Tajwan

HERBATY Z TAJWANU

FIVE O'CLOCK®

TEA AND COFFEE SHOPS

1990

1

Formosa Dark Pearl Oolong

Jedna z ciekawszych herbat oolong o wyższym stopniu oksydacji. Plantacja położona się w regionie Tai Tung, na wschodnim wybrzeżu wyspy. Tai Tung leży pomiędzy dwoma rzekami i panuje tam klimat tropikalny monsunowy. Liście zbierane są ręcznie, a następnie bardzo pieczołowicie przerabiane. Czas oksydacji oraz proces zwijania jest mocno przestrzegany. Smak zachwyca karmelowymi nutami o delikatnie pieczonym charakterze. Przyjemna słodycz, aksamitność i gładkość naparu trzyma się na języku w słodkim finiszu. Całość zaskakuje miękkością i głębią smaku. Parzenie: woda o temp. 85°C, 1-3 minut. 5-krotne.

91 zł/100g

2

Formosa Super Fancy Oolong

Pięknej urody tajwańska herbata o słodkich i korzennych nutach łączących w sobie skórkę pieczonego chleba, karmel i orzechowy posmak. Zbalansowany i aksamitny smak bez goryczki, który rozwija się w kolejnych parzeniach i nabiera słodyczy. Zbiór liści odbywa się 6 razy do roku i co ważne, liście muszą zostać przetworzone od razu po zbiorze, aby nie zaburzyć procesu oksydacji. Parzenie: woda o temp. 85°C, 1-3 minut. 3-krotne.

89 zł/100g

3

Formosa Supreme Fancy Oolong

Nieco jaśniejszy od herbaty Formosa Super Fancy Oolong produkowany w tym samym stylu o słodszych nutach, w których dominuje miodowość przeplatająca się z delikatnymi akcentami słodu. Elegancki kwiatowy finisz przywodzi na myśl kwiat osmantusa. Całość wyważona i pełna smaku. Parzenie: woda o temp. 85°C, 1-3 minut. 3-krotne.

86 zł/100g

Tajwan to piękna egzotyczna wyspa pierwotnie nazywana Formosą. Pierwsze ślady uprawy herbaty pochodzą z 1717 roku a jej rozwój powiązany był z kolonialnym handlem. Światowa ekspansja tamtejszych herbat rozpoczęła się wraz z otwarciem tajwańskich portów w wyniku traktatu Tianjin.
Aby wyróżnić się na tle rynków herbacianych w Indiach, Chinach, Japonii i na Sri Lance, gdzie dominowała produkcja czarnych i zielonych herbat, Tajwańczycy skupili się na promowaniu alternatywnego produktu jakim jest herbata oolong. Doprowadzili uprawę i produkcję oolongów do perfekcji. Aktualnie ta niewielka wyspa odpowiada za ponad 20% światowej produkcji herbat średnio oksydowanych.

Pod koniec XIX w. po przejęciu przez Japończyków kontroli nad wyspą próbowano na Tajwanie ustanowić „drugi Darjeeling”. Rozpoczęto badania nad produkcją herbaty czarnej, które zaowocowały założeniem Instytutu Badań Yuchi, w którym opracowane zostały unikalne kultywary z których słynie Tajwan. Wyjątkowe warunki klimatyczne, historyczne i biologiczne sprawiły, że herbaty tajwańskie zaskakują swoim charakterem i stanowią markę samą w sobie.

Formosa Oolong Hong Shui

Wyjątkowej klasy tajwański oolong o kunsztownie zwiniętych listkach. Aksamitny i pełny o posmakach karmelu, słodu i dojrzałych owoców w tym truskawki. Herbata stworzona do ceremonialnego parzenia a mistrzowskie zwinięcie liścia sprawia, że każde kolejne parzenie smakuje inaczej i wyjątkowo. Parzenie: woda o temp. 85°C, 1-3 minut. 5-krotne.

4

73 zł/100g

Formosa Oolong Dung Ting

Kunsztowna tajwańska herbata o ciasno zwiniętych liściach i niższym stopniu oksydacji. W smaku wyczuwalna kwiatowa słodycz z delikatnym posmakiem prażonego orzecha. Absolutny brak goryczki i lekkość oraz aksamitność naparu rozpływają się na podniebieniu.Do degustacji w małych ilościach i bez dodatków. Parzenie: woda o temp. 85°C, 1-3 minut. 3-krotne.

5

69 zł/100g

Formosa Lapsang Souchong

Czarna herbata wędzona z Tajwanu. Napar bez goryczki z dominującym aromatem dymno – drzewnym. W tle niuanse suszonej śliwki. Gęsta i ciężka a zarazem gładka i przyjemna w smaku.

Doskonała dla entuzjastów zdecydowanych smaków, świetnie sprawdzi się z dodatkami takimi jak cukier trzcinowy czy mleko. Parzenie: woda o temp. 85°C, 1-3 minut. 3-krotne.

6

27 zł/100g

Formosa Finest Oolong

Tajwański oolong o średnim stopniu oksydacji. Przyjemny lekko owocowy smak doskonale współgra z kasztanowymi akcentami. Niuanse posmaku drzewnego i orzechowego oraz brak goryczki sprawia, że jest to idealna herbata do codziennego picia. Doskonała alternatywa dla osób lubiących bardzo delikatne czarne herbaty. Parzenie: woda o temp. 85°C, 1-3 minut. 2-krotne.

7

24 zł/100g

ZAKUPY ONLINE: **FIVEOCLOCK.EU**