

Link do produktu: <https://www.dorotea.pl/httpswwwdoroteaplherbata-zielona-zrownowazona-p-179.html>

Herbata zielona ziołowa ZRÓWNOWAŻONA



Cena	15,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Herbata zielona „Zrównowazona” - Zielone zen dla wymagających nosów

Masz czasem wrażenie, że świat (a zwłaszcza wiosenna flora) rzuca Ci kłody pod nogi... albo pyłki prosto w twarz? Czas na herbatę, która przywróci Ci wewnętrzny ład i święty spokój. „Zrównowazona” to mistrzowska kompozycja stworzona dla tych, którzy szukają harmonii, głębokiego oddechu i ucieczki od codziennego chaosu. Bazą jest klasyczna zielona Sencha – łagodna, rześka i pełna naturalnej świeżości, która działa na zmysły jak reset w luksusowym spa.

Zamiast wypisywania medycznych recept na kichanie, serwujemy botaniczny traktat pokojowy! W tej paczce zamknęliśmy prawdziwą armię wspierającą Twój dobrostan. Świetlik lekarski (znany z tego, że lubi patrzeć na świat czystym okiem), ostrożeń, przytulia oraz korzeń łopianu i mniszka to tradycyjne zioła, które od pokoleń pomagają utrzymać organizm w stanie totalnej, zielonej równowagi, gdy dookoła wszystko zaczyna pylić. Słodka malina, liść jeżyny i pokrzywa dbają o to, by napar smakował jak spacer po leśnej polanie, a płatki nagietka dodają całości królewskiego wyglądu. Zaparz filiżankę, weź głęboki oddech i pocuj, jak wraca Twój wewnętrzny balans. Bez fochów natury!

Jak parzyć i przechowywać?

Temperatura to klucz: Zielona Sencha nienawidzi wrzątku! Zalej ją wodą o temperaturze **70°C - 80°C** (odczekaj około 5-7 minut po zagotowaniu wody).

Ilość: 1 łyżeczka suszu na filiżankę wystarczy, żeby obudzić ukryte w ziołach olejki eteryczne.

Czas parzenia: Trzymaj pod przykryciem przez **2 do 3 minut**. Jeśli przeciągniesz ten czas, herbata może pokazać pazur i stać się gorzka – a przecież szukamy pełnej równowagi!

Przechowywanie w stylu ZEN: Aby zapach malin i moc świetlika nie uciekły w kosmos, przechowuj herbatę w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym, ciemnym i chłodnym miejscu. Trzymaj z dala od przypraw kuchennych, bo zielona herbata łatwo łapie obce zapachy (a nikt nie chce pić Senchy o smaku bigosu).

Składniki:

- **Herbata zielona Sencha:** Japoński klasyk zapewniający rześki, czysty start.
- **Ostrożeń ziele & świetlik ziele:** Wybitne rośliny łąkowe, od wieków cenione przez osoby szukające ukojenia dla oczu i nosa.
- **Jeżyna liść & pokrzywa liść:** Zielona, odświeżająca baza, która smakuje jak poranna rosa.

-
- **Malina owoc:** Dodaje subtelnej, owocowej słodyczy, która poprawia humor w gorsze dni.
 - **Pięciornik kurze ziele:** Brzmi tajemniczo, ale robi świetną robotę jako ziołowy twardziel.
 - **Róża owoc:** Klasyczny, lekko kwaskowaty akcent.
 - **Łopian korzeń & mniszek korzeń:** Podziemne trio dbające o to, by Twój organizm działał jak szwajcarski zegarek.
 - **Dzięgiel liść & przytulia ziele:** Botaniczne rarytasy dla prawdziwych koneserów zielarstwa.
 - **Nagietek płatki:** Słoneczne wykończenie, na które po prostu miło się patrzy.

Kraj pochodzenia:

- **Baza (Zielona herbata):** Chiny/Japonia (kolebka najlepszej tradycji parzenia zielonej herbaty).
- **Ziołowe i owocowe dodatki:** Pozyskane z czystych upraw w **Polsce oraz krajów UE**.
- **Produkcja:** Zmiksowane ze smakiem i zapakowane z dbałością o każdy listek w **Polsce** dla www.dorotea.pl.

jak parzyć?

Przygotowanie

- **Temperatura wody:** Podgrzej wodę do temperatury 70-80°C. Zbyt gorąca woda może zniszczyć delikatny smak zielonej herbaty.
- **Ilość herbaty:** Zazwyczaj stosuje się około 2-3 gramów liści na 200 ml wody.

Proces parzenia

1. **Zalej liście wodą:** Umieść liście w filiżance lub dzbanku i zalej przygotowaną wodą.
2. **Czas parzenia:** Zaparzaj herbatę przez 2-3 minuty. Dłuższe parzenie może prowadzić do gorzkiego smaku.
3. **Odcedź:** Po upływie pokazania czasu, odcedź herbatę, jeśli używasz liści luzem.

Dodatki (opcjonalnie)

- Możesz dodać cytrynę, miód lub miętę, aby wzbogacić smak.

Dzięki tym wskazówkom będziesz mógł cieszyć się pełnym smakiem zielonej herbaty.