

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-czerwona-pu-erh-yunnan-p-130.html>



## Herbata Czerwona Pu-erh Yunnan

Cena	<b>5,99 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>

### Opis produktu

**Należy do rodzaju herbat nazywanych post-fermentowanymi, leżakowanymi. Pochodzi z prowincji Yunnan. Liście poddane są procesowi tzw. fermentacji (proces chemiczny zwany oksydacją) nieenzymatycznej zachodzącej w bardzo mocnym stopniu. Napar ciemny, mocny, ziemisty w smaku, o intensywnym, niepowtarzalnym aromacie.**

- 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 szklanke - 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 typu Pu-erh można parzyć od 3 do 5 razy za każdym wydłużając czas. Pierwsze parzenie 3-4 minuty.
- Składniki: Herbata Puerh Yunnan.
- Kraj pochodzenia: Chiny.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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