

DRINKS.

Avantcha Cocktail Grade Kagoshima Natural Farming Matcha 200g



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	778912
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	für Latte, Cocktails, Eis, Gebäck...
Degustationsnotiz	Süßlich mit intensiven Umami- Aromen
Verkehrsbezeichnung	Tee
Details	Besonders hohe Zeremonie- Qualität, aus den Tencha- Sorten Yabukita, Okumidori, Okuyutaka und Zairai
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.

Dies gilt ebenfalls für den Matcha Cocktail Grade Kagoshima.

Der verwendete Tencha für diesen Matcha stammt ausschliesslich aus der Präfektur Kagoshima, wobei die Tencha-Sorten Yabukita, Okumidori, Okuyutaka sowie Zairai verwendet werden. Dort herrscht ein subtropisches Klima mit einer Gebirgskette und einigen Vulkanen. Drei Wochen vor der Ernte werden die Teebüsche abgedeckt, damit zarte und möglichst dunkelgrüne Blätter geerntet werden können. Nach der Ernte werden die Teeblätter gedämpft und getrocknet, bevor sie zu dem feinen Matcha-Pulver verarbeitet werden. Er ist von der Qualität ein Zeremonie-Tee, eignet sich am besten für Matcha Latte, Matcha Eis, Matcha Cocktails und viel mehr. Obendrein ist er vollgepackt mit Vitaminen und L-Theanin, um sich in Stresssituationen perfekt entspannen zu können.