DRINKS.

# Avantcha Matcha Ceremonial Grade Yame Yabukita 30g

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

## Zusatzinformation

| | |
|---|---|
| Artikelnummer | 737525 |
| Herkunftsland | Vereinigte Arabische Emirate |
| Region | Dubai |
| Abfüller | Artisan Specialty Tea Trading LLC, Unit 12, St. 4A / 7A Al Manara, Al Quoz 1, Dubai, UAE |
| Marke | Avantcha |
| Typ | Matcha |
| Anwendung | Eine Portion mit einem Matcha-Löffel in einer Schale mit 10ml Wasser bei Raumtemperatur zu einer Paste verarbeiten und mit 60ml Wasser (75 º warm) aufgiessen. |
| Degustationsnotiz | Seidig weich mit Nussaromen und Noten weisser Schokolade. |
| Verkehrsbezeichnung | Tee |
| Details | Aus der Tencha-Sorte Yabukita, Zeremonie-Qualität |
| Zutaten | Matcha |

## Beschreibung

Seit dem Jahr 2014 erfindet Avantcha den Teegenuss neu. Hinter dem Namen steckt durchaus Programm, da er sich aus zwei Worten zusammensetzt: Avantgarde und Cha. Avantgarde steht bekanntlich für etwas Neues, experimentelles oder gar ungewöhnliches mit Klasse, während ‘cha’ aus dem Japanischen für Tee stammt. Das Unternehmen hat sogar ein paar extravagante Tee-Bars in Dubai und Bangkok errichtet, wo man den Tee nicht nur kaufen, sondern direkt beispielsweise mit einem

leckeren Stück Kuchen verkosten kann. Allem voran sind die Teesorten, die von Avantcha stammen, nicht nur hochwertig, sondern häufig von Bio-Qualität und selbstverständlich auch nachhaltig erzeugt. Der Matcha Ceremonial Grade Yame Yabukita wird aus nur einen Tencha-Sorte (Yabukita) hergestellt, die im nördlichen Fukuoka in Yama gedeiht. Nach der Ernte werden die Blätter gedämpft und in Steinmühlen zu einem feinen Pulver verarbeitet. Das Besondere ist zum Einen seine hochwertige Zeremonie-Qualtiät, aber auch seine seidige Struktur mit nussigen bis hin zu schokoladigen Aromen.