



Hochwertiger **Matcha** ist nicht bitter. Es ist süß und lecker und hat außerdem eine beruhigende Wirkung.

Matcha, der in Süßigkeiten, Lattes, Shakes und mehr verwendet wird, sollte sogar eine Bitterkeit haben, die der Süße des Zuckers standhalten kann. Es muss also nicht teuer sein.

Warum gibt es für Matcha unterschiedliche Preise?

Die einfache Antwort lautet: „Zeit und Aufwand“

Um zu verhindern, dass die Teeblätter zu groß werden, werden sie 20 Tage länger im Schatten gezüchtet. Die jungen Triebe werden von Hand gepflückt, luftgetrocknet und auf einem Mühlstein gemahlen. Auch mit elektrischen Mühlen dauert es 40 Minuten, um 30 Gramm Matcha herzustellen.

Wenn der Tee aus biologischem Anbau stammt, steckt viel Zeit und Mühe in seiner Herstellung. Japan ist ein von Meer umgebener Inselstaat, in dem viele Schädlinge leben. Für Teebauern ist es nicht einfach, Tee ohne Pestizide und chemische Düngemittel anzubauen.

Bitte wählen Sie den Matcha, der Ihrem persönlichen Geschmack am besten entspricht!

- Ich trinke gerne Matcha Latte und möchte ihn auch zu Hause zubereiten
⇒ **Bio-Matcha Liebhaber Latte**
- Ich beabsichtige, Matcha nicht nur für Lattes, sondern auch für die Zubereitung von Kuchen und/oder Keksen zu verwenden
⇒ **Bio-Koch-Matcha Kulinarisch**
- Matcha Latte finde ich lecker, daher möchte ich gelegentlich auch die pure Variante probieren
⇒ **Bio-Matcha Standard**
- Ich möchte Matcha aus gesundheitlichen Gründen trinken
⇒ **Bio-Matcha Standard**
- Ich habe Matcha ohne Milch und Zucker probiert, fand ihn aber nicht schmackhaft. Jetzt möchte ich echten Matcha verkosten
⇒ **Bio-Matcha Premium**
- Ich konsumiere regelmäßig Matcha und bin daher stets auf der Suche nach einem Matcha, den sowohl qualitativ hochwertig als auch preiswert ist
⇒ **Bio-Matcha Premium**
- Ich möchte feinsten Matcha genießen
⇒ **Bio-Matcha Supreme**