

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/herbata-sencha-tsuyobi-100-g-p-6897.html>

## Herbata Sencha Tsuyobi 100 g

Cena	<b>57,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>8588164</b>
Producent	<b>KYOKO</b>

### Opis produktu

**Sencha Tsuyobi** to rodzaj japońskiej herbaty zielonej, która jest znana ze swojego delikatnego smaku, a także jako 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 Tsuyobi:

**Smak:** „Mocna i pikantna” to dwa słowa, które od razu przychodzą na myśl podczas picia tej herbaty. Japońska nazwa „**Tsuyobi**” = silny ogień mówi sama za siebie.

**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 Tsuyobi to jedna z wielu odmian herbaty zielonej, która jest często podawana podczas ceremonii herbacianej i innych tradycyjnych okazji.

---

Najlepszy rezultat parzenia:

Woda: 80°C, 2 - 3 min., 5g /450 ml

Termin przydatności: 24.07.2025

---

Opakowanie 100g

---

Pojemniki do herbaty w dziale [AKCESORIA](#)

---

**Made in Japan**