

DRINKS.

Avantcha Matcha Ceremonial Grade Yame Yabukita 100g



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	787451
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 ° warm) aufgiessen.
Degustationsnotiz	Seidig weich mit Nussaromen und Noten weisser Schokolade.
Verkehrsbezeichnung	Tee
Details	Zeremonie-Qualität, aus der Tencha-Sorte Yabukita
Zutaten	Matcha



Beschreibung

Seit dem Jahr 2014 erfindet Avantcha den Tee genuss 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 einer 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-Qualität, aber auch seine seidige Struktur mit nussigen bis hin zu schokoladigen Aromen.