

Dragon Pearls - Zelený čaj Long Zhu, Dračí perly 500g



Perly se vyznačují intenzivní, hlubokou chutí s ovocnými a mírně květinovými tóny, nálev má světle žlutou barvu a komplexní a zároveň elegantní vůni.

~~Cena~~ 1099,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 1099,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Zelený Čaj Dragon Pearls - Zōhuā Chá - perla chuti a elegance

Čaj Dragon Pearls je také známý jako Dračí perly nebo Long Zhu a je víc než jen nápoj - je to esence asijské tradice a kultury, uzavřená v každém lístku. Poznejte mimořádné vlastnosti a chuť, kterou si oblíbily miliony milovníků čaje po celém světě.

Tento čaj, který je symbolem elegance a dokonalosti, nabízí nejen jedinečnou chuť, ale také skutečný čajový obřad.

Dragon Pearls je zelený čaj pocházející z Číny, který je **ručně tvarován do malých perel z nejkvalitnějších čajových pupenů**. Dragon Pearls jsou ceněny pro svou svěžest, jemnost a intenzivní chuť, která je výsledkem pečlivého zpracování.

Intenzivní chuť a vůně

Dragon Pearls se vyznačují intenzivní, **hlubokou chutí s ovocnými a mírně květinovými tóny**. Každá perla je kompozicí z nejmladších pupenů, což zaručuje **plnou chuť a vůni**. Její nálev má **světle žlutou barvu a komplexní a zároveň elegantní vůni**, která stimuluje smysly a poskytuje chvilku radosti při pití.

Bohatství antioxidantů

Zelený čaj je bohatý na polyfenoly, zejména katechiny, jako je EGCG (epigallokatechin galusan).

Příprava zeleného čaje: Zde je několik tipů, které vám pomohou připravit perfektní nálev:

Teplota vody: Zelený čaj nemá rád vroucí vodu. Příliš vysoká teplota může zničit jemné aromatické sloučeniny a učinit nálev hořkým. Nejlepší teplota vody je přibližně 70-80 °C. Kuchyňský teploměr můžete použít k přesnému měření teploty nebo jednoduše počkat asi 2-3 minut po uvaření vody, než zalijete čaj.

Doba vaření: Příprava po dobu 2-3 minut umožňuje čajovým lístkům uvolnit své aroma a živiny a zároveň nepřináší hořkou chuť. Můžete si přizpůsobit dobu vaření podle svých preferencí - kratší doba vaření poskytne jemnější nálev, delší může přidat intenzitu, ale nezapomeňte nepřekračovat 3 minuty.

Množství čaje: Pro dosažení optimální chuti použijte jednu lžičku čaje na 250 ml vody. Tento poměr zajišťuje ideální rovnováhu mezi chutí a intenzitou nálevu. Pokud preferujete silnější čaj, můžete přidat trochu více listů, ale nezapomeňte, že přebytek může také způsobit hořkost.

Příprava čaje

Příprava nádobí: Používejte čisté nádobí k přípravě čaje. Konvička na čaj by měla být předem ohřátá, aby nálev neztrácel teplo. Můžete to udělat tak, že do něj nalijete horkou vodu a necháte ho několik minut odstát.

Příprava čaje: Umístěte čajové lístky do sítka nebo přímo do konvice. Listy zalijte vodou o správné teplotě a počkejte 2-3 minuty.

Servírování: Po ukončení vaření oddělte listy od nálevu, abyste zabránili nadměrnému spařování. Přelijte čaj do šálků a vychutnejte si jeho jedinečnou chuť a vůni.

Alternativní metoda vaření - Cold Brew: Studená příprava je ideální pro teplé dny. Čajové lístky se zalijí studenou vodou a nechají se několik hodin (nejlépe přes noc) v chladničce. Nálev je jemný a osvěžující, bez hořkosti.

Výrobek neobsahuje

protispěšková látka, barviva, cholesterol, cukr, kvasnice, vejce, konzervační látky, laktózu, mléčné výrobky, palmový olej, semena, trans tuky bez laktózy, nízký glykemický index, nedráždivé, nízký obsah tuku, vhodné pro ketogenní stravu, raw (syrové), veganské, vegetariánské, vysoký obsah vlákniny
