

DRINKS.

Health Bar Traditional Bio Thé Matcha 30g



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	778914
Pays	Allemagne
Région	Berlin
Embouteilleur	Health Bar GmbH, Max-Beer-Str. 31, 10119 Berlin, Deutschland
Marque	Health Bar
Type	Matcha
L'usage	Mélanger une portion avec un peu d'eau à température ambiante jusqu'à obtention d'une pâte et compléter avec de l'eau chaude à 60 - 70 °.
Dégustation	Agréablement doux et crémeux avec des arômes umami.
Désignation commerciale	tee
Détails	Matcha bio de première et deuxième récolte ; variantes : seamidori, okumidori, et yabukita
Ingrédients	Matcha 100% bio, degré de cérémonie, 1ère + 2ème récolte
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 sous nos latitudes. 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.

Le matcha est récolté trois fois par an. La première récolte représente régulièrement la meilleure sélection, de sorte qu'au final, le matcha n'est pas seulement doux au goût, mais contient également la plupart des substances nutritives. Après la première récolte en avril, les feuilles sont cuites à la vapeur, soigneusement triées et séchées une nouvelle fois avant d'obtenir la fameuse poudre de matcha verte. Cette variante bénéficie également de la sélection de la deuxième récolte, ce qui la rend un peu plus forte.

Le thé Matcha bio traditionnel est de la plus haute qualité - composé des variantes Seamidori, Okumidori, et Yabukita. La poudre est presque vert néon et a un goût agréablement doux dans la tasse avec un arôme umami doux et crémeux.