



Gourmet Tea

SELECTION

Świat herbat jest pełen cudownych smaków. Obecnie wszelkie rzadkie herbaty mają status podobny do win vintage. Zapraszamy do odkrycia różnorodnych, nowych i interesujących aromatów z naszej egzotycznej oferty. Z przyjemnością przedstawiamy cały specjalny asortyment pomocny w zaspokojeniu wyrafinowanych potrzeb.



*H*ERBATA JEST CZYMŚ WIĘCEJ NIŻ IDEALIZACJĄ
FORMY NAPOJU - JEST ONA RELIGIĄ SZTUKI ŻYCIA.

Kakuzo Okakura

Te specjalne herbaty są najwyższą sztuką produkcji tego napoju. Japonia, Chiny i Tajwan są doskonale znane ze swoich ekskluzywnych herbat, na które nieczęsto natrafić można w Europie. Ta szlachetna radość może się stać objawieniem. Prosimy najpierw pić je w czystej postaci, bez cukru, aby móc rozkoszować się delikatnym aromatem.

Aksesoria

Patrz z lewej strony:

Art. No. 8886: Metalowa puszka, 250g

Art. No. 6660: Wystawa z jasnego drewna na 9 puszek

Bez ilustracji:

Art. No. 8889: Porcelanowa puszka, 250g

Art. No. 6689: Wystawa z ciemnego drewna na 9 puszek

Japan Gyokuro Asahi № 47

NR ART. 4190 – 100 g torebka

Jest to najszlachetniejsza z japońskich herbat, zbierana wyłącznie wiosną w niewielkich ilościach. Ze względu na uprawę w cieniu bambusowych mat, herbata Gyokuro ma wysoką zawartość kofeiny o działaniu stymulującym. Jej cechą charakterystyczną jest ciemnozielony odcień i bardzo drobne liście, w wyniku naparu nabiera jodeitowej barwy. Wyjątkowy, przyjemny cierpki smak zielonych szparagów na długo pozostanie w ustach. Zmienia się w absolutną rozkosz po parzeniu do 3 minut w wodzie o temperaturze 80°C. Najlepszy sposób na delectowanie się herbatą Sencha.

Japan Genmaicha № 27

NR ART. 4191 – 100 g torebka

Szlachetna herbata Sencha mieszana z prażonym ryżem. Delikatna i wyjątkowa herbata o słodko-cierpkim smaku i lekko prażonym odcieniu. W Japonii jest najpopularniejszą ze znakomitych odmian, idealnie harmonizująca z sushi. Przy czasie parzenia dokładnie 3 minuty w wodzie o temperaturze 80°C otrzymujemy aromatyczną i lekko wyczuwalną goryczkę. Charakterystyczną cechą jest jej kolor. Ta herbata jest głęboko osadzona w tradycji, ale mimo to jest jednocześnie bardzo nowoczesna.

Formosa Pai Mu Tan № 100

NR ART. 4192 – 100 g torebka

Biała herbata z Tajwanu zawsze była cenionym specjałem. Herbata najwyższej jakości o dużych, niezwijanych jasnozielonych i lekko brązowych liściach o białych i srebrnych nierozwiniętych pąkach, od których wzięła swoją nazwę. Smakowo biała herbata mieści się między zieloną herbatą i herbatą Oolong. Ma delikatni wędzony, przyjemny i łagodny smak, a napar nabiera jasnożółtej barwy. Powinna parzyć się od 3 do 4 minut.

Formosa Royal Oolong № 57 R

NR ART. 4194 – 100 g torebka

Herbata z Tajwanu jest prawdziwą uczcą elegancji dla koneserów. Liście są delikatnie zwijane ręcznie i ich krawędzie są suszone na słońcu. Następnie całe liście suszone są gorącym powietrzem. Po zaparzeniu widać „dwa listki i pączek”. Herbatę Oolong można rozpoznać po bardzo jasnym, delikatnym, aromatycznym naparze pozbawionym goryczy. Smak można porównać do świeżego chleba Tike. Barwa naparu mieści się paletcie od ciemnej pomarańczy do jasnego czerwonego brązu po 3-4 minutach parzenia.

Nepal Fancy Oolong № 1 R

NR ART. 4198 – 100 g torebka

Ręcznie zwijany i pół-sfermentowany specjal zbierany jest w najwyższych położonych plantacjach świata. Staranna procedura ręcznego zwijania daje jasnozielone, prawie szarawe nierozwinięte pąki liści. Po 3 minutach można delectować się łagodnym i pełnym smakiem o lekko orzechowym tonie, który nabiera dodatkowej głębi dzięki odrobinie cukru. Bardzo szlachetny i niepospolity napój.

