

# Vertrauen in Genuss

*Enjoy with confidence*

21. Februar 2017

## Matcha – das „grüne Gold“ aus Japan!

Matcha, in Japan fester Bestandteil kulinarischer Tee-Tradition, ist auch in der westlichen Welt längst zum Trend avanciert. Matcha geht immer, ob pur als Tee zelebriert, trendy als Matcha Latte inszeniert oder als optisches und geschmackliches Highlight für Speisen und Getränke – der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.



Unser neues Matcha-Sortiment mit 2 neuen Varietäten und einem attraktiven, verkaufsfördernden Packungskonzept lässt allen Genuss-Phantasien freien Lauf!

### Imperial Matcha – Ceremony's Finest Biotee

Erlesene Trink-Qualität aus der Präfektur Kagoshima. Mit zeremoniellem Charakter, für wahre Matcha-Kenner.

### Premium Matcha – Daily Pleasure Biotee

Hochwertige Trink-Qualität aus der Präfektur Aichi. Für den täglichen Matcha-Genuss.

Wenn's mal schnell gehen soll, auch im **praktischen Portionsstick** erhältlich.

### Classic Matcha – Culinary Delight Biotee

Kulinarische Matcha-Blend aus den Präfekturen Uji und Kyoto. Für das kreative Verfeinern von Speisen und Getränken. Natürlich auch zum Trinken!

→ Weiter zur [Produktwelt Matcha Genuss](#) im Online-Katalog von Wollenhaupt

### Gut zu wissen

Erlesene Grüntee- bzw. Tenchablätter, sorgsam ausgewählt und von Hand gepflückt werden vorsichtig über Wasserdampf gedämpft und nach sorgsamer Trocknung in Granitmöhlen zu feinstem Teepulver vermahlen. Es werden nur die reinen Blätter verwendet, denn Stängel und Blattäderchen werden vorher aussortiert. Die Teeblätter reifen die letzten 4 Wochen vor der Pflückung unter Schattenplanen. Dadurch können sich farb- und geschmacksgebende als auch wohltuende Inhaltsstoffe wie z.B. Chlorophyll, Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe anreichern Sie verleihen dem Matcha seine intensive, grüne Farbe und seinen unverwechselbaren, leicht süßlich-cremigen Geschmack.

### Zubereitung

Matcha wird typischerweise in einer großen Schale mit einem Bambusbesen zubereitet. Das Matcha-Pulver wird zu einem einzigartigen, cremigen, gehaltvollen und wunderschönen Tee schaumig aufgeschlagen. So werden alle Inhaltsstoffe im Wasser gelöst und beim Trinken aufgenommen. Denn - anders als bei allen anderen Tees - wird beim Matcha das gesamte Blatt und nicht nur die Infusion verzehrt. Insofern könnte man Matcha durchaus als „Superfood“ bezeichnen.