

# DRINKS.

## Health Bar Cuillère à Matcha Chashaku



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	799586
Pays	Allemagne
Région	Berlin
Embouteilleur	Health Bar GmbH, Max-Beer-Str. 31, 10119 Berlin, Deutschland
Marque	Health Bar
Type	Cuillère à matcha
L'usage	Pour un dosage parfait de la poudre de matcha
Désignation commerciale	tee
Détails	Chashaku en bambou 100 % doré, fabriqué à la main



### 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 valaient pas et ont ressenti l'envie 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.

Si l'on veut préparer le matcha de manière traditionnelle, il faut également disposer du bon équipement. Le chasen - balai à matcha - est un outil indispensable pour piler plus finement la poudre de matcha et la faire mousser avec de l'eau. Mais il faut également une cuillère pour doser parfaitement la poudre de matcha. C'est à cela que sert ce Chashaku en bambou 100 % doré, fabriqué à la main.

