

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-zielona-lu-cha-yunnan-aromatyczna-i-lagodna-w-smaku-p-65.html>



Herbata Zielona LU CHA YUNNAN Aromatyczna i Łagodna w Smaku !!

Cena

8,91 zł

Opis produktu

LU CHA YUNNAN: Łagodny Detoks i Zdrowie z Chińskiej Prowincji

Lu Cha Yunnan to chińska zielona herbata, która łączy w sobie łagodny, przyjemny smak z potężną dawką prozdrowotnych właściwości, co czyni ją idealnym naparem na co dzień. Jest łagodna i aromatyczna, a jednocześnie skrywa w sobie bogactwo natury: cenne witaminy (B i C), sole mineralne oraz flawonoidy.

Regularne picie tej herbaty z prowincji Yunnan pozytywnie wpływa na samopoczucie i zdrowie. Wspomaga organizm w usuwaniu toksyn, może pomagać w obniżeniu ciśnienia krwi oraz zmniejsza ryzyko chorób serca, dzięki wysokiej zawartości antyoksydantów. Lu Cha Yunnan charakteryzuje się zwiniętymi, podłużnymi liśćmi, które po prawidłowym zaparzeniu dają niezwykle aromatyczny napar o smaku pozbawionym goryczki. To doskonały wybór dla każdego, kto stawia pierwsze kroki w świecie zielonych herbat, szukając naturalnego wsparcia dla organizmu.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Wybierz wielkość opakowania:: 50g , 200g , 400g , 1000g

Nasz mundurek



Kąpiel dla liści



Jak zaparzyć Lu Cha Yunnan? (Na luzie!)

Ta chińska herbata lubi czuć się komfortowo, więc nie funduj jej sauny! Gorąca woda to jej wróg numer jeden (sprawia, że robi się gorzka i smutna). Mierzmy standardową łyżeczką, bo liście są w sam raz.

Wersja "Podstawowa, bez spiny" (miarka: łyżeczka):

Użyj niecałej czubatej łyżeczki suszu (około 1,2g) na 150 ml wody. Temperatura wody to 60-75°C (to ważne! Zagotuj wodę i odczekaj długo, nawet 7-10 minut, aż ostygnie). Parz przez 1,5 do 2,5 minuty. Po tym czasie natychmiast odcedź napar od liści do końca.

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

Herbata nadaje się do parzenia aż do trzech razy! Czas parzenia drugiego i trzeciego naparu nieco wydłużamy.

- Pierwsze parzenie: Woda 60-75°C, czas parzenia 1,5 - 2,5 minuty.
- Drugie parzenie: Woda 75°C, czas parzenia 3-4 minuty.
- Trzecie parzenie: Woda 75°C, czas parzenia 4-5 minuty.

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

Specyfikacja produktu

Składniki: Zielona Lu Cha Yunnan.

Kraj pochodzenia: Chiny

Kulinarni kumple



Kulinarnie: Świeżość do lekkich deserów

Dzięki swojemu łagodnemu profilowi smakowemu i brakowi goryczki, Lu Cha Yunnan doskonale pasuje do lekkich deserów. Jej świeżość idealnie skonstrastuje z owocami, sorbetami, czy delikatnymi biszkoptami. Może być również podawana jako orzeźwiający napój do lekkiego śniadania.