

ZUTATEN / INGRÉDIENTS / INGREDIENTI

Grüntee (Tencha, *Camellia sinensis*) aus kontrolliert biologischem Anbau / Thé vert de l'agriculture biologique contrôlée / Tè verde da agricoltura biologica controllata

ZUBEREITUNG Einen Teelöffel Matcha (1–2 g) in 60 ml heisses Wasser geben (80°C) und kräftig umrühren, vorzugsweise mit einem Bambus- oder Schneebesen.

PRÉPARATION Verser une cuillère à café de Matcha (1–2 g) dans 60 ml d'eau chaude (80°C) et remuer énergiquement, de préférence à l'aide d'un fouet en bambou ou d'un fouet classique.

PREPARAZIONE Versare un cucchiaino di Matcha (1–2 g) in 60 ml di acqua calda (80°C) e mescolare vigorosamente, preferibilmente con una frusta di bambù o una frusta classica.

Nach original japanischer Tradition. Nur Teeblätter der ersten Lese. / Fidèle à la tradition japonaise originale. Seules les feuilles de thé de la première sélection. / In conformità con la tradizione originale giapponese. Solo foglie di tè di prima raccolta.

Herkunft Japan / Origine Japon / Origine Giappone
Abgepackt in der Schweiz / Conditionné en Suisse / Confezionato in Svizzera

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

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

Matcha, der Tee der traditionell für die japanischen Tee-Zeremonien verwendet wird, ist ein fein gemahlenes Teepulver aus „Tencha“, einem speziellen Grüntee, der vor der Ernte über einige Wochen im Schatten gehalten wird, dies damit die Blätter ihren einzigartigen Geschmack und produkttypische Süsse behalten können. Unser Matcha besteht aus der ersten und damit hochwertigen Lese des Tencha Grüntees, der durch Grüntee Spezialisten in Kyoto sorgsam verarbeitet wird.

Matcha, le thé qui est traditionnellement utilisé pour les cérémonies japonaises du thé, est une poudre du thé finement moulu de «Tencha» qui est un thé vert spécial étant conservé dans l'ombre pour plusieurs semaines avant d'être récolté, ceci pour que les feuilles puissent garder leur saveur singulière et la douceur typique du produit. Notre Matcha est composé de la sélection première et donc qualitative du thé vert Tencha qui est traité soigneusement par des spécialistes du thé vert à Kyoto.

Il Matcha, tè usato tradizionalmente nelle cerimonie giapponesi del tè, si presenta sotto forma di «Tencha», uno speciale tè verde che prima della raccolta viene tenuto all'ombra per alcune settimane per fare in modo che le foglie conservino il loro sapore particolare e la soavità tipica del prodotto. Il nostro Matcha è prodotto con le foglie di prima raccolta - e quindi le più pregiate - di tè verde Tencha che vengono trattate da specialisti di tè verde a Kyoto.

NATUR
KRAFT
WERKE



MATCHA

FEIN GEMAHLENER GRÜNTEE
THÉ VERT FINEMENT MOULU
TÈ VERDE FINEMENTE MACINATO

Matcha wird seit Jahrhunderten bei den traditionellen Tee-Zeremonien in Japan verwendet. Nach japanischer Vorstellung eine Basis für Körper und Geist.

Le Matcha est utilisé depuis des siècles dans les cérémonies japonaises du thé au Japon. Dans la conception japonaise, c'est une base pour le corps et pour l'esprit.

Il Matcha viene usato da secoli in Giappone nelle tradizionali cerimonie del tè. Secondo la credenza giapponese è la base per il corpo e per lo spirito.



CH-BIO-006
Japan Landwirtschaft

Naturkraftwerke
Biofood AG
Gibelstrasse 11
CH-8607 Aathal
naturkraftwerke.ch
Stefan Heiser
Mierendorffstrasse 23
D-10589 Berlin

e 30 g



7 640110 516577