



# SAICHO Sparkling Tea Jasmine

## 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

Žalioji arbata, auginama 500 m. virš jūros lygio Kinijos Fujian provincijoje, renkama ankstyvą pavasarį ir sudžiovinama. Vasarą pražydus jazminaičiams, nurinkti švieži žiedai užklojami ant džiovintų arbatos lapelių, kurie per naktį absorbuoja drėgmę kartu su aromatais iš žiedų. Šis ciklas kartojamas keletą kartų, kol pasiekiamas geidžiama aromatų ir skonių dermė.

## SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Aukso geltonumo putojanti arbata žavi parfumerišku bei intensyviu natūraliu jazminaičių aromatu, subtiliai papildytu baltažiedžių gėlių, šviežių kriaušių, žaliosios arbatos natomis. Burnoje ši arbata ypač gėliška, pasižymi elegantišku salstelėjimu ir gaiviu poskoniu.

## VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Puikus derinys prie azijietiško stiliaus saldžiarūgščių (aštrių) patiekalų, mėlynojo pelėsio sūrių, desertų: panna cotta, braškių su plakta grietinėle.

Puikiai tinka kokteiliams <https://hk.saichodrinks.com/pages/cocktails>

## PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8-10°C

