

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/herbata-matcha-ujicha-premium-culinary-100g-p-8028.html>

Herbata Matcha (Ujicha) Premium Culinary 100g

| | |
|------------------|-------------------|
| Cena | 55,00 zł |
| Dostępność | Wyprzedane |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 8500508 |

Opis produktu

Ekskluzywna sproszkowana japońska zielona herbata uznana za najzdrowszą herbatę świata.

Matcha KOKORO Culinary Premium 100g to herbata zmielona, typ: **KULINARNY PREMIUM**.

Ma piękny kolor świeżej zieleni, który utrzymuje się pomimo procesowi obróbki cieplnej, gwarantując Twoim wypiekom i deserom doskonały smak oraz piękny wygląd.

Została wyprodukowana dla KOKORO z liści herbaty Tencha, dojrzewającej w całkowitym zacienieniu, które po zebraniu, przeszły proces parowania, suszenia, odseparowania łodyg od liści a następnie zostały zmielone w młynach ceramicznych, na gładki puder. Zacienianie 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.

Jej liście pochodzą dodatkowo z upraw herbaty w rejonie prefektury Kioto, co nadaje im 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 kulinarny herbat Matcha, pochodzi najczęściej z jesiennych zbiorów liści i dedykowany jest szczególnie do wykorzystywania jako naturalny barwnik i składnik wykwintnej kuchni, napojów (np. Matcha Latte), koktajli, deserów (np. Matchamisu), lodów, ciast, wyrobów piekarniczych oraz innych potraw (np. naleśniki, makaron). To niewątpliwie jeden z wyjątkowych produktów spożywczych. Połącz ją z ulubioną oliwą z oliwek, majonezem, masłem czy solą i wykorzystuj w codziennym gotowaniu - od śniadań po kolacje, dodając sobie zdrowia płynącego z bogactwa drogocennych katechin (przeciwutleniaczy), witamin i minerałów, zawartych w herbacie Matcha.

Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu (bez ekspozycji na słońce i sztuczne światło). Po otwarciu przechowywać w lodówce, w szczelnym, nieprzeźroczystym opakowaniu. Pozostawiona w opakowaniu nieszczelnym i przepuszczającym światło, szybko straci cenne wartości odżywcze, a także zmieni swój kolor i smak.

Składniki: japońska zielona herbata

Masa netto: 100g

Kraj pochodzenia i produkcji: Japonia

Opakowanie 100g

Termin przydatności: 10.12.2025

Pojemniki do herbaty w dziale [AKCESORIA](#)

Made in Japan