



# SAICHO Sparkling Tea Darjeeling

## KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Nealkoholinė putojanti arbata

## KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Didžioji Britanija

## GAMINTOJAS

[Saicho Drinks](#)

## APDOVANOJIMAI

2023 m. – ★★ – Great Taste Awards

2023 m. – Aukso medalis – The World Alcohol free Awards

## ISTORIJA

SAICHO nealkoholinės putojančios arbatos gimė kaip Charlie ir Natalie Winkworth-Smith'ų noras sukurti nealkoholinį gėrimą, kurio skonis ir vartojimo tradicija pasižymėtų tokiu pačiu kompleksišku lygiu kaip vynas. Maisto mokslo doktorantūros studijų diplomus turintys sutuoktiniai intuityviai apsisusto ties arbata – mūsų eros metus skaičiuojančiu gėrimu, skirstomu į daugiau nei 3 000 rūšių. Priklausomai nuo vietos klimato, rūšies, apdorojimo metodų, nurinkimo laiko, plikymo arbata pasižymi pribloškiančia gausa aromatų: nuo žiedinių iki vaisinių, riešutinių, dūminių, umami. 2019 m. tradicinių arbatų pagrindu pristatyti trys skoniai, formuojantys SAICHO tapatybę: kiniška jazminaičių arbata, *Hojicha* iš Japonijos bei *Darjeeling* iš Indijos. Visi skoniai netruko pelnyti tarptautinių parodų medalius bei yra įtraukti į geriausių pasaulio restoranų gėrimų kortas. Subtilūs ir unikalūs arbatų skoniai išgaunami 24 valandas trunkančio šaltojo plikymo pagalba. Ši technologija pasižymi švelnesne bei preciziškai kontroliuojama ekstrakcija ir yra naudojama visiems gamintojo produktams.

## ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

*Darjeeling* juodoji arbata - šios putojančios arbatos žaliava - auginama Indijos Himalajų kalnų papėdėse. Dėl vaisinių bei gėliškių aromatų ji neretai vadinama „Arbatų Šampanu“. Arbatžolių rinkimas šiam gėrimui vykdomas specialiu vasaros metu, kuomet *muscatel* aromatas yra labiausiai išreikštas.

## SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Intensyvios aukso spalvos gėrimas kvėpia rytietiškais prieskoniais, sirpiaisi kaulavaisiais, mandarinais, imbieru. Skonis subalansuotas, poskonis išraiškingas ir ilgas. Burnoje jaučiamas juodajai arbatai būdingas lengvas „sutraukimas“.

## VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Ypač lengvai derinamas prie įvairių užkandžių, sultingų vištienos patiekalų kaip *Coq au Vin*, lazanijos.

Siūlomi kokteiliai: [Orchard Breeze](#), [Darjeeling Forest](#)

## °C PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8-10°C

