

JAPANISCHER GRÜNTÉE geröstet aus kontrolliert biologischem Anbau, in Aufgussbeuteln / **THÉ VERT JAPONAIS torréfié** de culture biologique contrôlée, en sachets / **TÈ VERDE GIAPPONESE tostato** da agricoltura biologica controllata, in bustine



20 Aufgussbeutel à 2,5 g / 20 sachets de 2,5 g / 20 bustine da 2,5 g.

Der HOJICHA BANCHA entsteht durch Rösten von Sencha-Grünteeblättern und nimmt dabei eine braune Farbe an. Durch die Röstung erhält der Tee einen geringeren Teeingehalt und einzigartiges holziges Aroma.

ZUBEREITUNG Den Teebeutel mit 200 ml aufgekochtem Wasser (80°C) übergießen und 3 Minuten ziehen lassen. Entferne den Teebeutel und genieße den erfrischenden Aufguss pur.

Le HOJICHA BANCHA est obtenu par la torréfaction de feuilles de thé vert Sencha et prend alors une couleur brune. La torréfaction confère au thé une teneur en théine plus faible et un arôme boisé unique.

PRÉPARATION Verser 200 ml d'eau bouillie (80°C) sur le sachet de thé et laisser infuser pendant 3 minutes. Retirer le sachet de thé et savourer l'infusion rafraîchissante pure.

HOJICHA BANCHA è ottenuto dalla tostatura delle foglie di tè verde Sencha, che gli conferisce un colore marrone. La tostatura conferisce al tè un contenuto inferiore di tè e un sapore legnoso unico.

PREPARAZIONE Versare 200 ml di acqua bollita (80°C) sulla bustina di tè e lasciare in infusione per 3 minuti. Rimuovere la bustina di tè e gustare l'infuso rinfrescante da solo.

Kühl und trocken aufbewahren /
Conserver dans un endroit frais
et sec / Conservare in luogo
fresco e asciutto

Abgepackt in der Schweiz /
Emballé en Suisse /
Confezionato in Svizzera

Naturkraftwerke Biofood AG
Gibelstrasse 11, CH-8607 Seegräben
naturkraftwerke.ch | weltkueche.bio
Lager EU: A. Conte, Bichtlingerstr. 13
D-88605 Schnerringen



CH-BIO-006
Japan-Landwirtschaft

e 50 g



mindestens haltbar bis / à consommer
de préférence avant le / da consumarsi
preferibilmente entro il:

