

# DRINKS.

## Health Bar Ceremonial Bio Matcha Tee 50g



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |  |
|---------------------|--|
| Artikelnummer       | 784793   |
| 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 Ernte; Varianten: Seamidori, Okumidori, und Yabukita   |
| Zutaten             | 100 % Bio-Matcha, Zeremoniengrad, 1. 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.

Der Ceremonial 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.