Bio-Matcha aus Japan (Grünteepulver) - 30g, Bio kbA, Topqualität

Echter Bio Matcha aus Japan - Premium-Qualität - 30 g Aromaschutz-Dose

Topfruits Bio Matcha Samurai ist ein hochwertiger, fein gemahlener grüner Tee aus Japan, der für seine leuchtend grüne Farbe, sein intensives Aroma und seine hohe Nährstoffdichte geschätzt wird. Dieser Premium-Matcha stammt aus kontrolliert biologischem Anbau und wird nach traditionellen Methoden aus den besten Teeblättern der ersten Ernte gewonnen. Dank seines milden, leicht süßlichen Geschmacks eignet sich unser Matcha ideal für die klassische Tee-Zubereitung sowie für Smoothies, Desserts und herzhafte Speisen. Durch die schonende Verarbeitung der Teeblätter, die im Schatten wachsen, bleibt der hohe Gehalt an sekundären Pflanzenstoffen und Antioxidantien bestmöglich erhalten. Wer auf der Suche nach einem hochwertigen Bio Matcha für bewussten Genuss ist, wird mit unserem Matcha Samurai fündig!

Vorteile von Topfruits Bio Matcha auf einen Blick

Image not found or type unknown
Matcha Zubereitung

- Feinster Matcha-Grüntee in Bio-Qualität
- Schattengewachsene Teeblätter für maximalen Nährstoffgehalt
- reich an Antioxidantien & sekundären Pflanzenstoffen
- enthält von Natur aus Koffein & L-Theanin für einen sanften Energie-Kick
- feine, jadegrüne Farbe & intensives Aroma
- vielseitig einsetzbar - ideal für Tee, Gebäck, Smoothies & mehr
- frei von Zusatzstoffen, chemischen Aromen, Farb- oder Konservierungsstoffen

Besonderheiten von Bio Matcha Samurai

Bei der Auswahl unseres Matcha haben wir darauf geachtet, dass es sich einerseits um eine gute Qualität mit nicht allzu vielen Bitterstoffen handelt und der Matcha somit gut trinkbar ist. Andererseits ist uns bei Topfruits natürlich der Gehalt an positiven Inhaltsstoffen besonders wichtig. Aus diesem Grund scheiden extrem hochpreisige Zeremonie Matchas aus. Diese Sorten sprechen eher Kenner der traditionellen Teezeremonien an, statt Menschen, denen es um ein gutes Lebensmittel geht.

Acht geben sollten Sie, wenn Sie auf außergewöhnlich billige Matchas stoßen. Hierbei werden oft minderwertige chinesische Grüntees, mit deutlich geringerem Catechin-Gehalt und sehr hohem Gehalt an Bitterstoffen, verwendet. Sie werden industriell unter Hitzeeinwirkung vermahlen, was den gesundheitlichen Wert weiter schmälert. **Echter, qualitativ hochwertiger und traditionell hergestellter Matcha aus japanischem Schattentee** hat einfach seinen Preis und wird aufgrund der nur begrenzt verfügbaren Mengen und aufwändiger Produktion auch niemals ein Massenprodukt werden.

Bio Matcha Samurai in der Verwendung

Matcha-Grünteepulver wird sowohl für die traditionelle Teezeremonie mit Bambusbesen und Matchaschale verwendet als auch als Zutat für kalte und warme Getränke aller Art. Es kann verwendet werden:

- als Matcha-Teegetränk
- in Smoothies
- in Fruchtsäften
- zum Kochen
- zum Backen
- für Süßspeisen

1-2 g reichen völlig aus, um bei der Zubereitung das typische Matcha-Aroma zu erhalten und die Ernährung gesundheitlich aufzuwerten. Wer das Getränk milder möchte, der verwendet nur 1 g Pulver pro Schale oder Tasse mit 250 - 300 ml.

