



## Abtswinder Bio-Matcha



### Bio-Matcha Grüntee

Die speziellen Teeblätter für Matcha Grüntee (Tencha) stammen ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau in Japan.

Durch die zweistufige Beschattung bilden die Teeblätter besonders viel vom Blattfarbstoff Chlorophyll, welcher für die schöne kräftig-grüne Farbe sorgt. Geerntet werden nur die obersten zarten Teeblätter, welche dann gedämpft und getrocknet werden. Danach werden die Blätter gebrochen und von Stängeln und Blattadern befreit. Granitsteinmühlen mahlen die Blätter langsam und schonend zu feinstem Pulver. Gemahlen wird stets frisch.

Bei Matcha wird das gesamte Teeblatt verzehrt. 100 % der wertvollen Inhaltsstoffe entfalten so ihre wohltuende Wirkung. Beim normalen Tee-Aufguss nimmt man im Gegensatz nur 30 % der wasserlöslichen Stoffe auf, die Teeblätter werden nach dem Aufbrühen entsorgt.

Matcha-Grüntee bietet eine gute, magenfreundliche Alternative zu Kaffee, dessen Genuss anregt ohne aufzuregen. Matcha galt in Kaiserzeiten als Quell ewigen Lebens. Tatsächlich werden durch das Trinken des pulverisierten Teeblattes auch alle in ihm befindlichen Mikronährstoffe aufgenommen. Besonders hervorzuheben sind die Catechine, welche durch ihre antioxidative Wirkung als Radikalfänger gelten und dadurch vor Zellschäden schützen können.

Matcha-Tee sollte nach Anbruch gut verschlossen im Kühlschrank gelagert werden, damit das intensive Aroma lange erhalten bleibt.



### Bio-Matcha

- Bio-Matcha-Grünteepulver aus Japan

Art.-Nr. 44252, 30 g

Die speziellen Teeblätter für den Bio-Matcha stammen ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau in Japan. Geerntet werden nur die obersten zarten Teeblätter. Die Bio-Matcha-Qualität zeigt eine kräftige Grünfärbung. Er ist hervorragend für die Zubereitung eines traditionellen Matcha-Tees als auch für den Einsatz als Zutat für Getränke (Milchshakes, Smoothies usw.) sowie zum Kochen und Backen geeignet.

Zutaten: Bio-Matcha-Grünteeblätter gemahlen.

Zubereitung: Für einen Matcha-Tee 1/2 Teelöffel (ca. 1 g) Pulver in eine Schale geben und ca. 80 ml 80 °C heißes Wasser hinzufügen. Mit einem Bambusbesen (oder Milchaufschäumer) schaumig schlagen, bis auf der Oberfläche ein feinblumiger Schaum entsteht. Für kalte oder warme Getränke 1/2 bis 1 Teelöffel für eine Portion verwenden.



### Bio-Matcha Latte Mix

- mit Matcha aus Japan und Kokosblütenzucker

Art.-Nr. 44280, 200 g

Bio-Matcha Latte Mix ist ein Bio-Grüntee-Getränkpulver mit Bio-Kokosblütenzucker. Der Anteil an purem Matchapulver stammt ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau auf Plantagen in Japan. Die Mischung aus fein gemahlenem Matcha und Kokosblütenzucker eignet sich ideal für die Zubereitung von Matcha Latte, Smoothies oder auch zum Backen.

Zutaten: Kokosblütenzucker\* (80 %), Matcha-Grünteepulver\* (20 %). \* aus kontrolliert biologischem Anbau.

Zubereitung: Ein gehäufte Teelöffel Bio-Matcha Latte Mix in 200 ml aufgeschäumter oder kalter Milch mixen. Alternativ kann der Bio-Matcha Latte Mix auch mit Reis-, Soja-, Hafer- oder Mandelmilch zubereitet werden. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb eines Monats verbrauchen.