

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-zielona-kenia-green-premium-recznie-zwijana-p-268.html>



Herbata Zielona KENIA GREEN Premium Ręcznie Zwijana

Cena

10,49 zł

Opis produktu

KENIA GREEN WIELKOLISTNA: Afrykańska Świeżość i Energia Natury

Odkryj niezwykłą świeżość prosto z serca Afryki! Kenia, choć znana głównie z czarnych herbat, oferuje unikalne zielone liście, które zaskakują swoim charakterem. Nasza wielkolistna Kenia Green to herbata uprawiana w naturalnych warunkach, z poszanowaniem dla lokalnego ekosystemu.

Susz stanowią ciemnozielone, misternie zwinięte i skręcone liście. Po zaparzeniu rozwijają się w pełnej krasie, uwalniając intensywny, świeży, trawiasty zapach, który natychmiastowo pobudza zmysły. To doskonały wybór dla każdego, kto szuka energetyzującego, prostego w smaku naparu, który nie wymaga specjalistycznej wiedzy o parzeniu. Jej profil jest przystępny i czysty, idealny na poranny start lub popołudniowe orzeźwienie.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Wybierz wielkość opakowania:: 25g , 200g , 400g

Nasz mundurek



Kąpiel dla liści



Jak zaparzyć Kenia Green Wielkolistną? (Na luzie!)

Afrykańska herbata, afrykański luz? Prawie! Ta Kenia lubi ciepło, ale bez przesady. Trzymaj się tych dwóch metod, a będzie pysznie. Tym razem mierzymy wygodną łyżką stołową!

Wersja "Podstawowa, bez spiny" (miarka: łyżka stołowa):

Użyj 1 czubatej łyżki stołowej suszu (około 3-4g) na 300 ml wody. Temperatura wody to 80°C (czyli zagotuj i poczekaj z 5 minut, żeby ostygła). Parz przez równe 2 minuty. Pamiętaj, żeby po tym czasie odcedzić napar od liści do końca.

Wersja "Dla Koneserów i Oszczędnych" (Multi-parzenie, miarka: łyżka stołowa):

Tak, te liście też możesz zalać wodą jeszcze dwa razy!

-
- Pierwsze parzenie: Woda 80°C, czas parzenia 2 minuty.
 - Drugie parzenie: Woda 80°C, czas parzenia tylko 45 sekund.
 - Trzecie parzenie: Woda 80°C, czas parzenia 1 minuta.

Za każdym razem uzyskasz nieco inny smak. Smacznego!

Specyfikacja produktu

Składniki: Ręcznie zwijana herbata Kenia Green Premium.

Kraj pochodzenia herbaty: Kenia.

Kulinarni kumple



Kulinarnie: Uniwersalna towarzyszka posiłków

Dzięki swojemu dominującemu, świeżemu, trawiastemu profilowi, ta kenijska herbata jest niezwykle uniwersalna. Stanowi świetne, orzeźwiające tło dla lekkich dań obiadowych, zwłaszcza sałatek, grillowanych warzyw czy pieczonego kurczaka. Jej czysty smak dobrze komponuje się także z prostymi, słonymi przekąskami.