

DRINKS.

Avantcha Matcha Ceremonial Grade Yame Yabukita 30g



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	737525
Pays	Emirats Arabes Unis
Région	Dubai
Embouteilleur	Artisan Specialty Tea Trading LLC, Unit 12, St. 4A / 7A Al Manara, Al Quoz 1, Dubai, UAE
Marque	Avantcha
Type	Matcha
L'usage	A l'aide d'une cuillère à matcha, mettre une portion dans un bol avec 10 ml d'eau à température ambiante jusqu'à obtention d'une pâte et ajouter 60 ml d'eau (75 ° chaud).
Dégustation	Doux comme de la soie avec des arômes de noix et des notes de chocolat blanc.
Désignation commerciale	tee
Détails	A partir de la variété de tencha Yabukita, qualité cérémonie
Ingrédients	Matcha



Description

Depuis 2014, Avantcha réinvente le plaisir du thé. Derrière le nom se cache tout un programme, puisqu'il est composé de deux mots : Avantgarde et Cha. Comme chacun sait, l'avant-garde est synonyme de quelque chose de nouveau, d'expérimental, voire d'inhabituel et de classe, tandis que

'cha' vient du japonais et signifie thé. L'entreprise a même créé quelques bars à thé extravagants à Dubaï et à Bangkok, où l'on peut non seulement acheter le thé, mais aussi le déguster directement, par exemple avec une délicieuse part de gâteau. En outre, les thés d'Avantcha sont non seulement de grande qualité, mais aussi souvent de qualité biologique et bien entendu produits de manière durable. Le Matcha Ceremonial Grade Yame Yabukita est fabriqué à partir d'une seule variété de Tencha (Yabukita) qui pousse dans le nord de Fukuoka à Yama. Après la récolte, les feuilles sont cuites à la vapeur et transformées en une fine poudre dans des moulins en pierre. Sa particularité réside d'une part dans sa qualité cérémonielle haut de gamme, mais aussi dans sa structure soyeuse aux arômes de noisette et de chocolat.