

DRINKS.

Health Bar Traditional Bio Matcha Tee 250g



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	755261
Herkunftsland	Deutschland
Region	Berlin
Abfüller	Health Bar GmbH, Max-Beer-Str. 31, 10119 Berlin, Deutschland
Marke	Health Bar
Typ	Matcha
Anwendung	Eine Portion mit ein wenig Wasser bei Raumtemperatur zu einer Paste vermengen und mit 60 - 70 ° heissem Wasser auffüllen
Degustationsnotiz	Angenehm mild und cremig-süss mit Umami-Aromen.
Verkehrsbezeichnung	Tee
Details	Bio-Matcha aus der ersten und zweiten Ernte; Varianten: Seamidori, Okumidori, und Yabukita
Zutaten	100 % Bio-Matcha, Zeremoniengrad, 1. + 2. Ernte
Bio	Ja



Beschreibung

Zwei Damen aus Berlin waren vor ein paar Jahren auf der Suche nach einer gesunden Alternative zu

Kaffee. Sie stolperten über Matcha, damals noch nicht allzu gängig in hiesigen Breitengraden. Schnell stellten sie fest, Matcha ist nicht gleich Matcha und obendrein spürten sie den Drang, ihren neuen Lebensstil auch anderen ermöglichen zu wollen. Es begann eine spannende Reise durch die klassischen Anbaugelände für Matcha oder vielmehr Sencha-Tee. Sie landeten letztlich auf einem Familienhof in Uji, dem westlichen Osaka. Das Wasser ist von guter Qualität, der Boden reich an Mineralien und nicht einmal mit Pestiziden belastet. Eine Zusammenarbeit war schnell beschlossen und zur Qualitätssicherung werden jährlich Labortests von Bodenproben durchgeführt, während ihr Matcha sowohl aus Japan als auch Deutschland bio-zertifiziert ist.

Matcha wird dreimal im Jahr geerntet. Die erste Ernte stellt regelmässig die beste Auslese dar, sodass der Matcha am Ende nicht nur mild im Geschmack ist, sondern auch die meisten Nährstoffe enthält. Nach der ersten Ernte im April werden die Blätter gedämpft, sorgfältig sortiert und noch einmal getrocknet, bevor das berühmte grüne Matcha-Pulver entsteht. Dieser Variante wird ebenfalls die Auslese aus der zweiten Ernte zugeführt, was ihn etwas kräftiger macht.

Der Traditional Bio Matcha Tee ist von der höchsten Qualität - bestehend aus den Varianten Seamidori, Okumidori, und Yabukita. Das Pulver ist beinahe neongrün und schmeckt in der Tasse angenehm mild mit süss-cremigem Umami-Aroma.