

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-zielona-japan-sencha-ot-50g-swiezosc-mlodych-lisci-p-1390.html>



Herbata Zielona JAPAN SENCHA (OT) (50g) Świeżość Młodych Liści !!

Cena

15,99 zł

Opis produktu

Japan Sencha: Zbiór Wiosenny i Gwarancja Najwyższej Jakości

Japan Sencha to herbata najwyższej jakości, uprawiana według tradycyjnych japońskich metod, ceniona za swój unikalny charakter i bogaty profil smakowy. Jest to esencja japońskiej kultury herbacianej, pakowana w hermetyczne opakowania w Japonii, co gwarantuje jej niezrównaną świeżość.

Herbata ta jest zbierana na wiosnę (tzw. first flush) wyłącznie z młodych, niewielkich i częściowo rozwiniętych liści. Ten wczesny zbiór zapewnia, że liście są delikatne, pełne składników odżywczych, L-teaniny i chlorofilu, co przekłada się na słodszy i łagodniejszy smak.

Napar charakteryzuje się jasno-żółtym lub złocisto-zielonym kolorem i smakiem, który łączy rześkie, trawiaste nuty z przyjemną słodyczą i subtelnym akcentem umami. Co ważne, w naszym sklepie herbatę dodatkowo przesiewamy, by pozbawić ją pyłu, co zapewnia klarowny napar i najwyższą jakość produktu, który otrzymujesz.

Tak zapakujemy ten produkt:



Kąpiel dla liści



Jak zaparzyć Japan Sencha, żeby poczuć japońską perfekcję?

Ta herbata jest szlachetna i delikatna. Jeśli liście pozostawimy w naparze za długo lub użyjemy zbyt gorącej wody, herbata będzie bardzo gorzka i bez aromatu. Precyzja jest kluczowa!

- 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, a następnie natychmiast oddziel listki od naparu.
- Wersja "Mistrzowska" (wielokrotne parzenie): Możesz ją parzyć trzykrotnie! Użyj wody o temperaturze 60-70°C na pierwsze parzenie (maksymalnie 3 minuty). Pamiętaj, że drugie parzenie powinno trwać krócej niż pierwsze, a trzecie może być nieco dłuższe. Zawsze oddzielaj liście od naparu!

Specyfikacja produktu

Składniki: Zielona Herbata Sencha.

Kraj pochodzenia: Japonia

Kulinarni kumple



Kulinarnie: Świeżość do lekkich sałatek i ryb

Orzeźwiający charakter Senchy sprawia, że jest idealnym dopełnieniem lekkich posiłków. Doskonale pasuje do sushi, owoców morza, świeżych sałatek z warzywami, a także jako elegancki napój po obfitym obiedzie, który w naturalny sposób odświeża podniebienie.