

Link do produktu: <https://www.dorotea.pl/doroteaplherbata-adelajda-egzotyczny-pazur-p-110.html>

Herbatka owocowa Adelajda



Cena	15,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Adelajda: Ocean w filiżance (bez słonej wody!)

Kto powiedział, że aby poczuć australijskie słońce, musisz lecieć 20 godzin samolotem i walczyć o życie z gigantycznymi pajakami? My oferujemy opcję bezpieczniejszą, smaczniejszą i zdecydowanie bardziej elegancką.

Dlaczego Twoje podniebienie jej potrzebuje?

- Słodki Gang:** Mango i kandyzowany ananas robią tu za komitet powitalny. Jest słodko, ale z klasą – jak na imię **Adelajda** przystało.
- Kokosowy Chill:** Płatki kokosa sprawiają, że każdy łyk jest aksamitny niczym krem z filtrem 50 SPF, tylko bez tego dziwnego posmaku chemii.
- Cytrynowy Budzik:** Skórka cytryny pilnuje, żebyś nie zasnął w hamaku z wrażenia. Dodaje świeżości, która orzeźwia bardziej niż zimny prysznic.
- Wizualne ROI:** Bławatek i słonecznik sprawiają, że ta herbata wygląda w puszcze jak dzieło sztuki. Można ją parzyć, albo po prostu na nią patrzeć i wdychać.

Wniosek? Herbata Adelajda to idealny wybór, gdy chcesz poczuć się jak brytyjska królowa na wakacjach w tropikach. Jeden łyk i jesteś "down under" – bez ruszania się z kanapy.

Uwaga: Nie gwarantujemy, że po wypiciu zaczniesz mówić z australijskim akcentem, ale poziom Twojego zadowolenia na pewno wzrośnie o 200%.

Skład:

Składniki: ananas kandyzowany, mango kandyzowane, kokos chips, cytryna skórka, bławatek kwiat, słonecznik, aromat.

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, z dala od źródła światła.

Jak zaparzać?

Parzenie herbaty to nie tylko fizyka i chemia, to styl życia! Abyś nie skończył z filiżanką gorzkiej „siekiej” lub beczkowej lury, przygotowaliśmy krótki przewodnik, który przeprowadzi Cię przez ten poligon aromatów.

1. Herbata Czarna: Klasyka bez litości

Czarna herbata to twardziel. Kocha wrzątek i nie boi się wysokich temperatur.

- **Temperatura:** 95–100°C (lej prosto z czajnika).
- **Czas:** 3–5 minut.
- **Ostrzeżenie:** Jeśli zapomnisz o niej na 10 minut, wykręci Ci buzię bardziej niż cytryna bez cukru.

2. Herbata Biała: Arystokratka na salonach

Jest tak delikatna, że niemal mdleje na widok wrzątku. Traktuj ją z namaszczeniem.

- **Temperatura:** 70–80°C (daj wodzie odpocząć kilka minut po zagotowaniu).
- **Czas:** 5–7 minut.
- **Ostrzeżenie:** Traktowanie jej wrzątkiem to zbrodnia przeciwko herbacie. Nie rób jej tego.

3. Herbata Zielona: Elikzir spokoju (lub frustracji)

Zdrowa, piękna i kapryśna jak celebrytka. Przegrzejesz wodę – będzie gorzka. Przetrzymasz za długo – będzie smakować jak siano.

- **Temperatura:** 70–80°C.
- **Czas:** 2–3 minuty.
- **Ostrzeżenie:** 3 minuty to relaks, 4 minuty to już kara za grzechy. Pilnuj stopera!

4. Herbata Żółta: Egzotyczna zagadka

Rzadka i wyjątkowa. Smakuje trochę jak zielona, ale jest bardziej „wrozumiała” dla początkujących.

- **Temperatura:** 80–85°C.
- **Czas:** 3–5 minut.
- **Wskazówka:** Idealna, gdy chcesz zaimponować gościom, że pijesz coś, czego nie ma w każdym spożywcaku.

5. Herbata Czerwona (Pu-erh): Pogromca wczorajszej pizzy

Nazywana herbatą odchudzającą, pachnie ziemią, piwnicą i historią. Albo ją kochasz, albo... musisz się przyzwyczaić.

- **Temperatura:** ok. 95°C.
- **Czas:** 3–5 minut.
- **Wskazówka:** Możesz ją parzyć wiele razy. Za każdym razem odkryjesz nowe poziomy „ziemistości”.

6. Rooibos: Ciepły przyjaciel

Technicznie to krzak, nie herbata. Brak teiny sprawia, że jest to napój „bezpieczny” dla dzieci i osób, które chcą spać po nocach.

- **Temperatura:** 95–100°C.
- **Czas:** 5–10 minut (on nigdzie się nie spieszy).

-
- **Bonus:** Rooibosa nie da się „przeparzyć” – im dłużej siedzi w wodzie, tym jest słodszy.

7. Owocowa i Ziołowa: Kompoty i mikstury

Tutaj panuje pełna dowolność, ale pamiętaj o jednym: one potrzebują czasu, by „naciągnąć”.

- **Temperatura:** 100°C.
- **Czas:** 7–10 minut.
- **Zasada numer jeden:** Parz pod przykryciem! Nie pozwól, by cała magia (i olejki eteryczne) uciekła z parą do sufitu.

Rada od serca: Woda to dla herbaty scena – im lepsza, tym piękniejszy występ. Nie pozwól, by przypadkowa kranówka skradła show naszym liściom. Przefiltruj ją i ciesz się czystą magią naparu. Twoje kubki smakowe wyślą Ci kartkę z podziękowaniami!