

Link do produktu: <https://www.ekosklepbio.pl/herbata-czarna-wakoucha-bio-60-g-moya-matcha-p-34208.html>



HERBATA CZARNA WAKOUCHA BIO 60 g - MOYA MATCHA

Cena	34,83 zł
Numer katalogowy	5903849453141
Producent	MOYA MATCHA
BEZ GLUTENU (w składnikach)	BEZ GLUTENU (w składnikach)
TARGI BIO PLANET 2024	TARGI BIO PLANET
BEZ CUKRU (w składnikach)	BEZ CUKRU (w składnikach)
Producent - nazwa i adres	MOYA EUROPE SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ, MIECZYŚLAWA KARŁOWICZA 9A, 02-501 WARSZAWA
Masa netto	60
Kraj pochodzenia składników	Japonia
WEGAŃSKI	WEGAŃSKI
Certyfikat bio	CERTYFIKAT BIO
WEGETARIAŃSKI	WEGETARIAŃSKI

Opis produktu

SKŁADNIKherbata czarna wakoucha* 100 % (*certyfikowany składnik ekologiczny)**OPISSmak** tej czarnej herbaty liściastej jest wyrafinowany, delikatnie kwiatowy z wyczuwalnymi nutami miodu i przypraw. Słowo „kou-cha” tłumaczy się jako „herbatę o kolorze karmazynu”. To określenie wakoucha zawdzięcza miękkiej japońskiej wodzie, którą susz barwił na odcień ciemnej czerwieni z domieszką błękitu. Również dlatego w przeszłości była ona nazywana herbatą czerwoną. Po zaparzeniu wodą o średniej twardości, bardziej typową dla krajów Europy, napar z wakouchy nabiera intensywnego koloru ciemnego bursztynu. Moya Wakoucha pochodzi z regionu Mie na wyspie Honsiu.Czarna herbata wakoucha sprawdzi się jako towarzyszka posiłków oraz deserów, których słodycz przełamie swoim smakiem. Jak każda czarna herbata, także wakoucha po zbiorach jest suszona, a następnie poddawana procesowi fermentacji, co odróżnia ją od herbaty zielonej. Wynikiem tego procesu jest jej ciemny kolor, lekko ziemisty smak i niższa zawartość kofeiny niż na przykład w zielonej senchy.**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA**3 g herbaty wsypać do filiżanki i zalać 150 ml wody o temperaturze 90-95 stopni Celsjusza. Czas parzenia: 3-4 minuty. **ZALECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA**Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.