

# DRINKS.

## Health Bar Bio Sencha thé vert 60g



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article        | 714799  |
| Pays                    | Allemagne   |
| Région                  | Berlin  |
| Embouteilleur           | Health Bar GmbH, Max-Beer-Str. 31, 10119 Berlin, Deutschland                              |
| Marque                  | Health Bar  |
| Type                    | Thé vert  |
| L'usage                 | Verser 2 - 3 g de thé dans 200 ml d'eau à 70 - 80 ° et laisser infuser jusqu'à 2 minutes. |
| Dégustation             | Arôme frais et légèrement terreux.  |
| Désignation commerciale | tee   |
| Détails                 | 100 % de sencha bio d'Uji et de Kyushu  |
| Ingrédients             | 100 % de sencha bio   |
| Organique               | Oui   |



### Description

Il y a quelques années, deux dames de Berlin étaient à la recherche d'une alternative saine au café. Elles sont tombées sur le matcha, qui n'était pas encore très courant à l'époque dans nos contrées. Ils ont rapidement constaté que tous les Matcha ne se ressemblaient pas et ont ressenti le besoin de permettre à d'autres de profiter de leur nouveau style de vie. Commence alors un voyage passionnant à travers les régions classiques de culture du matcha ou plutôt du thé sencha. Ils ont finalement atterri dans une ferme familiale à Uji, à l'ouest d'Osaka. L'eau y est de bonne qualité, le sol riche en minéraux et même pas pollué par des pesticides. Une collaboration a été rapidement décidée et, pour garantir la

qualité, des tests en laboratoire sont effectués chaque année sur des échantillons de sol, tandis que leur matcha, qu'il soit japonais ou allemand, est certifié bio.

Dans l'univers du thé japonais, il n'y a évidemment pas que le matcha. Le Sencha est quasiment la base de tout bon Matcha, et dans celui-ci se mêle aussi bien le bon Sencha d'Uji que celui de l'île de Kyushu. Sur Kyushu règne tout simplement le climat parfait pour la culture du sencha, qui ne doit pas être transformé en matcha. Mais celui-ci est également plein de bons antioxydants et de substances nutritives, tandis que le thé vert se présente avec un arôme frais et terreux et est plutôt doré dans la tasse.