

Miejscem, gdzie dojrzewa zielony, jak również czerwony Rooibos, jest zachodnie wybrzeże południowej Afryki. Nawet rdzenni mieszkańcy tego regionu używali krzewu Rooibos do wytwarzania herbaty.

Roślina ta jest uprawiana od 1930 roku. Krzew rośnie do wysokości około 1,5 metra. Rooibos smakuje łagodnie i ma świeży, owocowy smak. Nie zawiera kofeiny ani cukru, ale ma dużo fluoru, żelaza, potasu, miedzi, jak również witaminy C i flawonoidów.

Podobnie do czarnej herbaty, Rooibos przechodzi kompletny proces fermentacji (utleniania komórek liści poprzez kontakt z tlenem). W procesie tym uzyskuje typowy czerwono-brązowy kolor.

PRZYGOTOWANIE:

Dla zielonego Rooibosa zalecany czas parzenia to 3–5 minut, dla czerwonego około 5 minut. Dłuższy czas parzenia nie wpływa negatywnie na jego smak, będzie on po prostu bardziej intensywny.



HERBATA

rooibos



56.802

3-5 min. / 90-100°C

Smak: pełny, silny

Rooibos Organic

Rooibos z uprawy organicznej z certyfikatem Bio.



56.801

3-5 min. / 90-100°C

Smak: pełny, silny

Rooibos Tea

Skład: rooibos



56.817

3-5 min. / 90-100°C

Smak: marcepan z jabtkami

Rooibos Viktoria

Skład: rooibos, dzika róża, migdały, jabłka, hibiskus, kiwi, aromat



56.822

3-5 min. / 90-100°C

Smak: naturalnie cytrusowy

Rooibos Khalahari

Skład: herbata rooibos, kawateczki czekolady, trawa cytrynowa, bławatek, naturalny aromat

Rooibos Jamajka

Skład: rooibos, wiórki kokosowe, aromat



56.015

3-5 min. / 90-100°C

Smak: kremowo kokosowy



56.829

3-5 min. / 90-100°C

Smak: intensywnie owocowy

Rooibos Manhattan

Skład: rooibos, papaja, marakuja, korzeń lukrecji, aromat



56.839

3-5 min. / 90-100°C

Smak: tropikalny ananas z nutą wanilii

Rooibos Ananasowy

Skład: herbata Rooibos, ananas, mango, papaja, kokos, płatki róży, kwiat słonecznika, szafran, jaśmin, bławatek, wanilia, aromat



56.840

3-5 min. / 90-100°C

Smak: mandarynka z rozgrzewającym imbirem

Rooibos Mandarynka z Imbirem

Skład: rooibos, imbr w kostkach, papaja, skórka pomarańczy, płatki róży, granulat pomarańczowy, aromat



56.880

3-5 min. / 90-100°C

Smak: kremowy, lekki

Green Rooibos

Skład: liście ostrokrzewu



56.899

3-5 min. / 90-100°C

Smak: naturalnie miodowy

Honeybush

Skład: liście miodokrzewu

Rooibos Truskawki w Szampanie

Skład: rooibos, kawałki truskawek, granulat malin, czarna porzeczka, wrzos, aroma

56.010

3-5 min. / 90-100°C

Smak: wykwintnie truskawkowy

