

Link do produktu: <https://www.ekosklepbio.pl/herbata-zielona-genmaicha-z-ryzem-bio-60-g-moya-matcha-p-32224.html>

HERBATA ZIELONA GENMAICHA Z RYZEM BIO 60 g - MOYA MATCHA

| | |
|---|--|
| Cena | 39,19 zł |
| Numer katalogowy | 5904730935715 |
| Producent | MOYA MATCHA |
| WEGETARIAŃSKI | WEGETARIAŃSKI |
| Certyfikat bio | CERTYFIKAT BIO |
| WEGAŃSKI | WEGAŃSKI |
| Kraj pochodzenia składników | Japonia |
| BEZ GLUTENU (w składnikach) | BEZ GLUTENU (w składnikach) |
| Masa netto | 60 |
| BEZ CUKRU (w składnikach) | BEZ CUKRU (w składnikach) |
| PRODUCENT / DYSTRYBUTOR - NAZWA I ADRES | MOYA EUROPE SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ, MIECZYŚLAWA KARŁOWICZA 9A, 02-501 WARSZAWA |
| TARGI BIO PLANET 2025 | TARGI BIO PLANET |

Opis produktu

SKŁADNIK Zielona herbata genmaicha* 50 %, brązowy ryż* 50 %. (*certyfikowany składnik ekologiczny)
OPIS Genmaicha to wysokiej jakości zielona herbata sencha połączona z ziarenkami prażonego ryżu („genmai”). Ryż jest specjalnie namoczony i parzony zanim zostaje wysuszony i poddany prażeniu. Połączenie naparu z liści senchy i ryżu daje genmaichy charakterystyczny orzeźwiający, delikatnie orzechowy smak, mocny aromat i rdzawo-zielony kolor. Genmaicha była przez wieki uważana w Japonii za napój dla osób najbiedniejszych, których nie było stać na picie samej senchy. Dodany ryż, zwiększał objętość herbaty i nadawał jej dodatkowego aromatu. Z czasem genmaicha stała się popularna wśród wszystkich warstw społecznych w Japonii a potem na całym świecie gdzie zyskała przydomek „popcorn tea” (prażone ziarenka ryżu przypominały bowiem z daleka prażoną kukurydzę). W Japonii genmaichę często piją mnisi w trakcie długich okresów postów. Poprzez relatywnie niską zawartość senchy (50 %) to herbata o dość niskiej zawartości kofeiny. Jest za to ceniona za wysoką zawartość minerałów (magnezu, wapnia i potasu). Ze względu na jej działanie wspomagające układ trawienny tradycyjnie podaje się ją do posiłków.
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA Ilość herbaty: 3 g na 250 ml. Czas parzenia: 2-3 min. Temperatura parzenia: 70-80 °C.
ZALECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA Należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.