# Bio-Matcha aus Japan, Grünteepulver, Topqualität - Vorteils-Dose

# Japanisches Bio Matcha Pulver - vegan

**Japanischer Matcha ist eine der wertvollsten Raritäten aller Teesorten**. Seine einzigartigen Eigenschaften, bedingt durch aufwändige Kultivierung und Verarbeitung, entfalten bei Matcha ihren vollen Wert. Insbesondere auch, weil mit Matcha die Pflanzenstoffe aus dem ganzen Teeblatt aufgenommen werden und nicht nur ein Wasserauszug wie bei einem normalen Tee-Getränk. Matcha Tee wird eine wohltuende Wirkung nachgesagt. Als wertvolle Inhaltsstoffe enthält Matcha Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin B3 und Kalium, Calcium, Vitamin E sowie Beta-Carotin, eine Vorstufe des Vitamin A. Unser Bio Matcha Pulver aus Japan eignet sich aber nicht nur für einen Teeaufguss, sondern es kann auch zum Backen, für die Zubereitung von Smoothies sowie zur Herstellung von Matcha-Eis verwendet werden.

## Vorteile von Topfruits Japanisches Bio Matcha Pulver



- 100 % reines Bio Matcha Pulver
- Hochwertige Qualität - leuchtend grüne Farbe, feine Textur & intensives Aroma
- enthält natürliches Koffein
- vielseitig verwendbar - ideal für Matcha Latte, Smoothies & Gebäck
- Frei von Aromen, Farb- und Konservierungsstoffen

## Was macht unseren Bio Matcha besonders?

Topfruits Matcha wird in Japan unter strengen Kontrollen und auf Basis der Bio-Verordnungen angebaut und weiterverarbeitet. Die Lagen der Teefelder sind dafür bekannt, dass sie Matcha von höchster Qualität liefern. Dabei hat Topfruits BIO Matcha ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. Er eignet sich bestens für die klassische Tee-Zeremonie wie auch zum Kochen und Backen. Als Basis unseres Bio Matcha Pulvers dienen Teeblätter aus japanischer Präfektur aus der **1. Pflückperiode** von Ende April bzw. Anfang Mai, je nach Reifegrad der Teeblätter.

## Wie wird der Bio Matcha zubereitet?

Matcha-Grünteepulver wird sowohl für die traditionelle Tee-Zeremonie mit Bambusbesen und Matchaschale verwendet als auch als Zutat für kalte und warme Getränke aller Art. Es kann verwendet werden in Smoothies, in Fruchtsäften, zum Kochen, zum Backen und 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 - 300ml.
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.
Grüntee Matcha Pulver hat einen höheren Gehalt an Koffein (Teein) als Kaffee. Es empfiehlt sich deshalb 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.
**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.**

**matcha-latte-aus-bio-matcha-pulver-japan**

## Rezept-Tipp: Bio Matcha Latte

**Zutaten:**

- ½ bis 1 TL Bio Matcha Pulver
- 100 ml heißes (nicht kochendes) Wasser (ca. 80 °C)
- 150 ml Mandel- oder Kokosdrink
- Optional: 1 TL Agavendicksaft oder Xylitol

**Zubereitung:**

1. **Matcha auflösen:** Das Matcha-Pulver mit heißem Wasser in einen Mixer oder ein hohes Gefäß geben. Falls gewünscht, Agavendicksaft oder Xylitol hinzufügen.
2. **Mixen:** Alles für ca. 30 Sekunden kräftig durchmixen oder mit einem Matcha-Besen (Chasen) schaumig schlagen, bis sich das Pulver vollständig aufgelöst hat.

Ein köstlicher, gesunder Genuss, der belebt und entspannt zugleich - einfach ausprobieren und genießen!

# Wissenswertes über das Matcha Pulver

## Matcha - das Herzstück der japanischen Teezeremonie

Matcha wurde von buddhistischen Mönchen schon vor über 800 Jahren von China nach Japan gebracht und in Ritualen und 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.

