

Rezeptideen

Matcha Coconut Drink

- 1 TL Matcha Silk Basic oder Matcha Silk Organic
- 2 TL heißes Wasser (max. 80°C)
- 2 / 3 Tasse Milch
- 1 / 3 Tasse Kokosmilch
- 1 TL Zucker

Den Matcha Silk mit dem Wasser cremig rühren. Die Milch, Kokosmilch und den Zucker hinzufügen und gut verrühren. Mit einem Stück Ananas oder einer anderen Frucht als Dekoration am Glasrand servieren.

Matcha Butter

- 250gr. weiche Butter
- 1 TL Matcha Silk Basic oder Matcha Silk Organic

Die Butter mit dem Matcha in einer Schüssel verrühren, bis eine gleichmäßig grüne Farbe erreicht ist. Matcha Butter eignet sich hervorragend für Scones oder Muffins.

Matcha Frischkäse Chicoree Boote

- 200gr. weicher Frischkäse
- 1 TL Matcha Silk Basic oder Matcha Silk Organic
- 3 TL heißes Wasser (max 80°C)
- 8-10 Chicoreeblätter
- 1 gewürfelte Tomate
- Kresse oder Petersilie zum Garnieren

Mischen Sie den Matcha mit dem heißen Wasser. Verrühren Sie den Matcha mit dem Frischkäse, bis eine gleichmäßige Farbe und Konsistenz erreicht ist. Füllen sie den Matcha-Frischkäse in einen Spritzbeutel und spritzen sie 3-4 Röschen der Masse auf je ein Chicoreeblatt. Garnieren Sie die Chicoreeblätter mit den gewürfelten Tomaten und der Kresse (oder Petersilie).

Für weitere Rezeptideen besuchen Sie unsere Webseite
www.matcha-tee-online.de



Teelirium

Teelirium

Berger Str. 104
60316 Frankfurt am Main
Germany

Tel.: +49 - (0)69 - 48 00 57 94
Fax: +49 - (0)69 - 48 00 57 96

E-mail: info@teelirium.de
Internet: www.teelirium.de
www.matcha-tee-online.de

Öffnungszeiten:
Täglich von 9.00 bis 23.00 Uhr



Matcha Silk



www.teelirium.de
www.matcha-tee-online.de

Herstellung und Anbau

Matcha ist ein sogenannter Halbschattentee. Alle Matcha Silk und Matcha Delight Produkte von Teelirium werden aus besonders hochwertigen Tencha-Teeblättern nach traditioneller Art hergestellt.

Die Teeblätter werden nur einmal im Jahr im Frühling geerntet, wenn die weichsten, jüngsten und feinsten Teeblätter gewachsen sind. Vier Wochen vor der Ernte werden die Teefelder beschattet.

Die Teeblätter produzieren durch den Lichtentzug sehr viel Chlorophyll im Blatt. Das macht den Tee später besonders grün und intensiv im Geschmack.

Die Teeblätter werden nach der Ernte von Hand mittels Granitmöhlen schonend zu feinstem Teepulver vermahlen. Es wird hierbei nur der sehr schmackhafte, nährstoffreichste Teil der Tencha-Teeblätter verwendet, Äste, Stiele und die Blattrippen werden vor dem Mahlen entfernt. Um 30 Gramm Matcha herzustellen, benötigt eine Mühle eine Stunde.

Matcha Silk wird von Teelirium direkt aus Japan importiert. Er stammt aus der Region Nishio, dem ältesten und größten Anbaugebiet in Japan. Hier wird seit dem 12. Jahrhundert Matcha traditionell hergestellt.



Produkte

Teelirium bietet Ihnen Matcha Silk in drei Qualitäten an. Das feine Teepulver kann je nach Ihren Wünschen für Getränke oder Speisen verwendet werden.

Matcha Silk Basic

Diese Matchaqualität ist für Matcha-Einsteiger geeignet, die den Tee und seine vielfältigen Möglichkeiten kennenlernen möchten. Matcha Silk Basic ist sowohl für Getränke, als auch zum Backen und Kochen zu empfehlen.

Matcha Silk Organic

Aus kontrolliert biologischem Anbau. Dieser feine Matcha ist besonders für die gehobenen Ansprüche von Teetrinkern geeignet. Matcha Silk Organic ist für Getränke und für die japanische Teezeremonie geeignet.

Matcha Silk Premium

Diese Premiumqualität des Matcha ist die richtige Wahl für anspruchsvolle Matcha-Liebhaber und Matcha-Kenner. Matcha Silk Premium ist die perfekte Wahl für die japanische Teezeremonie, kann aber auch für andere Getränke genutzt werden.

Probieren Sie auch Matcha Delight. Dieser leicht gesüßte Mix aus feinem Matchapulver und natürlichen Fruchtpektinen ist die ideale Basis für Matcha-Latte oder Matcha-Smoothie.



Fakten

Matcha, das Grüntee Wunder mit der alten Tradition, gilt als das derzeit nährstoffreichste Getränk der Welt.

Mit den Matcha-Silk-Produkten haben Sie viele Vorzüge vereint.

**Matcha steigert Energie,
Matcha hebt die Laune,
Matcha beruhigt die Nerven,
Matcha hat das Siebzigfache an Antioxidantien wie Orangensaft
und neunmal mehr Beta-Karotin als Spinat.**

Matcha enthält etwa das Fünffache an Koffein wie Kaffee. Das im Matcha enthaltene Koffein wirkt jedoch ganz anders als Kaffee. Es wird nicht bereits im Magen vom Körper aufgenommen, sondern erst später im Verdauungssystem. Dadurch bleibt der vom Kaffee bekannte Kick beim Matcha aus, jedoch hält die belebende Wirkung des Koffeins weitaus länger an und ist angenehmer sowie schonender für den Organismus als beim Kaffee. Matcha ist daher die ideale Alternative zum Kaffee, vor allem für Menschen, die lange konzentriert arbeiten wollen oder müssen.

Dadurch, dass Matcha im Getränk verbleibt und nicht nach der Ziehzeit aus dem Wasser genommen wird, gelangen wesentlich mehr Nährstoffe des Tees in den Organismus als bei losem Tee. Matcha enthält Polyphenole, denen eine krebsvorbeugende Wirkung nachgesagt wird, sowie Proteine, Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe wie Kalzium, Kalium und Eisen, die sich in keinem anderen Tee in dieser Menge finden.

