

Link do produktu: <https://transferfactor.pl/zielona-herbata-jasminowa-wysoka-jakosc-75g-p-984.html>

Zielona Herbata Jaśminowa- Wysoka Jakość 75g

Cena	69,00 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Czas wysyłki	2-10 dni roboczych
Producent	CMCP

Opis produktu

Zielona herbata jaśminowa zwana również Xiang Pian lub Mo Li Hua Cha to herbata pachnąca aromatami kwiatów jaśminu, dzięki czemu powstaje pięknie pachnący i przepyszny napar herbaciany. Zazwyczaj herbata jaśminowa jest przygotowywana na bazie zielonej herbaty ale można również stosować białą lub czarną. Powstały smak herbaty jaśminowej jest subtelnie słodki i aromatyczny.

Liście herbaty są zbierane wczesną wiosną i przechowywane do późnego lata, kiedy kwitną świeże kwiaty jaśminu. Rolnik czeka na idealną pogodę do zbioru, więc jeśli przychodzą deszczowe dni rolnik nie jest w stanie zebrać jaśminu.

Kwiaty jaśminu zbierane są wczesnie rano, kiedy małe płatki są ściśle zamknięte. Zebrane kwiaty są chłodzone do wieczora a ok. 19-20 kwiaty jaśminu otwierają się i uwalniają swój zapach. Istnieją dwie główne metody przygotowywania herbaty jaśminowej. Pierwsza, herbatę i kwiaty układa się w warstwach na przemian, druga, herbatę i kwiaty jaśminu miesza się i pozostawia na noc. Herbata pochłania zapach i smak kwiatów w ciągu ok.4 godzin. Ponieważ herbata pochłania również wilgoć ze świeżych kwiatów, musi być ponownie wysuszona, aby zapobiec psuciu się. Jednak proces jaśminu zabija zapach jaśminu, dlatego proces infuzji musi być powtarzany do 9 razy aby zapewnić głęboki i długotrwały smak jaśminu. Aby wyprodukować 1 kg herbaty jaśminowej o najwyższej jakości wykorzystuje się 6-7 kg kwiatów jaśminu, a proces produkcji jednej partii trwa do 2 miesięcy.

Kraj pochodzenia: Chiny, Fujian.

Data przydatności: 01/2022

Waga netto: 75g

**PROSZĘ O NIE ŁĄCZENIE W JEDNYM ZAMÓWIENIU PRODUKTÓW INNYCH NIŻ CMCP,
OD INNYCH PRODUCENTÓW**