

Poradnik: Herbata Mango Tango

1. Podstawowe przygotowanie

Aby przygotować filiżankę herbaty Mango Tango, wsyp pół łyżeczki suszu na 200 ml gorącej wody o temperaturze 95°C. Parz przez 4-7 minut, w zależności od preferowanej intensywności smaku.

2. Zastosowanie na zimno

Mango Tango świetnie smakuje również jako herbata na zimno. Przygotuj ją w taki sam sposób jak na ciepło, a następnie schłódź i podawaj z kostkami lodu oraz kawałkami świeżych owoców – ananasa, mango lub pomarańczy.

3. Naturalna słodycz

Herbata jest słodka dzięki kandyzowanym owocom i truskawce, więc nie wymaga dodatkowego słodzenia. Jeśli preferujesz bardziej intensywną słodycz, dodaj niewielką ilość miodu lub erytrytolu.

4. Idealna baza do napojów owocowych

Możesz wykorzystać Mango Tango jako bazę do przygotowania lemoniady lub herbat owocowych – po zaparzeniu, schłódź herbatę i dodaj do niej świeżo wyciskany sok z cytrusów, np. z pomarańczy lub cytryny.

5. Dodatek do deserów

Dzięki intensywnemu, egzotycznemu aromатовi, Mango Tango sprawdzi się jako składnik deserów. Dodaj odrobinę naparu do galaretki, lodów czy owocowych smoothie, aby nadać im tropikalny posmak.

6. Łączenie z innymi herbatami

Eksperymentuj z łączeniem Mango Tango z herbatami zielonymi, białymi lub czarnymi. Mieszanie różnych rodzajów herbat może wzbogacić ich smak i aromat.

7. Podawanie w towarzystwie przekąsek

Ta herbata świetnie komponuje się z lekkimi przekąskami, takimi jak sałatki owocowe, ciasta cytrusowe czy ciasteczka maślane. Jej słodycz i aromat tropikalnych owoców idealnie równoważą smak lekkich deserów.

8. Relaksujący rytuał wieczorny

Mango Tango, jako herbata owocowa, nie zawiera kofeiny, dlatego jest idealna na wieczór. Filiżanka tej herbaty pozwala odprężyć się po dniu i wprowadza w tropikalny nastrój.

9. Przechowywanie dla maksymalnej świeżości

Przechowuj herbatę Mango Tango w suchym, chłodnym miejscu i szczelnie zamkniętym opakowaniu.