

Link do produktu: <https://www.dorotea.pl/httpswwwdoroteaplherbata-czarna-mietowy-ogrod-z-jablkiem-p-119.html>



Herbata miętowa z jabłkiem MINTY GARDEN

Cena	15,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Miętowy Ogród – Twój Prywatny Wehikuł Czasu

Czy można cofnąć czas bez budowania skomplikowanych maszyn? Oczywiście, i to za ułamek ceny paliwa rakietowego! Nasza herbata to połączenie orzeźwiającej mięty i soczystego zielonego jabłka, które działa lepiej niż przycisk „rewind”.

Jeden łyk i nagle nie jesteś w biurze przed Excelem, ale w środku owocowego sadu u babci, planując, które jabłko zerwać jako pierwsze. To smak dzieciństwa, wakacyjnej wolności i bez troski, podany w Twoim ulubionym kubku. **Móc stać się dzieckiem o każdej porze?** To nie magia, to po prostu sekret Miętowego Ogrodu!

Dlaczego ta mieszanka to strzał w dziesiątkę?

- **EKSTREMALNE ODŚWIEŻENIE:** Mięta wchodzi tutaj z impetem, wyganiając zmęczenie i odświeżając Twoje najlepsze wspomnienia (oraz oddech).
- **JABŁKOWY KONCERT:** Liofilizowane i suszone jabłka dbają o to, by smak był naturalnie słodki i owocowy – bez żadnych "sztucznych wspomagaczy".
- **CZARNA BAZA Z INDII:** Porządna czarna herbata Indie OP trzyma wszystko w ryzach, dając Ci kofeinowego kopa, który postawi Cię na nogi szybciej niż wieść o darmowej pizzy.

SKŁADNIKI: Herbata czarna Indie OP, mięta (15%), jabłko liofilizowane, jabłko suszone, aromat. **PRZECHOWYWANIE:** Trzymaj ją w **szczelnym opakowaniu**, w suchym i chłodnym miejscu. Nie pozwól, by te wspomnienia wywietrzały!

Skład:

SKŁADNIKI: Herbata czarna Indie OP, mięta (15%), jabłko liofilizowane, jabłko suszone, aromat. **PRZECHOWYWANIE:** Trzymaj ją w **szczelnym opakowaniu**, w suchym i chłodnym miejscu. Nie pozwól, by te wspomnienia wywietrzały!

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.