

Link do produktu: <https://daryzdrowia.pl/zielona-herbata-matcha-japonska-tradycyjna-30-g-moya-p-3178.html>



Zielona Herbata Matcha Japońska Tradycyjna 30 g Moya

Cena	88,00 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	5904730935012
Producent	Moya

Opis produktu

Moya Matcha Tradycyjna posiada intensywnie zieloną barwą, dobrze zbalansowany gorzko-słodki smak i delikatny herbaciany posmak. Idealnie pasuje do picia w tradycyjnej formie, jak również do przyrządzania matcha latte, smoothie i koktajli. Pozyskuje się ją z wyłącznie pierwszego i drugiego zbioru świeżych liści krzewów, które dojrzewają pod specjalnymi przeciwsłonecznymi osłonami. Dzięki temu zabiegowi liście uzyskują wyższą zawartość chlorofilu i l-teaniny oraz nabierają intensywnego zielonego koloru. Zaraz po zebraniu, liście są delikatnie parowane, suszone i ścierane na drobny proszek po oddzieleniu liści od łodyg. Cały proces produkcji matchy w Uji jest niezwykle czasochłonny a każda partia liści jest starannie sprawdzana.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Do przygotowywania herbaty matcha w sposób tradycyjny potrzebne są: czarka, chasen oraz łyżeczka chashaku. Wsyp dwie łyżeczki matchy (1,5 g) do czarki, zalej 100 ml gorącej wody (80 °C) i intensywnie mieszaj chasem. Wykonuj ruchy przypominające literę M aż do powstania gęstej piany, następnie dolej więcej wody wedle uznania. Zajmuje to niecałe 30 sekund.
- Przygotowanie matchy spieniaczem do MLEKA to jeszcze prostsza metoda. Do kubka lub szklanki wsyp 1 zwykłą łyżeczkę matchy (1,5 g), wlej niewielką ilość (100 ml) gorącej wody (80 °C) i dokładnie wymieszaj. Dolej wody według uznania. 1 łyżeczka starcza zazwyczaj na 200 - 250 ml matchy. Zamiast wody do matchy możesz również dodać też sok lub mleko.
- Matcha nadaje się do przygotowania w shakerze na ciepło i na zimno. Wystarczy wsypać porcję herbaty matcha do środka, dokładnie zakręcić i kilka razy energicznie wstrząsnąć. Możesz to zrobić nawet w butelce z wodą mineralną!
- Przygotowanie matcha latte: Zmieszaj łyżeczkę matchy z niewielką ilością gorącej wody. Dodaj gorące spienione MLEKO (roślinne lub krowie). Matcha latte możesz dosłodzić łyżeczką miodu, syropu klonowego bądź syropu.

ZALECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.