



Tè Matcha bio Premium

da coltivazione biologica controllata
dalla prefettura di 'Aichi', in Giappone

Lo sapevate che:

Matcha è un delicato tè verde finemente macinato e cotto al vapore, che anticamente veniva utilizzato durante le cerimonie del tè giapponesi Chanoyu. Gli intenditori lo apprezzano per il suo gusto pieno, ricco e leggermente dolciastro. Per ottenere il tè Matcha puro, ancora oggi viene coltivato, raccolto e macinato con macine di pietra e ridotto in polvere sottile, secondo i metodi tradizionali. La coltivazione secondo le direttive biologiche controllate, il raccolto e la lavorazione molto dispendiosi nonché la straordinaria qualità, fanno di questo tè Matcha biologico un prodotto davvero pregiato.

Preparazione: versare 1 cucchiaino (2 g) nell'apposita tazza per Matcha in ca. 70 ml di acqua calda ad una temperatura di 70°-80° C e poi con un frullino di bambù mescolare velocemente con movimenti semicircolari.



DE-ÖKO-001
Agricoltura giapponese

Contenuto 30 g

Nr. art.: 353

Eti1124