

Link do produktu: <https://www.dorotea.pl/httpswwwdoroteaplherbata-czerwona-pu-erh-mini-tuocha-p-65.html>



Czerwona herbata Pu Erh Mini Tuo Cha

Cena	22,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Każda sztuka jest zapakowana oddzielnie w bibułę

Można parzyć kilkakrotnie, najlepiej nie dłużej jak 3-5 min., przy temperaturze wody ok. 95 st. C. Po tym czasie listki należy oddzielić od naparu.

Pita po każdym posiłku doskonale wspomaga spalanie tkanki tłuszczowej.

Po otwarciu opakowania przechowywać szczelnie zamknięte w suchym i ciemnym miejscu.

Pu-erh Mini Tuocha – prasowana herbata czerwona

Pu-erh Mini Tuocha to szlachetny susz sprasowany w niewielkie, niezwykle praktyczne formy przypominające gniazda, które znacząco ułatwiają precyzyjne dozowanie. Ta tradycyjna prasowana herbata Pu-erh jest rozwiązaniem idealnym dla osób ceniących swój czas, a jednocześnie niechących rezygnować z autentycznego, głębokiego smaku herbat z prowincji Yunnan. Jedna porcja (kostka) jest starannie wymierzona, by zapewnić idealny napar w standardowym czajniczku lub kubku, eliminując potrzebę używania wagi kuchennej.

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!