China Tea Roses Mu Dan № 148

NR ART. 4193 – 20 różyczek w puszcze

„Mu Dan” znaczy peonia. Podanie różanej herbaty gościom jest wyrazem najwyższego szacunku. Najdelikatniejsze młode pędy herbaty są rozkładane, cięte na równe odcinki, wiązane pośrodku i wywijane w sposób nadający im kształt róży. Jest to bardzo ceniony i ekskluzywny proces zapewniający uczcę dla oczu gości. Każda herbaciana różyczka waży ok. 5 g co wystarcza idealnie na jedną filiżankę. Początkowo różyczka unosi się na powierzchni, ale po otwarciu opada na dno filiżanki. Otrzymujemy herbatę o świeżym i łagodnym smaku, barwie miodu i aromacie zielonej herbaty po parzeniu przez dokładnie 3 minuty w wodzie o temperaturze 80°. Miodowy napar nie nabierze goryczy po dłuższym czasie parzenia, a jedynie będzie miał bardziej intensywny smak. Róże herbaciane mogą być wielokrotnie zaparzane i za każdym razem uzyskana herbata będzie inaczej smakować.

China Fortune Balls with Marigold Blossom № 89 R

NR ART. 4199 – 20 różyczek w puszcze

Te róże herbaciane to prawdziwe dzieła sztuki. Są robione ręcznie z najdelikatniejszych herbat zielonych i oczarowują swoim przyjemnym i bardzo subtelnym smakiem. Po zalaniu ich gorącą wodą otwierają się niczym kwitnący kwiat z gwiazdną koroną zielonej herbaty i jasnym kwiatem nagietka pośrodku. Z całą pewnością jest to świetny sposób na wyrażenie najlepszych życzeń na przyszłość!

China Jasmine Tai Mu Long Zhu № 24

NR ART. 4195 – 100g torebka

Te „herbaciane perły” zwane są również „Oczami smoka” lub „Perłami Feniksa”. Jedna z najcudowniejszych perełek piękna w całym świecie herbat. Od ponad 100 lat ten specjal z górskich części południowo-wschodnich Chin jest tradycyjnie zwijany ręcznie. Jaśminowe perełki inspirują nas niezrównaną słodyczą i łagodnym zapachem jaśminu. Czuć lekką nutę jasnozielonej herbaty w połączeniu ze szlachetnością smaku. Należy zaparzać w wodzie o temperaturze 80°C przez 3 - 4 minuty, co da nam napój o jasnożółtej barwie.

Green Tea “White Fu”¹ № 109

NR ART. 4196 – 100g torebka

Mieszanka wybornych zielonych i białych herbat. Składają się na tę wyśmienitą kompozycję jedynie białe i zielone herbaty najwyższego gatunku, Sencha i Chun Mee oraz herbata Oologs. Do herbat dodawane są kawałki ananasa, truskawki i papai, kwiaty malwy i róży oraz delikatny aromat uwodzących owoców tropikalnych. Egzotyczna kompozycja, której nie ma sobie równych.

Herbal Blend Harmonizer Vertulcy¹ № 89 R

NR ART. 4197 – 250 g torebka

Harmonijna kompozycja o następującym składzie: Tulsi, werbena, Rooibos, strąki fasoli, liście pokrzywy, ziolo oleandra, jagody róży, skórki głogu, Tuberaria guttata, naturalny aromat pomarańczy i liście słonecznika. Harmonizer Vertulcy oferuje wysoce aromatyczną uczcę herbacianą i napełnia ciało i duszę cudownym samopoczuciem z każdym kolejnym łykiem tego boskiego napoju.

Organic Matcha Ichigo Ichie + Matcha Kokoro

NR ART. 4401 – puszka 30 g

NR ART. 4402 – 100 g torebka

Ojczyzną tych bogatych smakowo herbat Matcha są bardzo specjalne plantacje w południowo-wschodniej Japonii. Na trzy – cztery tygodnie przed wiosennymi zbiorami całe uprawy są zacieniane, podobnie jak w przypadku najwyższej klasy herbaty Gyokuro. Pomaga to roślinom w wyprodukowaniu wysokich stężeń kofeiny, chlorofilu i aminokwasów oraz nadaje napojowi unikalny jasnozielony kolor i bardzo intensywny i bogaty smak. Po wysuszeniu „Tencha” jest proszkowana na granitowych żarnach. Mamy dwa rodzaje herbaty Matcha w naszym asortymencie: Organic Matcha Ichigo Ichie w najdoskonalszej ceremonialnej jakości o subtelnie słodkim i bardzo świeżym, bogatym smaku oraz nasza Matcha Kokoro, doskonała po ugotowaniu – daje lśniąco zielony napój o bogatym smaku.

Lapsang Souchong

NR ART. 4533 – 100 g torebka

Bardzo specjalna herbata powstająca w wyniku nadzwyczajnego procesu. Zgodnie z wielowiekową tradycją, ta chińska czarna herbata jest powoli wędzona nad korzeniami sosny. Jej liście są ogromne i grube, Lapsang Souchong daje intensywnie wędzony napar, uznawany za wyśmienity poczęstunek. Najczęściej pije się tę herbatę z cukrem lub mlekiem.

¹ zawiera środki aromatyczne