



Moya Matcha Traditional 30g

Matcha organic de înaltă calitate din prima și a doua recoltă de ceai, cu un dulce-amar bogat, bine echilibrat. Gust, textura cremoasa și culoare verde malachit. Aroma sa corpolentă o face ideală pentru a fi consumată simpla dar și în latte, smoothie-uri și limonade.

—
Continut: 100% ceai verde matcha organic
Țara de origine: Japonia.



Chasen

Un tel tradițional din bambus folosit pentru a mixa matcha. Spirele fine, lucrate manual, sunt sculptate dintr-o singură bucată de bambus de către meșteri ale căror abilități sunt trecute din generație în generație.

Importator și distribuitor unic:
Matcha Cafe SRL,
Sos Iancului 12. sector 2, Bucuresti,
Telefon 0753.320.305
www.matchabar.ro

A se consuma de preferință înainte de:



PL-EKO-07
Agricultură: Japonia

Preparare matcha

Pune o lingurita de matcha intr-un bol si toarna 100 ml apa fierbinte (max. 80 °C). Cu pamatulul (Chasen), amesteca ferm matcha cu incheietura relaxată, mișcarea trebuie să fie în formă de M, nu circulară. În aproximativ 20 de secunde în bol ar trebui să apară o spumă perfectă verde-jad. Puteți adăuga mai multă apă dacă vă place ca gustul de matcha să fie mai puțin puternic.



Mai multe rețete de matcha pe
www.moyamatcha.com



5 904730 935579