## Was sollte man bei der Beurteilung von Matcha Qualitäten beachten?

Bei der Auswahl unseres Matcha haben wir darauf geachtet, dass es sich einerseits um eine gute Qualität mit wenigen Bitterstoffen handelt und der Matcha somit gut trinkbar ist. Andererseits ist uns bei Topfruits natürlich der Gehalt an besonderen Inhaltsstoffen und das Preisverhältnis besonders wichtig. Aus diesem Grund scheiden aus unserer Sicht extrem hochpreisige Zeremonie Matchas aus. Diese sprechen eher Kenner der traditionellen Tee-Zeremonie an, statt Menschen, denen es um ein außergewöhnliches Lebensmittel geht, mit guten Eigenschaften und zu einem hervorragenden Preis.
**Achtgeben sollten Sie dagegen, 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, die industriell vermahlen werden, was den Wert weiter schmälert. Echter, qualitativ hochwertiger Matcha aus japanischem Schattentee hat einfach seinen Preis und wird aufgrund der nur begrenzt verfügbaren Mengen und aufwändiger Produktion auch niemals ein Massenprodukt werden.

## Grüntee 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.

## Keine Sorge, es gibt kein Risiko durch Radioaktivität bei hier angebotenen Japan Grüntees

Sie können sicher sein, dass alles, was hier in der EU angeboten wird, geprüft und völlig unbedenklich ist. Wäre dies anders, käme ein solches Produkt für das Topfruits Sortiment nicht infrage.
Topfruits Matcha-Grünteepulver stammt aus der Präfektur Aichi in Japan, einer 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 Hersteller 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 und sein milder, leicht bitterer Geschmack

Verarbeitet wird nur das reine Blattfleisch des Japan Schattentees, ohne Stängel. Das gedämpfte und anschließend getrocknete Blattfleisch wird mittels Granitsteinmühlen sehr langsam und fein gemahlen. Das Mahlen von 30 g Tee zu feinstem Matcha-Pulver erfordert etwa 1 Stunde Aufwand.
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 eigentlich). 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.

## Jetzt Bio Matcha Pulver kaufen & pure Energie genießen!

Unser **hochwertiges Bio Matcha Pulver** bietet Ihnen eine einfache Möglichkeit, die wertvollen Inhaltsstoffe von Grüntee in konzentrierter Form in Ihre tägliche Ernährung zu integrieren. Perfekt für Tee, Latte oder gesunde Smoothies – jetzt bestellen und die pure Kraft der Natur genießen!

### Allgemeine Informationen zu Topfruits Bio Matcha Pulver

**Zutaten**: Japanisches Matcha Pulver* - **aus kontrolliert biologischem Anbau*
**Dosierung**: 1-2 g pro Zubereitung
**Lagerung:** kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter
**Verpackung:** Dose
**Hinweise**: Nach dem Öffnen am besten gekühlt (im Kühlschrank) lagern, zur Zubereitung kein kochendes Wasser verwenden

# Leckere Rezepte mit Bio Matcha Pulver von Topfruits

## Matcha-Pulver Frozen Yogurt mit griechischem Joghurt



**Zutaten:**

- 2 Tassen griechischer Naturjoghurt
- 2 EL Matcha Pulver
- 2 EL Honig oder Ahornsirup (Optional, nach Geschmack)
- 1 TL Vanilleextrakt

**Zubereitung:**

1. Den griechischen Joghurt in eine Schüssel geben und mit Matcha Pulver, Honig oder Ahornsirup, sowie Vanilleextrakt gründlich verrühren, bis eine gleichmäßige, cremige Masse entsteht.
2. Die Mischung in eine gefriergeeignete Form (z. B. Kastenform) füllen, abdecken und für mindestens 4 Stunden ins Gefrierfach stellen, bis der Frozen Yogurt fest geworden ist.
3. Vor dem Servieren kurz antauen lassen, damit sich der Frozen Yogurt besser portionieren lässt. Nach Wunsch mit etwas Matcha-Pulver bestäuben.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Bio-Matcha aus Japan, Grünteepulver, Topqualität - Vorteils-Dose"

**Unzubereitet pro 100 g**

| | |
|---|---|
| Brennwert kj | 1356 kj |
| Brennwert kcal | 324 kcal |
| Fett | 5,3 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | <0,68 g |
| Kohlenhydrate | 39,5 g |
| davon Zucker | 0,00 g |
| Ballaststoffe | 38,5 g |
| Eiweiß | 22,6 g |
| Salz | <0,1 g |