

Link do produktu: <https://www.dorotea.pl/httpswwwdoroteaplherbata-czarna-black-screw-p-62.html>

Herbata czarna Chińska BLACK SCREW



Cena	18,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

☐☐ Black Screw: Herbata, która wkręci Cię w dobry humor!

Jeśli szukasz herbaty, która nie tylko smakuje, ale i wygląda jak małe dzieło sztuki inżynieryjnej, **Black Screw** z chińskiej prowincji Yunnan jest właśnie dla Ciebie. Zapomnij o nudnych liściach – te tutaj są skręcone w fantazyjne „świderki”, gotowe, by wywiercić sobie drogę wprost do Twojego serca (i kubka).

Co sprawia, że Black Screw to klasa światowa?

- **Złoty dotyk (Tipsy!):** Przyjrzyj się uważnie – wśród ciemnych liści błyszczą złociste, młode pączki, zwane **tipsami**. To one są dowodem na to, że pijesz herbatę z wyższej półki, a nie przypadkową mieszankę.
- **Kolor zachodzącego słońca:** Napar ma głęboką, czerwonawą barwę, która wygląda obłędnie w szklanym dzbanku.
- **Smak, który nie znika:** Jest intensywna, ale ma w sobie tę intrygującą, owocową nutkę. Jej posmak zostaje z Tobą na dłużej, przypominając, że życie jest słodkie (nawet bez cukru).
- **Yunnan w Twoim domu:** Pochodzi z regionu, który o czarnej herbacie wie wszystko. To tak, jakbyś pił historię i tradycję, ale w bardzo nowoczesnym wydaniu.

Jak dbać o swoje „świderki”?

☐☐ **Miejsce na aromaty:** Po otwarciu trzymaj ją szczelnie zamkniętą, w suchym i ciemnym miejscu. Jeśli pozwolisz jej wywietrzeć, straci swój owocowy urok, a tego byśmy nie chcieli!

- **Pochodzenie:** Yunnan, Chiny.
- **Cena:** Jedna z najkorzystniejszych na rynku – luksus w cenie, która nie zwała z nóg!

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.