

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-zielona-japonska-sencha-natsu-swiezy-delikatny-aromat-umami-p-651.html>



Herbata Zielona Japońska SENCHA NATSU Świeży Delikatny Aromat | Umami

Cena **17,47 zł**

Opis produktu

JAPOŃSKA SENCHA NATSU: Esencja Lata i Piątego Smaku Umami

Sencha (煎茶, "herbata duszona") to brama do świata japońskiej herbaty i absolutny klasyk, stanowiący aż 80% krajowej produkcji. Nasza Sencha Natsu, choć pochodzi z późniejszych zbiorów letnich (Natsu oznacza "lato"), zachowuje urzekającą świeżość i miękki, subtelny smak, idealny dla każdego, kto chce odkryć japońskie smaki bez przytłaczającej goryczki.

Jej ciemnozielone liście, zwinięte w precyzyjne igielki, kryją w sobie tajemnicę smaku umami. Ten piąty smak, odpowiedzialny za wykrywanie białka, nadaje naparowi niezwykłą, aksamitną głębię i przyjemną słodko-mleczną nutę, która otula podniebienie. Proces duszenia parą (trwający zaledwie 15-20 sekund) zatrzymuje utlenianie, konserwując intensywny kolor i delikatny aromat. Po zaparzeniu uzyskujemy przejrzysty, jasnozielony napar, który jest wizualną uczcą i zaproszeniem do chwili wytchnienia. To doskonała propozycja na rozpoczęcie swojej przygody z zielonymi herbatami, oferująca przystępny, a jednocześnie bogaty profil smakowy.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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

Nasz mundurek



Kąpiel dla liści



Jak zaparzyć Senchę Natsu? (Na luzie!)

Dobra, ta letnia Sencha lubi być traktowana z szacunkiem, ale bez zbędnego zadęcia. Trzymamy się żelaznych zasad, żeby jej nie poparzyć i nie zrobić z niej gorzkiej zupy!

Wersja "Podstawowa, bez spiny":

Wskazana ilość to 12g suszu (około 7 czubatych łyżeczek) na 1 litr wody, ale my lubimy pić w mniejszych ilościach. Proponuję 1,2g (niecała łyżeczka) na 150 ml wody. Temperatura wody to 80°C (odczekaj po zagotowaniu!). Parz przez równe 1 minutę. Po tym czasie natychmiast odcedź napar od liści do końca.

Wersja "Dla Koneserów i Oszczędnych" (Multi-parzenie):

Te same liście możesz zalać wodą jeszcze dwa razy!

- Pierwsze parzenie: Woda 80°C, czas parzenia 1 minuta.
- Drugie parzenie: Woda 80°C, czas parzenia tylko 15-30 sekund.
- Trzecie parzenie: Woda 80°C, czas parzenia 45-60 sekund.

Pamiętaj, by za każdym razem odlać cały napar od liści!

Specyfikacja produktu

Składniki: Japońska Sencha Natsu 100%

Kraj pochodzenia herbaty: Japonia, prefektura Kagoshima, region Minamikyushu Eicho

Kulinarni kumple



Kulinarnie: Umami na talerzu

Słodko-mleczne umami Senchy Natsu sprawia, że jest ona doskonałym partnerem dla dań, które również czerpią z tego smaku. Idealnie zbalansuje smak gotowanych na parze ryb, owoców morza, delikatnych tofu, a nawet kremowych zup. Można ją również podawać do lekkich, jasnych ciast owocowych, gdzie jej świeżość stworzy ciekawy kontrast.