



SAICHO Sparkling Tea Hojicha

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 apsisėjo 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

Šios putojančios arbatos išskirtinį skonį suteikia 24 valandas šaltai mirkyta japoniška *Hojicha* žalioji arbata.

Hojicha – XX a. pradžioje Japonijos Kyoto mieste sukurta ir be galo greitai išpopuliarėjusi švelniai skrudinta žalioji arbata.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

SAICHO *Hojicha* putojanti arbata kvėpia nekasdieniškai ir sofistikuotai - švelnia miško paklote, šviežiais baravykais, migdolais, datulėmis, džiovintais jūros dumbliais. Pasižymi lengvu sūrumu, lūkuriuojančiu umami skoniu, kuris ypač sėkmingai papildo juntamus gėlių bei citrusų skonus.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tinka prie sušių, daugiaryžio su džiovintais baravykais, kiaulienos papildvės, šparagų užkepėlės, brandintų kietųjų sūrių. Kokteilių idėjos: [Pina Faux-Lada](#), [St. Clement's #2](#)

°C PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8-10°C