Klümpchenbildung im Getränk vermeiden Sie, wenn Sie das Matcha Pulver durch ein feines Sieb in das 80 °C heiße Wasser drücken. Wenn Sie eine Matcha Schale haben können Sie das Getränk mit einem Matcha Besen schaumig schlagen. In einem normalen Glas oder in einer Tasse verwenden Sie am besten einen handelsüblichen Hand-Milchaufschäumer.
Wenn der ernährungsphysiologische Nutzen von Grüntee-Matcha im Vordergrund steht, sollten Sie darauf achten, Matcha wie generell Grüntees nicht mit Milch oder Molkereiprodukten zu verwenden.

Rezepttipp:

Matcha-Schoko-Bananen-Drink

- 300 ml Soja-Milch (Hafermilch / Mandelmilch je nach Belieben)
- 50 g Cashewmus / Mandelmus
- 2 Datteln (oder 2 EL Agavendicksaft)
- 1 Messerspitze Vanille
- 1 gehäufter TL Matcha
- 2 TL Kakao
- 70 g Banane

Alles gut durchmixen und genießen :)

Besondere Inhalts- und Vitalstoffe von Matcha-Pulver

Spezielle Kultivierungs- und Verarbeitungsmethoden bewahren beim Grüntee und Matcha die wertvollen Inhaltsstoffe.
Matcha enthält außerdem eine Fülle an sekundären Pflanzenstoffen wie etwa das gut erforschte Polyphenol Epigallocatechingallat (EGCG).
Weiterhin sind im grünen Tee Enzyme, Chlorophyll und Koffein enthalten. Das Koffein ist jedoch an die Gerbstoffe der Teeblätter gebunden und wird, anders als im Kaffee, erst langsam und in geringerer Dosis im Körper freigesetzt.

Bestes Preis-Leistungs-Verhältnis für einen besonderen Matcha Genuss

Topfruits Bio Matcha hat ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. Als Basis für Topfruits Matcha dienen Tencha-Teeblätter aus den höher gelegenen Teegärten in der Präfektur Aichi in Japan aus der **ersten Pflückung**, in der Regel im Zeitraum von Ende April bis Anfang Mai, je nach Reifegrad der Teeblätter. Diese Pflückung ist besonders reich an Catechinen, besonders EGCG (Epigallocatechingallat).

Wissenswertes zu Matcha Samurai

Herkunft des Topfruits Bio Matcha

Unser Matcha-Grünteepulver stammt aus der Präfektur Aichi / Japan. Das ist eine der bedeutendsten Grüntee-Regionen Japans. Die Teepflanzen werden ca. sechs Wochen vor der Ernte beschattet, was den besonderen und angenehmen Geschmack von echtem Japan Matcha ausmacht. Unser Lieferant beschäftigt sich seit langem und fast ausschließlich mit japanischen Grüntees und Matchas und hat einen Sitz direkt in Japan. Grüntee vom Erzeuger ohne Zwischenhandel zu importieren hat den Vorteil, dass unser Japan Matcha trotz hervorragender Qualität bezahlbar ist.

Die Matcha Herstellung

Image not found or type unknown
Matcha Mühlen – hier wird Matcha hergestellt

Verarbeitet wird nur das reine Blattfleisch des Japan Schattentees, ohne Stängel. Das gedämpfte und anschließend getrocknete Blattfleisch wird mittels Granitsteinmühlen langsam und fein gemahlen. Das Mahlen von 30 g Tee zu feinstem Matcha-Pulver erfordert ca. 1 Stunde. Dank erstklassiger Rohstoffe und schonende Verarbeitung zeichnet sich der Topfruits Bio-Matcha durch eine tiefgrüne Farbe sowie durch einen recht milden Geschmack mit nur wenig Bitterstoffen aus. Ein gewisser Bittergeschmack im Abgang hat man jedoch bei jedem Matcha mehr oder weniger, besonders dann wenn man etwas mehr Pulver nimmt (1 g pro Tasse oder Schale mit 250 - 300 ml reichen in der Regel aus). Wenn man Matchatee verkosten lässt, stellt man fest, dass "bitter" für jeden etwas anderes bedeutet und sehr unterschiedlich empfunden wird. Aus dem Grund sollte man mit der Menge etwas experimentieren, bis man das Mischungsverhältnis gefunden hat, welches einem persönlich am besten zusagt.

