

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/herbata-sencha-enshu-100g-p-6896.html>

Herbata Sencha Enshu 100g

Cena	59,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	8588166
Producent	KYOKO

Opis produktu

Sencha Enshu to rodzaj japońskiej herbaty zielonej, która jest znana ze swojego delikatnego smaku, a także jakość i tradycja związana z jej uprawą. Nazwa "Sencha" oznacza "parzoną herbatę" i odnosi się do procesu produkcji, w którym liście herbaty są parzone parą w celu zatrzymania procesu utleniania, co zachowuje ich świeżość i naturalny kolor. Oto kilka kluczowych informacji na temat herbaty Sencha Enshu:

Pochodzenie: Herbata Sencha Enshu pochodzi z regionu Enshu w Japonii, który jest znany z wysokiej jakości herbaty zielonej. Enshu to nazwa historycznej prowincji, która obecnie jest częścią prefektury Shizuoka.

Liście herbaty: Liście herbaty Sencha Enshu są zazwyczaj jasnozielone, cienkie i delikatne. Są one zwykle drobno zmielone i mają kształt igieł lub zwiniętych liści.

Smak: Herbata Sencha Enshu charakteryzuje się delikatnym smakiem o wyraźnym orzechowym posmaku. Jest to herbata o świeżym i zrównoważonym smaku, często opisywanym jako słodkavo-nutkowy.

Proces produkcji: Proces produkcji Sencha Enshu obejmuje parzenie świeżych liści herbaty w gorącej parze przez krótki czas, a następnie ich suszenie. Ten proces pomaga w zachowaniu naturalnej świeżości i aromatu herbaty.

Parzenie: Herbatę Sencha Enshu najlepiej przyrządzać wodą o temperaturze około 70-80 stopni Celsjusza. Liście herbaty można zanurzyć w wodzie przez około 1-2 minuty, aby uzyskać najlepszy smak. Czas parzenia może być dostosowywany według własnych preferencji.

Znaczenie kulturowe: Herbata jest ważnym elementem kultury japońskiej i ma długą historię w Japonii. Sencha Enshu to jedna z wielu odmian herbaty zielonej, która jest często podawana podczas ceremonii herbacianej i innych tradycyjnych okazji.

Sencha Enshu to doskonały przykład wysokiej jakości herbaty zielonej z Japonii, która jest ceniona za swój delikatny smak i tradycję związaną z jej produkcją. Jeśli chcesz spróbować tej herbaty, warto zwrócić uwagę na jej jakość i właściwości smakowe, a także na to, jak odpowiednio ją parzyć, aby w pełni docenić jej wyjątkowy smak.

Najlepszy rezultat parzenia:

Woda: 80°C, 2 - 3 min., 5g /450 ml

Termin przydatności: 12.06.2026

Opakowanie 100g

Pojemniki do herbaty w dziale [AKCESORIA](#)

Made in Japan