

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-zielona-joongjak-osulloc-oryginalna-koreanska-p-647.html>



Herbata Zielona JOONGJAK O'Sulloc Oryginalna Koreańska

Cena

12,35 zł

Opis produktu

JOONGJAK O'SULLOC: Koreańska Precyzja i Melonowa Śmietanka z Wypsy Jeju

Joongjak O'Sulloc to fascynujący przykład koreańskiej herbaty zielonej, która czerpie inspirację z japońskiej precyzji, jednocześnie zachowując unikalny, łagodny charakter. Uprawiana na malowniczej, wulkanicznej wyspie Jeju (uznawanej za skarb przyrody i często nazywanej "koreańskim Hawajami") na plantacji O'Sulloc, gdzie w latach 80-tych zapoczątkowano produkcję herbat na wzór japoński.

To, co zaskakuje, to fakt, że do produkcji Joongjak zbierane są dojrzałe, większe liście (bez pączków), w przeciwieństwie do najdroższych japońskich herbat. Jednak ta dojrzałość wcale nie oznacza goryczy. Wręcz przeciwnie – ten zielono-żółty napar jest niesamowicie świeży i słodkawy, zaskakując podniebienie wyraźnymi, przyjemnymi nutami melona i kremowej śmietanki. Tradycyjna, ręczna metoda zbioru i obróbki sprawia, że jest to herbata o zbalansowanym, unikalnym profilu smakowym, która łączy w sobie to, co najlepsze w obu kulturach herbacianych.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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

Nasz mundurek



Kąpiel dla liści



Jak zaparzyć Joongjak O'Sulloc? (Na luzie!)

Ta koreańska piękność z Jeju lubi czułość i niskie temperatury! Zapomnij o wrzątku, bo ją poparzysz i będzie zła (czyli gorzka).

Wersja "Podstawowa, bez spiny":

Trzymamy się proporcji: 1,2g suszu (niecała łyżeczka) na 150 ml wody. Ale uwaga, woda musi mieć tylko 70°C (odczekaj po zagotowaniu bite 5-7 minut!). Parz przez równe 2 minuty. Po tym czasie natychmiast odcedź napar od liści do końca.

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

Te same liście możesz śmiało zalewać wodą jeszcze dwa razy!

- Pierwsze parzenie: Woda 70°C, czas parzenia 2 minuty.

-
- Drugie parzenie: Woda 75°C, czas parzenia tylko 30 sekund (możesz lekko podnieść temp!).
 - Trzecie parzenie: Woda 80°C, czas parzenia 1 minuta.

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

Specyfikacja produktu

Składniki: Herbata Koreańska Joongjak.

Kraj pochodzenia: Korea Południowa; wyspa Jeju, plantacja O'Sulloc.

Kulinarni kumple



Kulinarnie: Kremowe Połączenia

Słodkawy, kremowy profil smakowy Joongjak O'Sulloc czyni ją idealnym partnerem dla deserów. Szczególnie polecana jest do ciast z kremem śmietankowym, panna cotty, a także do owoców, zwłaszcza świeżego melona czy ananasa, z którymi nuty smaku herbaty wchodzi w doskonałą synergię.