

Link do produktu: <https://www.ekosklepbio.pl/herbata-zielona-hojicha-bio-60-g-moya-matcha-p-32225.html>

HERBATA ZIELONA HOJICHA BIO 60 g - MOYA MATCHA

Cena	37,20 zł
Numer katalogowy	5904730935722
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 hojicha* 100 % (*certyfikowany składnik ekologiczny) **OPIS** Hojicha to wyjątek wśród japońskich herbat a jej smak w niczym nie przypomina smaku innych zielonych herbat. Hojicha pochodzi z liści zbieranych jesienią i jest prażona w wysokiej temperaturze przez co jej liście nabierają ciemno- brązowego koloru. Wtedy nabiera też ona swojego wyjątkowego dymnego aromatu i słodkawego smaku z karmelowo-orzechowymi nutami. W procesie prażenia hojicha traci też swoją zawartość kofeiny dzięki czemu można ją pić przed snem i mogą ją pić dzieci kobiety w ciąży. Proces prażenia zielonej herbaty został wymyślony w latach 20-tych w Kioto i od tego czasu hojicha nieustannie zyskuje na popularności sięgającej już teraz daleko poza granice Japonii. Picie hojichy pomaga regulować ilość cholesterolu oraz cukru w organizmie a także wzmacnia układ odpornościowy. Hojichę, podobnie jak genmaichę, podaje się często w Japonii do posiłków. Można ją parzyć kilkukrotnie choć z reguły 3 parzenia są optymalne. Moya Hojicha pochodzi z niewielkich rodzinnych i ekologicznych upraw na południowej wyspie Kiushu. Proces jej produkcji odbywa się w Uji w Prefekturze Kioto gdzie jest też certyfikowana i poddawana rygorystycznym testom na ewentualne zanieczyszczenia. **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA** Ilość herbaty: 2-3 g na 250 ml. Czas parzenia: 1-3 min. Temperatura parzenia: 75-90 °C. **ZALECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA** Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.