Geschichtliches zu Matcha

Matcha wurde von buddhistischen Mönchen schon vor über 800 Jahren von China nach Japan gebracht und in Ritualen sowie bei der Meditation verwendet. Die Matcha-Teezeremonie war anfangs nur dem Hochadel, den Samurais und den Zen-Mönchen vorbehalten. Bis heute hat das Ritual des Teetrinkens die asiatische Bevölkerung bis in jede Gesellschaftsschicht hinein geprägt. Die dort lebenden Menschen trinken zu jeder Tageszeit fast ausschließlich Grüntee in allen nur denkbaren Sorten und Variationen.

Grüner Tee – Unterstützt die Fettverbrennung und den Cholesterinspiegel

Grüner Tee enthält wertvolle Katechine, die nachweislich positive Effekte auf den Fettstoffwechsel und die Blutfettwerte haben. Besonders die enthaltenen Katechine, eine Gruppe sekundärer Pflanzenstoffe, spielen hierbei eine entscheidende Rolle.

- **Unterstützung der Fettverbrennung mit Grüntee-Katechinen:** Katechine aus grünem Tee tragen zur Erhöhung der Fettverbrennung bei. Diese Wirkung tritt nur bei einer entsprechenden Aufnahme von Katechinen aus Grüntee ein.
- **Grüner Tee zur Unterstützung eines normalen Cholesterinspiegels:** Katechine aus grünem Tee können zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut beitragen. Wichtig ist dabei, dass ausreichend Katechine aufgenommen werden, um von dieser Eigenschaft zu profitieren.

Grüntee im Blatt als Aufguss oder Grüntee in Pulverform (Matcha)?

Ernährungswissenschaftler bestätigen, dass bei dem Genuss von Beutel- oder Blatt-Grüntee, je nach Wassertemperatur und Ziehzeit, nur bis zu 30 % der (wasserlöslichen) Inhaltsstoffe aufgenommen werden können. Mehr als 70 % gehen also verloren, dieser Anteil wird mit den Blättern oder den Beuteln weggeworfen.

Ein Hinweis zum Koffein in Grüntee-Matcha

Grüntee Matcha hat einen höheren Gehalt an Koffein (Teein) als Kaffee. Es empfiehlt sich daher Matcha eher am Vormittag und nicht mehr nach 16 Uhr am Nachmittag zu konsumieren. Das Koffein des Grüntees (Tein) ist an Gerbstoffe gebunden und wird anders als bei Kaffee nicht schubartig, sondern über einen längeren Zeitraum dosiert abgegeben.

Es gibt kein Risiko durch Radioaktivität der in der EU angebotenen Japan Grüntees

Seit dem Reaktorunglück werden sämtliche Tees aus Japan generell auf Radioaktivität geprüft. Sie können sicher sein, dass alles was hier in der EU angeboten wird völlig unbedenklich ist. Wäre dies anders, käme ein solches Produkt für das Topfruits Sortiment nicht in Frage.

Jetzt Bio Matcha Samurai kaufen & bewusst genießen!

Gönnen Sie sich **hochwertigen Matcha in Bio-Qualität** und erleben Sie die traditionelle japanische Teekunst in ihrer besten Form. Ideal für alle, die natürlichen Genuss und sanfte Energie schätzen – jetzt kaufen & ausprobieren!

Allgemeine Informationen zu Topfruits Bio Matcha Samurai

Zutaten: 100 % Matcha Pulver* - **aus kontrolliert biologischem Anbau*
Lagerung: kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter
Verpackung: Aromaschutz-Dose

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Bio-Matcha aus Japan (Grünteepulver) - 30g, Bio kbA, Topqualität"

Example Company

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1119 kj
Brennwert kcal	285 kcal
Fett	5.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.7 g
Kohlenhydrate	21.2 g
davon Zucker	1.2 g
Ballaststoffe	28.6 g
Eiweiß	24.1 g
Natrium	<0.1 g