

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/herbata-matcha-ujicha-maruka-50g-p-8027.html>

Herbata Matcha (Ujicha) MARUKA 50g

Cena	60,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	8505085

Opis produktu

Ekskluzywna drobno zmielona japońska zielona herbata uznana za najzdrowszą herbatę świata

Matcha (Ujicha) Maruka 50g, to herbata w kolorze pięknej świeżej zieleni. Została wyprodukowana z liści wysokogatunkowej herbaty Tencha, dojrzewającej w całkowitym zaciemnieniu, które po zebraniu, przeszły proces parowania, suszenia, odseparowania łodyg od liści a następnie zostały zmielone w młynach ceramicznych, na gładki puder. Zaciemnienie krzewów herbaty, by niemal całkowicie zablokować dostęp światła słonecznego, wpływa na intensywną produkcję chlorofilu w liściach a także znacząco wzbogaca liście w minerały i aminokwasy - szczególnie L-teaninę, która poza dobroczynnym wpływem na nasz organizm, odpowiada także za słodki smak Umami herbaty Matcha.

Liście użyte do produkcji herbaty Matcha (Ujicha) Maruka 50g, pochodzą dodatkowo z upraw herbaty w mieście Uji z prefektury Kioto, co nadaje jej prawo do korzystania z nazwy Ujicha.

"**Ujicha**" jest uprawiana na podłożu długiej historii i tradycji Japonii. To swoisty znak firmowy - symbol najwyższej jakości zielonej herbaty. Tylko herbaty pochodzące wyłącznie z upraw w 4 japońskich prefekturach (Kioto, Nara, Mie i Shiga) mają prawo do używania tej nazwy. W Japonii Ujicha to nadal herbata Nr 1 i symbol najwyższej jakości zielonej herbaty, głęboko zakorzeniony w zbiorowej mentalności kulturowej Japończyków.

Typ: DO PICIA (zbiory wiosenno-letnie, bardzo łatwo się ubija i spienia a piana długo się utrzymuje). Jaspisowy, głęboki, lekko cierpki napar.

Doskonale sprawdzi się także jako naturalny barwnik i składnik wykwintnej kuchni, napojów (np. Matcha Latte), koktajli, deserów (np. Matchamisu), lodów, ciast, wyrobów piekarniczych oraz innych potraw i dań mącznych (np. naleśniki, makaron). Połącz ją z ulubioną oliwą z oliwek, majonezem, masłem czy solą i wykorzystuj w codziennym gotowaniu - od śniadania do kolacji, dodając sobie zdrowia płynącego z bogactwa drogocennych katechin (przeciwutleniaczy), witamin i minerałów zawartych w herbacie Matcha.

Sposób zaparzania: 1,5-2g herbaty (mała łyżeczka, lub 2 łyżeczki bambusowe Chashaku), przesiał przez sitko (rozbić grudek), zalać wodą (70-100ml) o temp. 60-80°C i energicznie ubić prostymi (nie okrężnymi) ruchami w kształcie litery "M", przy pomocy bambusowej "miotłki" zwanej chasen, przez ok. 30 sekund, w miseczce lub najlepiej specjalnej szerszej czarce do herbaty Matchy (chawan), aż do powstania piany.

(Długie utrzymywanie się piany w czarce herbaty Matcha, wskazuje lepszą jakość użytej herbaty. Najwyższa jakość herbaty Matcha to wersja ceremonialna).

Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu (bez ekspozycji na słońce i sztuczne światło). Po otwarciu przechowywać w lodówce, najlepiej zamrażalce, dobrze zamkniętą. Opakowanie zawiera wygodne szczelne zamknięcie - zip. Pozostawiona w opakowaniu nieuszczelnym i przepuszczającym światło, szybko straci cenne wartości odżywcze, a także zmieni swój kolor i smak.

Składniki: japońska zielona herbata

Masa netto: 50g

Kraj pochodzenia i produkcji: Japonia

Opakowanie 50g

Termin przydatności: 23.10.2026

Pojemniki do herbaty w dziale [AKCESORIA](#)

Made in Japan

