

Η

Μητέρα

όλων των

πράσινων

τσαγιών

ΜΑΤΣΗΑ

**Ρόφημα ... και το πιο
πράσινο συστατικό για τη
βιομηχανία τροφίμων και
ποτών**

ΜΑΤΣΗΑ ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΪ

Ενέργεια της φύσης

Το καλύτερο πράσινο τσάι στον κόσμο, το ΜΑΤΣΗΑ, καλλιεργείται στην Ιαπωνία σε ειδικά σκιασμένους θάμνους τσαγιού. Οι εμπειρογνώμονες επιλέγουν μόνο τα καλύτερα, εκλεκτά φύλλα. Όλο το φύλλο, μετά την ξήρανση του, γίνεται σκόνη με ειδικούς τροχούς λείανσης από γρανίτη. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα μια φίνα πράσινη σκόνη, η οποία όταν ανακατεύεται με το νερό, δημιουργεί ένα μοναδικό σε ιδιότητες και πλούσιο σε γεύση ποτό.

Για σχεδόν μια χιλιετία, οι Ιάπωνες έχουν διακριθεί στον αγώνα για μια απaráμιλλη γεύση των ποτών με απίστευτα οφέλη για την υγεία. Χρησιμοποιώντας το σύνολο του κάθε φύλλου στο τσάι - σε αντίθεση με το τσάι σε σακουλάκια, όπου τα φύλλα αφαιρούνται μετά από μία σύντομη παραμονή στο νερό – το

ΜΑΤΣΗΑ περιέχει περισσότερα θρεπτικά συστατικά από κάθε άλλο τσάι.

Το ΜΑΤΣΗΑ είναι το πιο πλούσιο σε αντιοξειδωτικά από όλα τα άλλα πράσινα τσάγια, καθώς επίσης, και από κάθε άλλο φρούτο ή λαχανικό στον κόσμο.

Είναι κυριολεκτικά το πιο υγιεινό ρόφημα που έχει να προσφέρει η φύση, και παρέχει 100% φυσική ενέργεια.

Η μοναδική του γεύση και τα θρεπτικά συστατικά που βρίσκονται στο ΜΑΤΣΗΑ, το έχουν καταστήσει σήμερα ένα από τα πιο επιθυμητά ροφήματα στον πλανήτη, και ένα συστατικό ιδιαίτερα δημοφιλές στα παγωτά, gelato, smoothies, Lattes, σοκολάτες, κτλ. Μπορεί επίσης να βρεθεί σε πολλά συμπληρώματα διατροφής και σε διάφορα προϊόντα ομορφιάς και υγιεινής.



Το εκπληκτικό, φυσικό όφελος του MATCHA για την υγεία.

Σήμερα οι περισσότεροι άνθρωποι προσπαθούν να γίνουν πιο «πράσινοι» και να προστατεύσουν το περιβάλλον. Όμως, υπάρχει άλλο ένα «περιβάλλον» που χρειάζεται τη φροντίδα μας - το σώμα μας.

Τα οφέλη των πράσινων τσαγιών για την υγεία είναι γνωστά εδώ και χιλιάδες χρόνια. Οι Κινέζοι χρησιμοποιούσαν το πράσινο τσάι ως φάρμακο για το οίδημα, τον πυρετό, την κατάθλιψη και άλλες ασθένειες. Στο 1191, ο Ζεν βουδιστής μοναχός Eisai έγραψε στο «Βιβλίο του πράσινου τσαγιού» ότι αυτό θα μπορούσε να αντιμετωπίσει την κούραση, να καταπολεμήσει τη δυσπεψία, να βελτιώσει την αυτοσυγκέντρωση και πολλά περισσότερα. Ενώ η σύγχρονη επιστήμη δεν έχει αποδείξει όλους αυτούς τους ισχυρισμούς, έχει αποδειχθεί ότι το πράσινο τσάι έχει τεράστια οφέλη για την υγεία - και ειδικότερα το MATCHA.

