

Link do produktu: <https://trafionewzielone.pl/zestaw-matcha-akcesoria-p-228.html>

ZESTAW: MATCHA + AKCESORIA



Cena	139.97 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	natychmiast
Producent	Trafione w Zielone
08.2024	08.2027

Opis produktu

ZESTAW: MATCHA LUKSUSOWA + AKCESORIA NA PREZENT*

***PROSIMY O INFORMACJĘ W KOMENTARZU DO ZAMÓWIENIA, CZY ZESTAW MA BYĆ SPAKOWANY JAKO PREZENT. DZIĘKUJEMY:)**

- W skład zestawu wchodzi akcesoria do przygotowania herbaty Matcha oraz wysokogatunkowa i ekologiczna herbata Matcha.
- Wszystkie produkty pochodzą z Japonii!
- Proponowana Państwu herbata jest bardzo wysokiej jakości.
- Została oznaczona certyfikatem JAS (herbaty organiczne), wystawianym przez Ministerstwo Rolnictwa, Leśnictwa i Rybołóstwa w Japonii.
- Świadectwo to gwarantuje uprawę bez użycia jakichkolwiek nawozów zawierających pestycydy, metale ciężkie bądź inne szkodliwe związki. Zbiór naszej wysokiej jakości Matcha odbywa się tylko raz w roku.
- Przed zerwaniem, listki przyszłej Matcha zacieśnia się przez okres 20-30 dni. Po tym czasie są one z wyjątkową starannością poddawane dalszej obróbce.
- Wysokiej jakości Matcha jako jedna z nielicznych organicznych herbat wykorzystywana jest do ceremonii picia herbaty.
- Warto podkreślić, że organiczne herbaty są rzadko stosowane do ceremonii picia herbaty. Ich wytwarzanie do tego celu jest trudne i czasochłonne.
- Do przygotowania Matcha polecamy użyć bambusowego mieszadła (chasen), pozwalającego na dokładne rozdrobnienie i wymieszanie w wodzie cząstek herbaty a także bambusowej naberki (chashaku), pozwalającej na dokładne odmierzenie produktu.
- Matcha Luksusowa swą wysoką jakość może potwierdzić nie tylko poprzez używanie jej do ceremonii picia herbaty lecz także nieobecnością w jej smaku cierpkości i goryczy.
- Zwróćcie Państwo uwagę, że na rynku herbacianym często proponuje się herbatę Matcha w bardzo okazyjnych cenach.
- Niestety tego rodzaju Matcha, nazywana powder (ew. "gunpowder") nadaje się głównie do wypieków i "ozdób" różnych potraw.
- Matcha to herbata, której najlepsze zbiory używa się do japońskiej ceremonii parzenia herbaty.
- Matcha powstaje z dalszego przetwarzania herbaty [TENCHA](#).
- Oprócz polifenoli matcha zawiera dużo l-teaniny, która wspomaga koncentrację i zapamiętywanie z jednoczesnym efektem odprężenia.
- Ponadto obecne są w niej kofeina, żelazo, potas, cynk, wapń, witamina C, E, A.
- Sproszkowaną formę herbaty uzyskuje się dzięki specjalnym żarnom, które miały listki bardzo powoli, ok. 30g na godzinę.
- O wysokiej jakości Matchy decyduje kilka czynników. Jeżeli powstaje ona z młodych, wczesnowiosennych zbiorów, które dodatkowo posiadają drzewa liczące sobie ok. 30 lat, wtedy z pewnością może być ona wykorzystana do herbacianej uczy.
- Przebieg ceremonii opisany został na naszej stronie w dziale: [RÓŻNICE MIĘDZY CHIŃSKĄ A JAPOŃSKĄ ZIELONĄ HERBATĄ](#).
- Spożycie Matchy w warunkach domowych jak najbardziej jest możliwe. Potrzebujemy matchę, którą w naszym sklepie rekomendujemy i gwarantujemy jej znakomitą jakość, a także zwykłą miseczkę lub [CHAWAN](#) dla bardziej wyrafinowanych smakoszy.

- Dużym uproszczeniem w przyrządzaniu naparu będzie chasen, czyli bambusowy pędzelek służący do rozbicia grudek i spienienia napoju.
- Pamiętajmy, że Matcha to herbata, która nie ulega rozpuszczeniu w wodzie. Dlatego wypijamy całą jej zawartość a nie tylko napar. Dzięki temu dostarczamy do organizmu bardzo dużą ilość substancji prozdrowotnych, np. poprawiających perystaltykę jelit.
- Matchę można wykorzystać w kulinariach. Zazwyczaj stosuje się wtedy jej wersję cooking: Matcha 20.
- Zachęcamy do poeksperymentowania z herbatą w kuchni i zaskoczenia gości zielonymi potrawami.
- Temperatura parzenia: 60°C.
- Czas parzenia: -
- Po otwarciu przechowywać w lodówce!
- Ostrożnie stosować u osób z tachykardią, nadciśnieniem tętniczym oraz u osób w trakcie chemioterapii.