

Link do produktu: <https://www.dorotea.pl/httpswww.dorotea.pl/herbata-czarna-cherry-lady-wisniowa-goji-p-120.html>

Herbata czarna CHERRY CHERRY LADY



Cena	15,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Cheri Cheri Lady – Wiśniowy Hit w Twojej Filiżance!

Czujesz ten rytm? Zanim weźmiesz pierwszy łyk, w Twojej głowie już zaczyna grać kultowy hit lat 80. Przedstawiamy herbatę, która jest równie przebojowa, co fryzury z tamtej dekady – ale smakuje o niebo lepiej!

Cherry Lady to nie jest zwykły napar. To prawdziwa gwiazda estrady wśród herbat czarnych. Kusząca wiśnia spotyka się tutaj z superfoodowym wsparciem w postaci jagód Goji. Wygląda obłędnie, pachnie jak najlepszy wiśniowy ogród pod słońcem, a jej smak zapada w pamięć skuteczniej niż refren, którego nie możesz przestać nucić pod prysznicem.

Dlaczego ta herbata skradnie Twoje serce?

- **WIŚNIOWE SOLO:** Liofilizowana wiśnia zachowuje pełnię aromatu i koloru. To nie jest "posmak" wiśni, to wiśniowa eksplozja!
- **WSPARCIE GOJI:** Jagody Goji to tacy "ochroniarze" w tym zespole – dodają zdrowej energii i sprawiają, że filiżanka herbaty staje się Twoim prywatnym rytuałem piękna.
- **INDYJSKI FUNDAMENT:** Solidna, czarna herbata Indie OP gwarantuje głęboki napar, który idealnie balansuje owocową słodycz.
Herbata świetnie smakuje również na zimno jako **Cherry Ice Tea**

SKŁADNIKI: Herbata czarna Indie OP, wiśnia liofilizowana (5%), aromat, jagody Goji. **PRZECHOWYWANIE:** Przechowywać w szczelnym opakowaniu, w suchym i chłodnym miejscu. Nie pozwól, by ten hit wywietrzał!

Skład:

Składniki: herbata czarna Indie OP, wiśnia liofilizowana (5%), aromat, jagody Goji.

Jak zaparzać?

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

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.