

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/herbata-genmaicha-mizudashi-hoshino-15-x-5g-p-6900.html>

## Herbata Genmaicha Mizudashi Hoshino 15 x 5g

Cena	<b>59,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>8588155</b>
Producent	<b>KYOKO</b>

### Opis produktu

**Genmaicha Mizudashi** to specjalna odmiana herbaty, która pochodzi z Japonii. Jest to rodzaj herbaty zielonej, która jest zazwyczaj przygotowywana w sposób zimny, co oznacza, że jest parzona na zimno lub macerowana w zimnej wodzie, zamiast tradycyjnie przygotowywać ją za pomocą wrzącej wody. Jest to popularny napój w gorące letnie dni, ponieważ jest orzeźwiający i ma delikatny smak.

**Genmaicha** to ogólna nazwa dla herbaty zielonej połączonej z prażonym ryżem. W przypadku Genmaicha Mizudashi, dodaje się również zimnej wody, aby wydobyć jej smak i aromat. Głównymi składnikami tej herbaty są:

**Zielona herbata:** Zazwyczaj używa się japońskiej herbaty zielonej, takiej jak sencha lub bancha. Zielona herbata jest bogata w antyoksydanty i ma świeży, trawiasty smak.

**Genmai (prażony ryż):** Genmaicha jest znana z dodatku prażonego brązowego ryżu, który nadaje jej charakterystyczny smak i aromat. Prażony ryż dodaje nuty orzechowe i lekko słodkie do herbaty.

**Zimna woda:** Genmaicha Mizudashi jest przygotowywana poprzez macerację lub parzenie zimnej wody z dodatkiem herbaty i genmai. Dzięki temu procesowi herbatka nie ma gorzkiego smaku, który czasami występuje przy tradycyjnym parzeniu herbaty z gorącą wodą.

**Proces przygotowania** Genmaicha Mizudashi jest stosunkowo prosty. Herbata jest umieszczana w naczyniu, a następnie zimna woda jest dodawana do herbaty. Mieszanka jest pozostawiana do naparzenia przez kilka godzin w lodówce, aby uzyskać delikatny smak i aromat. Po naparzeniu, herbatę można podać z kostkami lodu i plasterkami cytryny lub limonki jako odświeżający napój.

**Genmaicha Mizudashi** to idealna opcja dla tych, którzy szukają herbaty zielonej o orzeźwiającym smaku, bez gorzkiego posmaku, który może występować przy parzeniu herbaty gorącą wodą. Jest to popularny napój letni, który jest chętnie spożywany zarówno w Japonii, jak i w innych częściach świata, gdzie ceni się herbatę zieloną.

Opakowanie **15 x 5g** (torebki)  
Termin przydatności: 30.03.2025

Pojemniki do herbaty w dziale [AKCESORIA](#).

**Made in Japan**