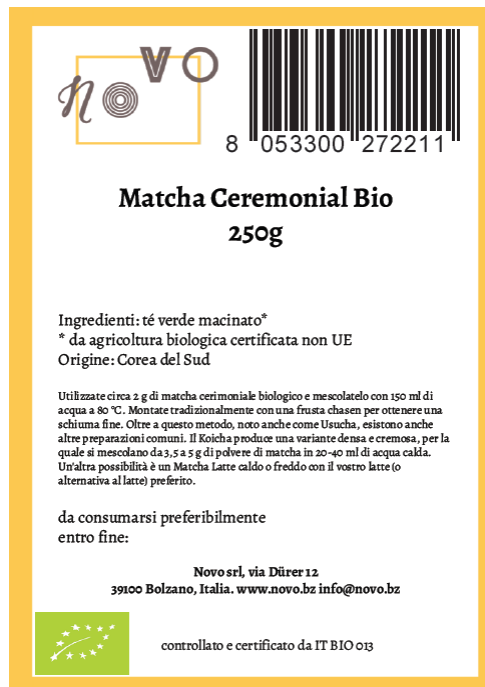


MATCHA CEREMONIAL BIO 250g

10.12.2025



Packaging: 6 x 250g in carta rivestita con zip e cartone

Finalmente è arrivato: raro e speciale, il nostro Matcha biologico coreano da cerimonia! Difficile da trovare in Europa, è un prodotto di alta qualità ma accessibile. Vi offriamo un Matcha biologico di eccellente qualità: un grado da cerimonia proveniente dall'isola vulcanica di Jeju, nella Corea del Sud. Questa qualità speciale è prodotta secondo la tradizione giapponese. Le piante di tè vengono ombreggiate prima della raccolta. Ciò si riflette nella qualità. In questo modo le foglie sviluppano meno sostanze amare, più clorofilla, caffeina, aminoacidi e il desiderato sapore umami. Dopo un'attenta raccolta, le foglie vengono private delle nervature, sterilizzate con vapore e immediatamente essiccate. Successivamente vengono confezionate in modo professionale e conservate fino alla macinatura. Per mantenere questa qualità speciale, la macinatura avviene in mulini a bassa velocità o raffreddati, in modo che la polvere non si riscaldi. Gustate questa specialità speciale in modo tradizionale, montata con la frusta da matcha, pura o come matcha latte con latte o un'alternativa vegetale.

Modalità d'uso: Utilizzate circa 2 g di Matcha Cerimoniale biologico e mescolatelo con 150 ml di acqua a 80 °C. Sbattete tradizionalmente con un chasen per ottenere una schiuma fine. Oltre a questo metodo, noto anche come Usucha, esistono anche altre preparazioni comuni. Il koicha è una variante densa e cremosa, per la quale si mescolano da 3,5 a 5 g di polvere di matcha in 20-40 ml di acqua calda. Un'altra possibilità è un matcha latte caldo o freddo con il vostro latte (o alternativa al latte) preferito.

NOVO

Bio & lose · bio & sfuso

Via Dürer 12 · 39100 Bolzano

Partita IVA: IT02947550212

Telefono: +39 349 5747248

Web: www.novo.bz

E-mail: info@novo.bz

b2b.novo.bz