

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-zielona-woojeon-sprzed-deszczu-krystaliczny-zielony-napar-p-438.html>



Herbata Zielona WOOJEON "sprzed deszczu" Krystaliczny Zielony Napar !

Cena	9,99 zł
Cena poprzednia	20,67 zł

Opis produktu

WOOJEON O'SULLOC: Najcenniejszy Zbiór z Jeju i Smak Mleka z Migdałami

Woojeon (우절), co w dosłownym tłumaczeniu oznacza "przed deszczem", to absolutny klejnot i pierwsza herbata zbierana w Korei, jeszcze przed 22 kwietnia. Jej nazwa nawiązuje do precyzyjnego, wczesnego zbioru, który gwarantuje najwyższą jakość i delikatność. Ta unikalna herbata pochodzi z plantacji O'Sulloc, położonej na wulkanicznej wyspie Jeju, gdzie nie stosuje się chemicznych środków ochrony roślin.

Herbata ta jest uprawiana i przetwarzana tradycyjną, ręczną metodą. Proces produkcji łączy japońskie duszenie parą z chińskim prażeniem na woku, co nadaje jej niezwykle, złożony profil smakowy. Mimo nieregularnych, delikatnych liści, napar jest krystalicznie zielono-żółty, a smak lekki, wyrazisty, z zaskakującą, słodkawą nutą świeżego mleka i migdałów. To esencja koreańskiego terroir i luksus, którym można się delektować.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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

Nasz mundurek



Kąpiel dla liści



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

Woojeon to arystokratka, która nienawidzi gorąca! Musisz być delikatny, a ona odwdzięczy się smakiem mleka i migdałów. Trzymamy się niskiej temperatury, żeby jej nie obrazić.

Procedura: "Pierwszy Zbiór"

Dla idealnego, pierwszego naparów.

1. Dozowanie (Precyzja): Użyj 1 łyżeczki suszu (około 1,5g) na 150-200 ml wody (lub 10g na litr).
2. Temperatura (Delikatność): 70°C (zagotuj i odczekaj aż ostygnie!).
3. Czas (Cierpliwość): Parz przez 2 minuty.
4. Akcja ratunkowa: Natychmiast odcedź liście.

Procedura: "Koreański Zaciąg" (Wielokrotna Rozkosz)

Te same liście nadają się do 3-4 kolejnych naparów.

-
- Podejście A: Woda 70°C, czas parzenia 2 minuty.
 - Podejście B: Woda 70°C, czas parzenia 1 minuta (krócej, intensywniej!).
 - Podejście C: Woda 75°C, czas parzenia 1,5 minuty.
 - Podejście D: Woda 75°C, czas parzenia 2 minuty.

Pamiętaj, liście mają wychodzić z wody po czasie!

Specyfikacja produktu

Składniki: Herbata Koreańska Woojeon.

Kraj pochodzenia: Korea.

Kulinarni kumple



Kulinarnie: Delikatny Akcent do Wytrawnych Przekąsek

Subtelny, mleczno-migdałowy posmak Woojeon sprawia, że jest idealną herbatą do serwowania solo lub z bardzo delikatnymi, wytrawnymi przekąskami, które nie przytłoczą jej smaku. Doskonale pasuje do lekkiego pieczywa, białych serów, a nawet delikatnego sushi.