

Link do produktu: <https://www.dorotea.pl/httpswww.dorotea.pl/herbata-czarna-dolce-abbraccio-wisnia-lawenda-p-106.html>



Herbata Dolce Abbraccio - Czarna Yunnan z Wiśnią i Lawendą

Cena	15,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Dolce Abbraccio – Słodkie Objęcie Zamknięte w Listkach Herbaty

Dolce Abbraccio to sensoryczny poemat o bliskości, skomponowany z myślą o najbardziej intymnych chwilach. Nazwa, która z włoskiego oznacza „słodkie objęcie”, idealnie oddaje charakter tej mieszanki – to ciepły, bezpieczny uścisk, który przynosi ukojenie po długim dniu. Ta herbata to hołd dla włoskiej celebracji życia (**La Dolce Vita**) i romantycznych wieczorów, gdzie czas zwalnia bieg.

Dlaczego Dolce Abbraccio skradnie Twoje serce?

- **Szlachetny Yunnan:** Bazą jest czarna herbata **Yunnan**, znana ze swojej delikatności i lekkich, miodowych nut, które idealnie otulają pozostałe składniki.
- **Owocowa Głębia:** Duże połówki **liofilizowanej wiśni** oraz aromatyczna **skórka pomarańczy** tworzą soczysty, słodko-wytrawny duet, który nadaje naparowi wyjątkowej struktury.
- **Kwiatowe Ukojenie:** Dodatek **lawendy i jaśminu** wprowadza nutę spokoju i elegancji. Lawenda delikatnie wycisza, a jaśmin dodaje subtelnej, kwiatowej świeżości.
- **Romantyczny Charakter:** To mieszanka stworzona do celebrowania bliskości – idealna towarzyszka kolacji przy świecach czy spokojnego wieczoru z książką pod kocem.

Podaruj sobie lub bliskim chwilę wytchnienia. Dolce Abbraccio to doskonały wybór na prezent dla kogoś, komu chcesz podarować odrobinę ciepła i luksusu. Jej bogaty aromat wypełnia pomieszczenie, wprowadzając atmosferę spokoju i włoskiej elegancji.

Wskazówka: Aby zachować pełnię aromatu i właściwości lawendy, przechowuj herbatę w szczelnym zamknięciu, w chłodnym i ciemnym miejscu.

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: 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: 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.