



Bio-Matcha-Tee

Premium

aus kontrolliert biologischem Anbau
aus der Präfektur ‚Aichi‘, Japan

Wissenswertes:

Matcha ist ein fein gemahlener grüner, gedämpfter Tee, der schon seit langer Zeit in der japanischen Teezeremonie Chanoyu verwendet wird. Kenner schätzen ihn wegen seines vollmundigen, facettenreichen, angenehm süßen Geschmacks. Um den echten Matcha-Tee zu gewinnen, wird er nach überlieferter Tradition angebaut, geerntet und in Steinmühlen zu feinstem Pulver gemahlen. Der Anbau nach kontrolliert biologischen Richtlinien, die sehr aufwendige Ernte und Verarbeitung sowie die überragende Qualität machen unseren Bio-Matcha-Tee zu einem sehr wertvollen Produkt.

Zubereitung: 1 Teelöffel (2 g) in die Matchaschale geben, mit ca. 70 ml 70°-80° C warmem Wasser übergießen und mit einem Bambusbesen in schnellen Halbkreisbewegungen schaumig schlagen.



DE-ÖKO-001
Japanische Landwirtschaft

Inhalt 30 g

Art.-Nr.:353

Eti0820