

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/pu-erh-premium-6-cio-letni-dongzhai-p-211.html>



Pu-erh Premium 6-cio Letni Dongzhai

Cena	15,97 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Doskonałej jakości Pu-Erh ze słynnego ogrodu herbacianego, niedaleko miasta Pu'er w południowo-wschodniej prowincji Yunnan w Chinach, leżakowany i dojrzewający przez 6 lat. Należy do rodzaju herbat nazywanych post-fermentowanymi, leżakowanymi. Liście poddane są procesowi tzw. fermentacji nieenzymatycznej zachodzącej w bardzo mocnym stopniu przy udziale specjalnych szczepów bakterii i mikroorganizmów. Napar ciemny, mocny, ziemisty w smaku, o intensywnym, niepowtarzalnym aromacie.

Herbaty uprawiane we wspomnianym ogrodzie są wolne od pestycydów, nawozów sztucznych i innych substancji chemicznych, dzięki czemu Dongzhai (jako jeden z niewielu herbacianych ogrodów w Chinach) uzyskał certyfikat czystości biologicznej "fairbiotea", który jest przyznawany przez niezależne ośrodki badawcze z Europy. "Fairbiotea" podlega europejskim regulacjom organicznych certyfikatów (zgodne z rozporządzeniem Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r.) oraz amerykańskiemu NOP (Narodowy Organiczny Program).

- Sposób Parzenia: Herbaty czerwone można parzyć na dwa sposoby. To indywidualnie trzeba znaleźć ten właściwy dla siebie. 1) Na 1 filiżankę stosuje się 1 łyżeczkę, na szklankę - 2 łyżeczki suszu. Woda o temperaturze 96 stopni Celsjusza, a czas parzenia od 3 do 5 minut. 2) Herbatę należy zalać wodą o temperaturze 96 stopni Celsjusza, po czym od razu wodę tę zlać. Tak przelany susz zalewamy ponownie wodą o tej samej temperaturze i parzymy od 3 do 5 minut.
- Ważne: Herbaty czerwone można parzyć od 3 do 5 razy, za każdym wydłużając czas. Pierwsze parzenie 3-4 minuty.
- Składniki: Czerwona herbata Puerh Premium Dongzhai Organic.
- Kraj pochodzenia: Chiny.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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

Tak Zapakujemy Ten Produkt:

