

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-zielona-gunpowder-temple-of-hunan-kulki-herbacianej-magii-p-234.html>



Herbata Zielona GUNPOWDER TEMPLE OF HUNAN Kulki Herbacianej Magii

Cena

7,44 zł

Opis produktu

Gunpowder Temple of Heaven AAA: Najwyższa Jakość i Moc Smaku

Gunpowder Temple of Heaven AAA to herbata zielona klasy premium, uznawana za najlepszą markę typu Gunpowder dostępną na rynku. Oznaczenie AAA świadczy o najwyższej jakości, staranności wykonania i selekcji liści.

Herbata ta charakteryzuje się bardzo specyficznym wyglądem: liście są ciasno i regularnie zwinięte w połyskujące, ciemnozielone kuleczki, przypominające proch strzelniczy. Ten unikalny proces rolowania, zapoczątkowany w czasach dynastii Tang, pomaga "zamknąć" esencję i aromat wewnątrz liścia, by uwolnić ją dopiero podczas parzenia.

Napar jest intensywny, mocny, o złotawo-żółtej barwie. W smaku dominuje lekka, przyjemna gorzyczka, nuty dymne oraz ziemiste, które są bardziej wyraziste i złożone niż w standardowej herbacie Gunpowder. To doskonały wybór dla koneserów poszukujących herbaty z charakterem i wysoką zawartością teiny, która skutecznie pobudza.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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

Nasz mundurek



Kąpiel dla liści



Jak zaparzyć Temple of Heaven, żeby poczuć Niebiański Smak!

Ta herbata jest mocna, więc nie przesadzaj z parzeniem, jeśli nie chcesz, żeby wykręciło Ci twarz! Pamiętaj, żeby oddzielić liście od naparu po zaparzeniu.

- 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 mocny i aromatyczny napar.
- Wersja "Dla Wytrwałych": Liście Temple of Heaven można parzyć wielokrotnie, nawet 2 lub 3 razy! Przy kolejnym parzeniu możesz użyć wody o temperaturze 70°C i parzyć do 3 minut, uzyskując delikatniejsze nuty.

Specyfikacja produktu

Składniki: Zielona Herbata Gunpowder o Jakości Temple of Hunan

Kraj pochodzenia: Chiny.

Kulinarni kumple



Kulinarnie: Intensywny napar do mocnych dań

Mocny i cierpki napar tej herbaty doskonale radzi sobie z intensywnymi smakami. Tradycyjnie jest ulubioną herbatą w Maroku, gdzie podaje się ją z dużą ilością świeżej mięty i cukru. Świetnie pasuje również do grillowanych mięs, potraw przyprawionych kuminem, a także jako mrożona herbata z cytryną.