

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-zielona-green-monkey-mlode-liscie-o-swiezym-aromacie-p-266.html>



Herbata Zielona Green Monkey Młode Liście o Świeżym Aromacie !!

Cena

14,39 zł

Opis produktu

Green Monkey: Legenda z Górskich Zboczy Fujian

Herbata Green Monkey, czyli "Zielona Małpa" (Lu Mao Hou), to unikalny skarb prosto z górskich regionów chińskiej prowincji Fujian. Z jej nazwą wiąże się stara legenda, według której liście zrywano z trudno dostępnych, stromych klifów, a pomagały w tym specjalnie wytresowane małpy. Choć dziś zbiory odbywają się bez udziału zwierząt, ręczna praca i dbałość o każdy szczegół pozostały niezmiennie.

Liście Green Monkey są starannie zbierane wczesną wiosną. Ich lekko poskręcany kształt i delikatny, srebrzysty puszek faktycznie mogą przywołać na myśl puszyste futro. Staranna obróbka sprawia, że zachowują one swoje naturalne właściwości i bogactwo antyoksydantów.

Napar zachwyca zmysły. Charakteryzuje się delikatnym, kwiatowym aromatem, który łączy się z nutami świeżej trawy, orzechów i zaskakująco, lekką słodyczą. To orzeźwiający smak, który doskonale pasuje do każdej pory dnia, przynosząc chwilę wytchnienia, spokoju i odrobinę chińskiej legendy.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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

Nasz mundurek



Kąpiel dla liści



Jak zaparzyć Green Monkey, czyli Małpi Gaj w Filizance

Z tą herbatą obchodzić się delikatnie, a odwodzić się aksamitnym smakiem. Małpy wiedziały, co zbierają, my wiemy, jak parzyć!

- 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 o pięknym, jasnozielonym kolorze i zrównoważonym smaku.
- Wersja "Mistrza Ceremonii": Dla maksymalnej delikatności i wydobycia kwiatowych nut, spróbuj parzyć w niższej temperaturze, np. 75°C, przez 2,5 minuty. Możesz ją parzyć drugi raz, uzyskując równie smaczny napar!

Specyfikacja produktu

Składniki: Zielona Herbata Green Monkey

Kraj pochodzenia herbaty: Chiny

Kulinarni kumple



Kulinarnie: Subtelność do białych mięs i warzyw

Dzięki swojemu zrównoważonemu, lekko orzechowemu profilowi, Green Monkey jest doskonałym towarzyszem dla dań kuchni azjatyckiej, zwłaszcza tych delikatniejszych. Idealnie pasuje do gotowanej na parze ryby, białego mięsa (kurczak, indyk) oraz lekkich, warzywnych sałatek.