

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-zielona-japan-matcha-iri-genmaicha-shichi-fuku-50g-siedem-szczesc-p-1389.html>



Herbata Zielona JAPAN MATCHA IRI GENMAICHA SHICHI FUKU (50g) Siedem Szczęść

Cena

18,49 zł

Opis produktu

Matcha iri Genmaicha Shichi Fuku: Odkryj Herbatę Siedmiu Szczęść!

Poznaj ulubioną zieloną herbatę Polaków – Matcha iri Genmaicha Shichi Fuku! Nazwa "Shichi Fuku" oznacza "Herbata siedmiu szczęść", co doskonale oddaje radość płynącą z każdej filiżanki tego wyjątkowego naparu. To idealny wybór, gdy potrzebujesz chwili dla siebie, szybkiego zastrzyku energii przed wyjściem, czy po prostu chcesz celebrować dobry dzień.

To mistrzowskie połączenie smaków: bazą jest tradycyjna herbata Bancha z prefektury Shizuoka, zmieszana z chrupiącymi, prażonymi ziarnami ryżu. Całość uszlachetniona została dodatkiem ceremonialnej herbaty Matcha z prefektury Uji (stąd nazwa "iri matcha"). Efekt? Intensywny zielony kolor, któremu towarzyszy mocny ryżowy aromat oraz wyśmienity smak.

Gotów na swoje szczęście? Zamów już dziś i przekonaj się, dlaczego ta herbata podbiła serca smakoszy!

Nasz mundurek



Kąpiel dla liści



Jak zaparzyć to "Siedem Szczęść" (bez zbędnego kombinowania)?

Parzenie jest proste, ale pamiętaj o niskiej temperaturze, żeby Matcha zachowała swój piękny kolor i właściwości! I najważniejsze: oddziel liście od naparu!

- Wersja "Podręcznikowa": Użyj 1 łyżeczki herbaty (ok. 2-3g) na 200ml wody. Idealna temperatura to 80°C (musisz poczekać!). Parz przez ok. 2 minuty. Po zaparzeniu od razu oddziel liście od naparu!
- Wersja "Turbo Szczęście": Możesz parzyć herbatę trzykrotnie! Użyj wody o temp. 65°C-70°C na pierwsze parzenie (ok. 1-2 minuty). Drugie i trzecie parzenie trwa maksymalnie 1 minutę. Ciesz się smakiem bez goryczki!

Specyfikacja produktu

Składniki: Japońska zielona herbata Bancha, prażony ryż, sproszkowana japońska zielona herbata Matcha

Masa Netto: 50g

Kraj pochodzenia herbaty: Japonia, prefektura Shizuoka

Herbata jest konfekcjonowana z oryginalnych, 0,5kg opakowań.

Kulinarni kumple



Kulinarnie: Umami do każdego posiłku

Ta herbata jest niezwykle uniwersalna kulinarnie. Orzechowy posmak Genmaichy idealnie łączy się z aksamitnym umami Matchy, co sprawia, że doskonale pasuje do sushi, lekkich sałatek, a nawet dań z grilla. To świetne dopełnienie lekkiego obiadu lub kolacji.