

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-zielona-japan-genmaicha-ryzowwe-nuty-japonii-p-645.html>



Herbata Zielona JAPAN GENMAICHA Ryżowwe Nuty Japonii !

Cena

12,74 zł

Opis produktu

Genmaicha: Od Herbaty Biedoty do Globalnego Fenomenu Zdrowia

Genmaicha to wyjątkowa, tradycyjna herbata japońska, której historia jest równie fascynująca, co jej smak. Dawniej popularna wśród biedniejszych warstw społecznych – dodatek prażonego ryżu obniżał cenę herbaty, zwiększając jej objętość – dziś jest spożywana przez wszystkich i cieszy się globalną popularnością, zwaną często "popcorn tea".

Delikatne liście znakomitej jakości japońskiej Senchy mieszane są z ziarnami brązowego ryżu, który przed prażeniem jest specjalnie namaczany i parzony. Napar ma piękny, złotawo-seledynowy kolor oraz przyjemny, słodkawy smak kasztanów i orzechowy aromat.

To prawdziwa skarbnica zdrowia! Genmaicha jest bogata w katechiny i antyoksydanty, a jej regularne spożywanie przyczynia się do spowalniania procesów starzenia, oczyszczania organizmu z toksyn, obniżania poziomu złego cholesterolu oraz wsparcia zdrowia zębów i włosów. Co ważne, zawiera dobrze przyswajalną witaminę C, beta-karoten, kwas foliowy, potas, wapń oraz fosfor.

Charakteryzuje się średnią zawartością teiny, dlatego może być spożywana również wieczorami, stanowiąc doskonałe wsparcie dla układu trawiennego po posiłku.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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

Nasz mundurek



Kąpiel dla liści



Jak zaparzyć Genmaichę, żeby smakowała jak w Tokio?

Parzenie Genmaichy to bułka z masłem, a w zasadzie ryżem z herbatą! Działa łagodnie na żołądek i wybacza błędy, ale trzymaj się zasad dla najlepszego efektu:

- Wersja "Podręcznikowa": Użyj 1 łyżeczki suszu (ok. 2-3g) na 150-200 ml wody. Idealna temperatura to 80°C (odczekaj po zagotowaniu!). Parz przez równe 2 minuty. Liście możesz zostawić w naparze, smak nie stanie się gorzki, ale wyrazistszy!
- Wersja "Turbo Zdrowie": Możesz parzyć te same liście drugi raz, a nawet trzeci, wydłużając czas parzenia o minutę za każdym razem, by wyciągnąć 100% katechin i minerałów!

Specyfikacja produktu

Składniki: Zielona Herbata, Prażone ziarenka brązowego ryżu.

Kraj pochodzenia: Japonia

Kulinarni kumple



Kulinarnie: Idealna do lekkich posiłków i sushi

Genmaicha doskonale współgra z wieloma posiłkami. Jej orzechowy i lekko słodki smak sprawia, że jest wspaniała do picia o każdej porze dnia, zwłaszcza do lekkich dań, sushi, sashimi, czy po prostu jako rozgrzewający napój po południu.