

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/herbata-zielona-matcha-80-g-p-3538.html>

## Herbata zielona Matcha 80 g



Cena	<b>21,38 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>8518656</b>

### Opis produktu

#### Matcha Tian Hu Shan – sproszkowana zielona herbata

Matcha Tian Hu Shan to drobno mielona zielona herbata o intensywnej barwie, wyrazistym aromacie i charakterystycznym, lekko roślinnym smaku. Powstaje z liści zielonej herbaty, które po wysuszeniu są mielone na delikatny proszek. Dzięki temu podczas przygotowania spożywa się całe liście, a nie tylko napar — matcha ma więc pełniejszy smak i mocniejszy charakter niż klasyczna herbata liściasta.

**Matcha** kojarzona jest dziś przede wszystkim z Japonią i ceremonią herbacianą, ale jej korzenie sięgają dawnych Chin. Już przed wiekami herbatę ucierano na proszek i przygotowywano w formie zawiesiny, a zwyczaj ten trafił później do Japonii, gdzie został rozwinięty w osobną kulturę picia herbaty. Z czasem matcha stała się symbolem skupienia, harmonii i uważnego rytuału, szczególnie w tradycji zen.

Współcześnie matcha wyszła daleko poza herbaciane ceremonie. Jest ceniona nie tylko jako napój, ale także jako składnik nowoczesnej kuchni — od kawiarni serwujących matcha latte po cukiernie, lodziarnie i domowe wypieki.

#### Zastosowanie

Matcha Tian Hu Shan sprawdzi się zarówno jako napój, jak i składnik deserów oraz dań na słodko. Można przygotować ją tradycyjnie — rozprawdzając proszek w niewielkiej ilości ciepłej wody i ubijając do uzyskania lekkiej pianki — albo użyć jej do popularnej matcha latte z mlekiem lub napojem roślinnym.

To także bardzo dobry wybór do kuchni: nadaje piękny zielony kolor i herbaciany aromat ciastom, ciasteczkom, lodom, kremom, smoothie, owsiankom czy koktajlom. W opisach handlowych Tian Hu Shan matcha polecana jest właśnie do deserów, wypieków, latte i napojów, gdzie jej smak może stać się dominującą nutą.

#### Propozycja użycia

Wsyp 1-2 łyżeczki matchy do miseczki lub kubka, zalej niewielką ilością ciepłej wody — najlepiej nie wrzątkiem (ko. 75°C) — i dokładnie wymieszaj lub ubij. Następnie uzupełnij wodą, mlekiem albo napojem roślinnym. Do deserów dodawaj proszek stopniowo, aż uzyskasz pożądaną kolor i intensywność smaku.

**Matcha Tian Hu Shan** to praktyczna zielona herbata w proszku dla osób, które chcą przygotować klasyczny napój, matcha latte lub nadać deserom naturalny, herbaciany aromat i efektowną zieloną barwę.

---

Opakowanie 80g

Termin przydatności: 12.10.2026

---

Pojemniki do herbaty w dziale [AKCESORIA](#)

---

**Made in China**