność, bo ryż wybacza błędy, ale pamiętaj, żeby nie przesadzić z temperaturą samej herbaty.

- 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 napar z łagodnym smakiem zielonej herbaty i wyraźną nutą prażonego ryżu.
- Wersja "Turbo Aromat": Jeśli chcesz, żeby nuty ryżu były jeszcze bardziej intensywne, możesz użyć nieco cieplejszej wody (90°C), ale skróć czas parzenia do 1 minuty! Eksperymentuj, a znajdziesz swój ulubiony balans!

Specyfikacja produktu

Składniki: Zielona herbata, Prażone ziarenka ryżu.

Kraj pochodzenia: Chiny.

Kulinarni kumple



Kulinarnie: Idealny partner dla sushi i dań smażonych

Genmaicha jest tradycyjnie serwowana w towarzystwie sushi i sashimi, ponieważ jej prażony, umami smak doskonale uzupełnia delikatność ryb. Równie dobrze sprawdzi się z daniami smażonymi (tempura) lub jako pocieszający napój do lekkich, azjatyckich przekąsek.