

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-zielona-mao-feng-super-green-niezwrotnanie-swiezy-aromat-p-179.html>



## Herbata Zielona Mao Feng Super Green Niezwrotnanie Świeży Aromat !!

Cena

**22,49 zł**

### Opis produktu

## MAO FENG SUPER GREEN: Wykwintna Delikatność dla Najznamienitszych Gości

Mao Feng Super Green Qingshan to niezwykle specjał, prawdziwy rarytas, doceniany nawet przez wytrawnych koneserów. Uznana za jedną z dziesięciu najlepszych chińskich herbat, jest tak wykwintna, że chińskie obyczaje nakazują częstowanie nią wyłącznie najznamienitszych gości, traktując ją jako wyraz najwyższego uszanowania.

Nazwa "Mao Feng" oznacza "koniuszki włosów", co idealnie oddaje wygląd cieniutko skręconych, młodych listków, zbieranych wyłącznie wczesną wiosną. To właśnie chłodne temperatury wzrostu pierwszych pędów sprawiają, że aromat gotowego naparu jest niezwrotnanie świeży i delikatny. Krótkie parzenie sprawia, że herbata jest aksamitnie gładka na podniebieniu. Smak i aromat obfitują w zaskakujące, słodkawe nuty czekoladowe i owocowe, tworząc napar, który jest jednocześnie złożony i subtelny.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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

## Nasz mundurek



## Kąpiel dla liści



## Jak zaparzyć Mao Feng Super Green? (Na luzie!)

Ta chińska arystokratka jest bardzo wrażliwa! Możesz ją parzyć aż trzy razy, ale musisz obchodzić się z nią delikatnie. Przede wszystkim: nie trzymaj liści w wodzie za długo, bo zrobi się gorzka i straci cały swój urok!

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

Użyj niecałej czubatej łyżeczki suszu (około 1,2g) na 150 ml wody. Temperatura wody to 60-70°C (to kluczowe! Odczekaj po zagotowaniu długo, żeby woda ostygła). Parz przez maksymalnie 1 do 3 minut. Potem natychmiast odcedź liście od naparu.

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

Te same liście możesz zalać wodą jeszcze dwa razy, uzyskując łącznie 3 napary. Pamiętaj, drugie parzenie jest najkrótsze!

- Pierwsze parzenie: Woda 60-70°C, czas parzenia 1-3 minuty.
- Drugie parzenie: Woda 60-70°C, czas parzenia 30 sekund.

- 
- Trzecie parzenie: Woda 60-70°C, czas parzenia 1 minuta.

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

## Specyfikacja produktu

**Składniki:** Zielona Herbata Mao Feng Supergreen Qingshan

**Kraj pochodzenia herbaty:** Chiny

## Kulinarni kumple



## Kulinarnie: Subtelne Połączenia

Niezwykła delikatność tej herbaty wymaga subtelного towarzystwa. Idealnie skomponuje się z jasnymi, delikatnymi deserami, takimi jak bezy, makaroniki, czy lekkie ciasta z białym kremem. Jej owocowo-czekoladowe nuty pięknie podkreślą smak świeżych truskawek lub malin.