

Link do produktu: <https://www.dorotea.pl/httpswwwdoroteaplherbata-czarna-black-dragon-pearls-p-61.html>

Herbata czarna Black Dragon Pearls



Cena	25,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

☐☐ Black Dragon Pearls: Czarne perły, które budzą smoka!

Jeśli myślałeś, że perły nosi się tylko na szyi, to znaczy, że nie próbowałeś jeszcze **Black Dragon Pearls**. To herbata z chińskiej prowincji Fujian, która wygląda jak biżuteria, a smakuje jak najlepsza poranna motywacja.

Dlaczego te „kulki” są tak wyjątkowe?

- **Ręczna robota:** Każda „perła” to liście misternie zwijane przez ludzkie dłonie. To nie jest taśmowa produkcja – to rzemiosło, które widać w każdej filiżance.
- **Powolne uwalnianie mocy:** Wrzuć perły do gorącej wody i patrz, jak powoli rozkwitają, uwalniając złożony aromat. To mały spektakl, który daje Ci chwilę oddechu, zanim zaczniesz dzień.
- **Moc bez goryczy:** Black Dragon Pearls to esencjonalna, mocna czarna herbata, ale... bez tej nieprzyjemnej „siekierowatej” goryczy. Jest głęboka, ciemna i niezwykle gładka.
- **Wydajność na medal:** Dzięki swojej strukturze, te perły nie poddają się po pierwszym razie. Możesz je zaparzać wielokrotnie, a one za każdym razem odkryją przed Tobą nową warstwę smaku.

Krótką instrukcja obsługi „Smoka”:

☐☐ **Zasada przechowywania:** Perły są cenne, więc traktuj je z szacunkiem. Po otwarciu trzymaj je w szczelnym zamknięciu, w suchym i ciemnym miejscu. Smok nie lubi wilgoci!

☐☐ **Ekonomia smoka:** Na jedną standardową filiżankę (ok. 200 ml) wystarczą zaledwie **2-3 kulki**. To sprawia, że opakowanie starcza na naprawdę długo, a Ty możesz się cieszyć luksusem bez wyrzutów sumienia.

- **Pochodzenie:** Fujian, Chiny.
- **Idealna na:** Poranek, kiedy potrzebujesz konkretnego kopa, ale w eleganckim wydaniu.

jak zaparzać?

Jak zaparzać czarną herbatę?

-
1. Wsyp **1 łyżeczkę czarnej herbaty liściastej** na filiżankę (ok. 200–250 ml).
 2. Zalej wodą o temperaturze **95–100°C**.
 3. Parz **3–5 minut** — krócej dla łagodniejszego smaku, dłużej dla pełnej mocy.
 4. Oddziel liście i gotowe. Możesz dodać cytrynę, mleko lub pić bez kompromisów.

☐☐**Tip:** zbyt długie parzenie sprawi, że herbata stanie się gorzka — chyba że właśnie tego dziś potrzebujesz.