

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-zielona-japan-tamaryokucha-premium-swieza-lekko-owocowa-p-656.html>



Herbata Zielona JAPAN TAMARYOKUCHA PREMIUM Świeża Lekko Owocowa !

Cena

23,91 zł

Opis produktu

JAPAN TAMARYOKUCHA: Szmaragdowy Klejnot z Nagasaki, Prosto z Natury

Tamaryokucha (玉露), często nazywana "Guricha", to prawdziwy rarytas i japoński specjał zarezerwowany na wyjątkowe, uroczyste okazje. Ta partia pochodzi z plantacji na malowniczych Wyspach Goto w prefekturze Nagasaki, gdzie uprawa odbywa się bez użycia chemicznych środków ochrony roślin i nawozów sztucznych, co potwierdza jej charakter i czystość.

Nazwa jest równie poetycka jak smak: tama nawiązuje do zakrzywionych klejnotów znajdujących w antycznych kurhanach, a ryokucha to zielona herbata – mamy więc "herbatę zieloną w kształcie haczykowatych klejnotów". W przeciwieństwie do większości japońskich herbat wykańczanych zwijaniem igłowym, Tamaryokucha produkowana jest metodami typowymi dla Chin: suszenie odbywa się na gorącym powietrzu w obracającym się bębnie. Proces ten, choć wciąż wykorzystuje japońskie duszenie parą, nadaje herbacie unikalną, spiralnie rolowaną formę i łagodniejszy, mniej trawiasty profil smakowy. Szmaragdowy napar zachwyca nutką dymnego aromatu i delikatnym, przyjemnie słodkim finiszem, przypominającym spienione, świeże mleko.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Wybierz wielkość opakowania: 25g , 100g , 200g

Nasz mundurek



Kąpiel dla liści



Jak zaparzyć ten japoński klejnot? (Na luzie!)

Dobra, nie stresuj się, to nie jest egzamin z ceremonii parzenia. Ta dama lubi precyzję, ale wybacza błędy! Oto dwie opcje, żeby wydobyć z niej to, co najlepsze:

Wersja "Bez spiny":

Wrzuć 2 płaskie łyżeczki (około 4g) suszu do dzbanka. Zalej wodą o temperaturze 80°C (zagotuj i poczekaj chwilę, aż ostygnie). Parz przez równe 2 minuty. Pamiętaj, żeby po tym czasie odcedzić napar do końca, żeby liście nie męczyły się w wodzie dłużej niż trzeba! Porcja na 150-200 ml wody.

Wersja "Dla Koneserów i Oszczędnych":

Te same liście możesz zalewać do 3 razy!

- Pierwsze parzenie: Użyj wody o temperaturze 80°C, parz przez 2 minuty.
- Drugie parzenie: Woda 80°C, czas parzenia tylko 30 sekund.
- Trzecie parzenie: Woda 80°C, czas parzenia 1 minuta.

Za każdym razem uzyskasz nieco inny, fascynujący smak. Pamiętaj, żeby po każdym parzeniu odlać całość naparu od liści. Smacznego!

Specyfikacja produktu

Składniki: Herbata Zielona.

Kraj pochodzenia: Japonia, prefektura Kagoshima (południowa część wyspy Kiusiu).

Kulinarni kumple



Kulinarnie: Świeżość, która lubi towarzystwo

Dzięki łagodnemu, mlecznemu profilowi i braku intensywnej goryczki, Tamaryokucha jest niezwykle wszechstronna. Jej świeży smak doskonale równoważy delikatne dania kuchni azjatyckiej, w szczególności sushi, sashimi oraz lekkie, gotowane na parze warzywa. Może być także zaskakująco dobrym partnerem dla delikatnych, kremowych deserów, gdzie jej subtelny dymny akcent wprowadzi intrygujący kontrast.