

Link do produktu: <https://www.ekosklepbio.pl/herbata-zielona-kukicha-bio-60-g-moya-matcha-p-32226.html>

## HERBATA ZIELONA KUKICHA BIO 60 g - MOYA MATCHA

Cena	<b>37,20 zł</b>
Numer katalogowy	<b>5904730935739</b>
Producent	<b>MOYA MATCHA</b>
WEGETARIAŃSKI	<b>WEGETARIAŃSKI</b>
Certyfikat bio	<b>CERTYFIKAT BIO</b>
WEGAŃSKI	<b>WEGAŃSKI</b>
Kraj pochodzenia składników	<b>Japonia</b>
BEZ GLUTENU (w składnikach)	<b>BEZ GLUTENU (w składnikach)</b>
Masa netto	<b>60</b>
BEZ CUKRU (w składnikach)	<b>BEZ CUKRU (w składnikach)</b>
PRODUCENT / DYSTRYBUTOR - NAZWA I ADRES	<b>MOYA EUROPE SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ, MIECZYŚLAWA KARŁOWICZA 9A, 02-501 WARSZAWA</b>

### Opis produktu

**SKŁADNIK** Zielona herbata kukicha\* 100 %. (\*certyfikowany składnik ekologiczny)  
**OPIS** Kukicha to zielona herbata, której skład w całości tworzą gałązki i łodygi liści – te części herbacianych krzewów, których nie znajdziemy w innych herbatach. Stąd też jej nazwa: „kuki” w języku japońskim oznacza łodygę lub patyk. Kukicha powstaje przy okazji produkcji innych zielonych herbat kiedy blaszki liści są oddzielane od pozostałych elementów. Jej smak przez to jest zdecydowanie inny: delikatniejszy, słodszy i lekko orzechowy. Dzięki znikomiej zawartości kofeiny kukicha świetnie nadaje się do picia dla dzieci, kobiet w ciąży i o późnych porach dnia. Z tego względu jest też, razem z hojichą, często rekomendowaną herbatą w diecie makrobiotycznej. Kukicha posiada też wysoką zawartość relaksującej teaniny. Teanina w liściach w procesie fotosyntezy zmienia się w taniny, które dają „gorzkawy” posmak w herbacie. Ponieważ fotosynteza nie zachodzi w łodygach, mają one naturalną wysoką zawartość teaniny. Moya Kukicha to najwyższej jakości kukicha, która powstaje w procesie produkcji matchy kiedy liście i łodygi są odseparowywane od arachy (blaszki liści herbaty – półprodukt matchy). W odróżnieniu od zwykłej kukichy jest bardzo delikatnie prażona (dużo krócej niż hojicha). Dzięki temu uzyskuje silniejszy aromat i ciemniejszy żółto-brązowy kolor.  
**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA** Ilość herbaty: 3 g na 250 ml. Czas parzenia: 2-3 min. Temperatura parzenia: 80-90 °C.  
**ZALECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA** Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.