Καθώς το MATCHA γίνεται από λειοτριβήση του συνόλου των φύλλων του τσαγιού σε σκόνη, όλα αυτά τα θρεπτικά συστατικά και τα οφέλη - που τα σακουλάκια στο κανονικό τσάι αφαιρούν - παραμένουν στο ρόφημα. Αυτό εξασφαλίζει ότι οι καταναλωτές του MATCHA λαμβάνουν υψηλότερη ποσότητα αντιοξειδωτικών, βιταμινών, μετάλλων και ινών από τους καταναλωτές των άλλων τσαγιών - στην πραγματικότητα, περισσότερο από 10 φορές παραπάνω από τα άλλα τσάγια, ακόμη και από τα πράσινα.

Το εκπληκτικό είναι ότι δεν υπάρχουν άλλα φρούτα ή λαχανικά στον κόσμο που να περιέχουν περισσότερα αντιοξειδωτικά από το MATCHA.

Επίσης, το MATCHA περιέχει υψηλά ποσά του L-Theanine - μια μοναδική σειρά φυσικών αμινοξέων που βρίσκονται σχεδόν αποκλειστικά στο πράσινο τσάι, ενώ η καφεΐνη που περιέχει είναι το ένα τρίτο του ποσοστού που υπάρχει σε ένα φλιτζάνι καφέ. Ο συνδυασμός αυτών των δύο ουσιών, πιστεύεται ότι προσφέρει μεγαλύτερη ψυχική υγεία και ενέργεια. Με σχεδόν μηδενικές θερμίδες, το MATCHA είναι το τέλειο "ενεργειακό ποτό" - χωρίς καμία από τις ανεπιθύμητες ενέργειες που βρίσκονται στα άκρως σακχαρούχα και με υπερβολική καφεΐνη ροφήματα που πωλούνται σήμερα στα καταστήματα.

Τα οφέλη δεν σταματούν εδώ. Μελέτες έχουν αποδείξει ότι το πράσινο τσάι μειώνει τη χοληστερόλη και τον κίνδυνο της ηπατικής νόσου. Από άλλες μελέτες προκύπτει ότι το πράσινο τσάι μπορεί να βοηθήσει στην απώλεια βάρους, να μειώσει τον κίνδυνο καρδιακής νόσου και να βοηθήσει στην πρόληψη πολλών μορφών καρκίνου.



Η επιτυχία συνεχίζεται

Η δημοτικότητα του MATCHA συνεχίζεται το 2008 και το 2009, υποστηριζόμενη από τα μεγαλύτερα ονόματα στον κλάδο των υπηρεσιών τροφίμων / ποτών, συμπεριλαμβανομένων των Starbucks, Jamba Juice, Haagen Dazs, Booster Juice, και πολλών άλλων!

Επιπλέον, η χρήση του MATCHA ως συστατικό αυξήθηκε συνεχώς το 2008, συμπεριλαμβάνοντας προϊόντα όπως Lattes, smoothies, καφέδες, παγωτά, σοκολάτες, ζαχαροπλαστική, και πολλά άλλα.

Συνοπτικά:

Το πράσινο τσάι MATCHA περιέχει παραπάνω από 10 έως 15 φορές τα συνολικά θρεπτικά συστατικά σε σύγκριση με το παραδοσιακό πράσινο, το λευκό, το μαύρο, το rooibos και το yerba mate τσάι, αλλά και συγκριτικά με άλλα δημοφιλή φρούτα και λαχανικά.

Το πράσινο τσάι MATCHA είναι το πιο υγιεινό φυσικό ρόφημα γνωστό στην ανθρωπότητα σήμερα.

Κορυφαία τρόφιμα σε αντιοξειδωτικά * 2

ORAC μονάδες ανά γραμμάριο (umoleTE/g)

Φρούτα

Cranberries	95
Άγρια Μύρτιλλα	93
Μαύρα δαμάσκηνα	74
Βατόμουρα	54
Σμέουρα	50
Φράουλες	3
Μήλα	3
Κεράσια	19

Λαχανικά

Μικρά ερυθρά φασόλια	150
Αγκινάρες	95
Μαυρομάτικα φασόλια	44
Μπρόκολο	31
Κόκκινο λάχανο	32
Σπαράγγια	31
Τεύτλα	28
Σπανάκι	27

Superfood

Wolfberries	303
Gojiberries	253
Μαύρη σοκολάτα	227
Ρόδι	105
Μούρα Acai	60
Wheatgrass	49

**Αίγα MATCHA
πράσινο τσάι 1384**

* USDA Agricultural Research Service:

