



Grøn te Japan Gyokuro Kagoshima, økologisk 71004051



Økologisk Gyokuro te fra Kagoshima har imponerende mørkegrønne blade, som er presset i nåleform. 20 dage før høst skygges te buskene, enten af net eller bambusblade. Ved at begrænse mængden af lys og sol udvikles et dybgrønt blad med et højt indhold af theanin, som giver den karakteristiske dybe smag, som også er kendt som umami. Denne form for skygning kaldes for "kabusecha" og anvendes bl.a. også til produktion af Matcha te. Kultivaren er Saemidori og te haven er Kirishima, Kagoshima. Gyokuro brygges i en lille forvarmet te potte og nydes i små tekopper, men kan også brygges med si direkte i koppen, hvor tebladene frit kan flyde og derved afgive den fine aroma. Brug 8-10 gram te til 200 ml vand. Vandtemperatur 60-65°C. Første bryg: 90 sekunder. Anden infusion 5-10 sekunder. Tredje infusion 90 sekunder. Smagen er lys, men med dybe noter af spinat og tang – fantastisk umami. Det er en samlet rund og blød smagsprofil med en lang finish. Koppen vil være lysegul og let uklar da Gyokuro bladene afgiver store mængder aroma. Der vil ingen bitterhed findes i koppen. Her venter en helt speciel smagsoplevelse, som passionerede tedrukkere begejstret vil tale om.

Størrelse

	ENHEDEN	KOLLI
Mål HxBxD (cm)	0 x 0 x 0	x x
Nettovægt	500 g	
Bruttovægt	510 g	
Enhed	1 x 500 g	

Varefakta

Te Type	Grøn Te
Trækketid	90 sekunder
Certificering	Økologisk
Dosering	8-10g pr. 200 ml vand - 3 infusioner

Næringsindhold pr. 100 g

Næringsindhold	N/A
----------------	-----

Holdbarhed

Holdbarhed:

Opbevaring:

Opbevares tørt, ikke for varmt og ikke sammen med stærkt lugtafgivende varer

Opbevaring efter åbning:

Tørt og ikke for varmt





Grøn te Japan Gyokuro Kagoshima, økologisk 71004051



Ingredienser

Økologisk ren grøn Gyokuro te fra Japan.

