

Link do produktu: <https://www.dorotea.pl/herbata-biala-earl-grey-supreme-pai-mu-tan-p-109.html>

Herbata biała earl grey supreme



Cena	15,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Earl Grey Supreme: Biała Dama z Cytrusowym Pazurem

Zapomnij o nudnej herbacie u cioci na imieninach. Przed Tobą **Earl Grey Supreme** – wersja VIP, w której biała herbata **Pai Mu Tan** zachowuje się jak arystokratka na wakacjach w słonecznych Włoszech.

Co tu się dzieje w środku?

- **Biała Herbata Pai Mu Tan:** Wielkie, srebrzyste liście, które są tak delikatne, że mogłyby służyć za poduszki dla wróżek.
- **Bergamotka:** Klasyka gatunku. Ten cytrusowy aromat to "mała czarna" wśród herbat – zawsze elegancka, nigdy nie wychodzi z mody.
- **Bławatek i Słonecznik:** Niebieskie i złote płatki robią w filiżance taką rewię, że Twój dotychczasowy kubek poczuje się jak na wybiegu w Mediolanie.

To nie jest zwykły napar. To **wizualna poezja**, która smakuje jak spokój ducha połączony z nagłą ochotą na założenie monokla. Idealna, gdy chcesz poczuć się luksusowo, siedząc w wyciągniętym dresie z ulubioną książką.

Verdykt: Subtelna, kwiatowa, z cytrusową iskrą. Jeśli herbaty miałyby swój czerwony dywan, Supreme szłaby pierwsza.

Skład

Składniki: herbata biała Pai Mu Tan, kwiaty (koszyczki) szafirowego bławatka, aromat naturalny, kwiat słonecznika

Jak zaparzać?

Parzenie herbaty to nie tylko fizyka i chemia, to styl życia! Abyś nie skończył z filiżanką gorzkiej „siekiejki” lub bezpłciowej 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: Elixir 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!