



Poudre bio Matcha

Prémium

issu de l'agriculture biologique contrôlée
originaire de la préfecture d'Aichi au Japon

Bon à savoir :

Le matcha est un thé vert finement moulu qui est utilisé depuis longtemps dans la cérémonie du thé japonais Chanoyu. Les connaisseurs l'apprécient pour son goût plein en bouche, riche en différentes facettes et agréablement sucré. Pour fabriquer le thé véritable, le matcha est cultivé, récolté et broyé entre deux pierres conformément à la tradition pour obtenir une poudre fine. La culture conforme aux directives relatives à l'agriculture biologique, la récolte et la fabrication dispendieuses ainsi que l'extraordinaire qualité de notre Poudre bio matcha en font un produit très précieux.

Préparation : mettre dans le bol à matcha 1 cuillère à thé (2 g), verser 70 ml environ d'eau chaude à 70°-80° C et mélanger avec un fouet en bambou par des mouvements à demi circulaires rapides jusqu'à obtenir de la mousse.



DE-ÖKO-001
Agriculture japonaise

Contenu 30 g

Article n° 353

Eti1124/Ä