



## KENYA KANGAITA FOP

Kangaita Tea Factory - to zrzeszenie 5 730 małych farm, których uprawy łącznie zajmują obszar około 966 hektarów.

Uprawy tej herbaty znajdują się w odległości zaledwie 700 m na południe od granicy parku narodowego Mount Kenya i niedaleko Wielkich Rowów Afrykańskich. W bezpośrednim sąsiedztwie lasów deszczowych na wysokości ponad 2000 m n.p.m. rozciągają się plantacje upraw herbaty. Bogactwo i hojność natury sprawia, że warunki tu panujące pozwalają na uprawy jednej z najlepszych herbat w tym kraju. Wysokie położenie plantacji względem poziomu morza oraz częste zachmurzenie sprawiło, że są one nazywane przez miejscowych „Cloudy Fields” (pola w chmurach).

Z uwagi na fakt, że zdecydowana większość upraw herbat afrykańskich to produkcja CTC, tym bardziej jesteśmy dumni z możliwości oferowania naszym klientom unikalnej i wyjątkowej samej w sobie herbaty Kangaita o frakcji liścia FOP. To właśnie ona stanowi bazę do produkcji naszych wyśmienitych mieszanek.

### CHARAKTERYSTYKA:

**Liść:** typowy dla herbaty typu orthodox – w większości o regularnym kształcie, ciemno-brązowym kolorze przechodzącym w czerń z niewielką zawartością „tipsów” i słodowym aromacie.

**Kolor naparu:** czysty/przejrzysty, głęboka miedziana barwa.

**Smak:** głęboki i bogaty w nuty owocowe, słodki z delikatną nutą korzenną.

**Posmak:** słodki, ściągający.

**Propozycja parzenia (240ml):** dla osób lubiących bardzo mocny napar sugerujemy jedną czubatą łyżeczkę.

**Przygotowanie:** Czas parzenia od 3-5min. Herbata Kenya Kangaita najlepiej prezentuje się po zalaniu „białym wrzątkiem” - to ten moment, kiedy woda zaczyna wrzeć.

**Idealnie smakuje z odrobiną mleka.** Aby uzyskać właściwy smak „English tea”, należy zaparzyć dosyć mocną herbatę i dodać 2-3 łyżki stołowe mleka, tak by kolor herbaty był złoty!

**Ice Tea w 100% naturalna!** Do tego celu należy wsypać jedną czubatą łyżeczkę herbaty Kenya Kangaita i zaparzyć ją w kubku o pojemności 240ml. Herbatę zalać, tzw. „białym wrzątkiem” do połowy objętości kubka, zaparzyć i poczekać, aż wystygnie. Następnie do szklanki dodać lód (dosyć dużo ok. 1/2 szklanki) i zalać go ostudzoną herbatą. Topiący się lód rozcieńczy herbatę, co w efekcie sprawi, że zamiast esencji będzie gotowa Ice Tea. Koniecznie serwować z plasterkami pomarańczy i / lub limonki.