

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-zielona-wietnam-op-tua-chua-lai-chau-aromat-jak-w-mao-feng-p-284.html>



## Herbata Zielona WIETNAM OP Tua Chua-Lai Chau Aromat jak w Mao Feng !!

Cena

**9,99 zł**

### Opis produktu

## WIETNAM OP TUA CHUA-LAI CHAU: Zaskakująco Dobry Egzotyczny Mao Feng

Oto prawdziwa gratka dla koneserów: bardzo rzadko spotykana herbata zielona z odległej prowincji Lai Chau w północno-zachodnim Wietnamie. Nazywana lokalnie "Tua Chua", zaskakująco przypomina w smaku chińskiego Mao Fenga, co jest jej największym atutem. To egzotyczny specjał "z wyższej półki", który zachwyca swoją jakością i unikalnym pochodzeniem.

Ciemnozielone, lekko zwinięte listki łatwo oddają pełnię aromatu, tworząc napar o złożonym, a jednocześnie łagodnym profilu smakowym. Jej popularność w Wietnamie wciąż rośnie, a unikalny terroir regionu Lai Chau sprawia, że jest to pozycja obowiązkowa dla każdego, kto szuka nowych, intrygujących smaków poza utartymi szlakami Chin i Japonii. To herbata, którą z dumą można polecić każdemu miłośnikowi zielonych skarbów Azji.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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

Nasz mundurek



## Kąpiel dla liści



## Jak zaparzyć Wietnam Tua Chua-Lai Chau? (Na luzie!)

Ta herbata z Wietnamu jest delikatna jak poranna mgła nad górami i wymaga niskiej temperatury! Możesz ją parzyć 3-4 razy, a drugie parzenie jest ponoć najsmaczniejsze! Pamiętaj: oddzielenie liści od naparu to podstawa sukcesu!

Protokół: "Wietnamski Chillout"

Dla szybkiego, relaksującego naparu.

1. Ładunek (Susz): Użyj 1 łyżeczki suszu (około 1,5g) na 150-200 ml wody.
2. Pogoda (Temperatura): 60-70°C (odczekaj długo po zagotowaniu!).
3. Czas (Relaks): Parz przez około 1,5 minuty.
4. Separator: Użyj sitka (albo filtrów Finum – sprawdź w sklepie!) i odcedź liście do sucha.

Protokół: "Wielokrotny Zaciąg" (3-4 Misje Smakowe)

Te same liście nadają się do kolejnych naparów.

- 
- Misja I (Start): Woda 60-70°C, czas parzenia 1,5 minuty.
  - Misja II (Szczyt Smaku): Woda 70°C, czas parzenia 1 minuta (to najkrótsze!).
  - Misja III (Degustacja): Woda 70°C, czas parzenia 1,5-2 minuty.
  - Misja IV (Finał): Woda 70°C, czas parzenia 2-3 minuty.

## Specyfikacja produktuSkładniki: Zielona Herbata Vietnam Green OP

**Składniki:** Zielona Herbata Vietnam Green OP.

**Kraj pochodzenia herbaty:** Wietnam

### Kulinarni kumple



### Kulinarnie: Świeżość i Wytrawność

Dzięki swojemu zrównoważonemu profilowi i łagodności, herbata ta doskonale sprawdzi się w towarzystwie wytrawnych dań. Można ją łączyć z lekkimi potrawami mięsnymi (drób, ryby), a także z daniami kuchni wietnamskiej, takimi jak sajgonki czy zupy typu Pho. Stanowi orzeźwiające tło dla pieczonych warzyw.