

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-zielona-japan-kokeicha-kokei-cha-formowane-igelki-p-570.html>



Herbata Zielona JAPAN KOKEICHA KOKEI CHA Formowane Igelki !!

Cena

23,88 zł

Opis produktu

Kokeicha: Naukowa Innowacja w Kształcie Choinkowych Igiełek

Japan Kokeicha to jedna z najbardziej charakterystycznych herbat uprawianych w Japonii, która wyróżnia się unikalnym wyglądem i smakiem. Jej produkcja to wynik powojennej innowacji z 1953 roku, mającej na celu wykorzystanie cennego pyłu herbacianego (konacha), który wcześniej służył jako nawóz.

Proces jest fascynujący: sproszkowane liście są mieszane z wodą, zagniatane w ciasto, a następnie przeciskane przez specjalne sito, tworząc charakterystyczne, sprasowane "igielki" przypominające wyglądem igły choinki. Ten innowacyjny sposób formowania nadaje herbatce nie tylko unikalny wygląd, ale też specyficzny profil smakowy.

Napar ma ciekawy, zielonożółty kolor i jest transparentny. W smaku da się wyczuć lekką goryczkę połączoną z delikatną cierpkością, odrobiną słodczy oraz nutami warzywnymi (brokuły, szpinak). Jest to herbata o łagodnym działaniu i niższej zawartości kofeiny, idealna dla początkujących i osób poszukujących zbalansowanego smaku.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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

Nasz mundurek



Kąpiel dla liści



Jak zaparzyć Kokeichę, czyli Operacja "Igła"!

Parzenie Kokeichy jest proste, ale pamiętaj o temperaturze – ta herbata nie lubi wrzątku i najlepiej czuje się w średnich temperaturach.

- Wersja "Podręcznikowa": Użyj 1 łyżeczki suszu (ok. 2-3g) na 150-200 ml wody. Idealna temperatura to 80°C. Parz przez równe 2 minuty. Pamiętaj, aby po zaparzeniu oddzielić liście od naparu.
- Wersja "Turbo Smak": Możesz użyć nieco chłodniejszej wody (75°C) i parzyć przez 2-3 minuty, by wydobyć więcej słodczy i mniej cierpkości. Igiełki można parzyć 2 lub 3 razy, uzyskując delikatniejszy napar.

Specyfikacja produktu

Składniki: Zielona Herbata, Ryż.

Masa Netto: 50 g

Kraj pochodzenia: Japonia.

Kulinarni kumple



Kulinarnie: Świeży dodatek do dań z wodorostów

Łagodnie cierpki, warzywny smak Kokeichy doskonale współgra z daniami, które mają nuty umami. Świetnie pasuje do zup miso, potraw z wodorostami wakame, lekkich dań rybnych lub jako orzeźwiający napój po azjatyckim posiłku.