

O invenție japoneză, hojicha se obține prin prăjirea frunzelor de ceai verde sencha. Când sunt prăjite, frunzele de ceai capătă o culoare maro-violet și o aromă lemnoasă unică. Nivelul scăzut de cofeină îl recomandă în dieta macro-biotică și este un ceai perfect pentru seară.

Ceai verde japonez Moya Hojicha

| | | |
|--------------|------------------|-------------|
| Cantitate | Timp de infuzare | Temperatură |
| 2-3g / 150ml | 2-3 min | 75-90°C |

100% ceai verde organic

Produs pentru: Moya Europe Sp. z o.o.,
Karlówicza 9a, 02-501 Varșovia, PL
instagram: @moyamatcha | facebook.com/moyamatcha
www.moyamatcha.com

Importator și distribuitor unic:
Matcha Shop SRL, Sos Iancului 12. sector 2, București,
Tel: 0753 320 305
www.matchabar.ro

Țara de origine: Japonia
A se consuma: vezi pe capac.
A se păstra într-un loc uscat și răcoros.



PL-EKO-07
Agricoltura: Japonia

60g e