<http://www.ars.usda.gov/is/np/fnr/fnr499.htm>

*2 Lipophilic and Hydrophilic Antioxidant Capacities of Common Foods in the United States, Journal of

Agricultural Food Chemistry 2004, 52, 4026-4037

**Μια δόση πράσινου τσαγιού
MATCHA (δηλαδή, το ένα
γραμμάριο) αποδίδει τα
ακόλουθα φυσικά θρεπτικά
συστατικά:⁽¹⁾**

Catechin αντιοξειδωτικά και Αμινοξέα:

Κατεχίνες	66mg
Επιγαλλοκατεχίνη	30mg
Επικατεχίνη γαλλικού εστέρα	15mg
Επικατεχίνη	6mg
Επιγαλλοκατεχίνη γαλλικού εστέρα	1mg
Επικατεχίνη γαλλικού εστέρα	1mg
L-ασπαρτικό οξύ	7.23mg
L-ασπαράγινη	2.28mg
L-σερίνη	1.25mg
L-γλουταμίνη	1.08mg
L-θρεονίνη	8.33mg
L-αργινίνη	0.64mg
L-theanine	19.5mg
L-τυροσίνη	0.37mg
L-βαλίνη	0.27mg
γ αμινο-βουτυρικό οξύ	0.18 mg
L-ισολευκίνη	0.36mg
L-φαιτυλαλανίνη	0.56mg
L-λευκίνη	0.32mg
L-λυσίνη	0.09mg

Θρεπτικά συστατικά:

Ενέργεια	2,91 θερμίδες
Πρωτεΐνη	289 mg
Υδατάνθρακες	348 mg
Λιπίδια	40 mg
Διαιτητικών ινών	332 mg
Τσάι καφεΐνη (τεΐνη)	34 mg
Orac μονάδες	1384 umole TE/g
L-γλουταμίνη οξύ	5,59 mg

Βιταμίνες και μέταλλα:

Βιταμίνη A β – καροτένιο	292ug
Βιταμίνη A Ρητινόλη EQUIV.	24.3ug
Βιταμίνη C	0.6 mg
Βιταμίνη E	0.281 mg
Ασβέστιο	3.25mg
Κάλιο	21.13mg
Σίδηρο	0.17 mg
Νάτριο	0.06 mg
Ψευδάργυρο	0.047 mg

(1) Διατροφική Ανάλυση MATCHA: Πιστοποιητικό Ανάλυσης αρ.
061841-1 Ecopro Research Co.Ltd

Γιατί το MATCHA είναι το καλύτερο πράσινο τσάι στον κόσμο

Όταν πρόκειται για τα αντιοξειδωτικά, τίποτα δεν συγκρίνεται με το πράσινο τσάι MATCHA. Το MATCHA περιέχει μεγαλύτερη συγκέντρωση αντιοξειδωτικών, από οποιοδήποτε άλλο φρούτο ή λαχανικό σε ολόκληρο το κόσμο. Τα αποτελέσματα των τελευταίων δοκιμών ORAC - μια επιστημονικά ελεγχόμενη σειρά πειραμάτων που αναπτύχθηκε από το Υπουργείο Γεωργίας Ηνωμένων Πολιτειών (USDA) και το Πανεπιστήμιο Tufts για την αξιολόγηση της αντιοξειδωτικής δραστηριότητας των τροφίμων και ποτών - δείχνουν ότι ένα γραμμάριο πράσινο τσάι MATCHA περιέχει 1.384 μονάδες ORAC. Σε σύγκριση με άλλα πλούσια σε αντιοξειδωτικά φρούτα και λαχανικά, καθώς και άλλα ηγετικά superfoods, το παραδοσιακό πράσινο τσάι MATCHA σαφώς ξεχωρίζει από τα υπόλοιπα.

Γιατί το MATCHA είναι το καλύτερο πράσινο τσάι στον κόσμο

Το MATCHA διαφέρει από το απλό πράσινο τσάι σε πολλά σημαντικά σημεία, αλλά υπάρχουν τρία βασικά στοιχεία τα οποία το κάνουν να βρίσκεται σε ένα πολύ υψηλότερο επίπεδο από τα άλλα πράσινα τσάγια σε σκόνη.

1) Γεύση

Το MATCHA έχει μια πλούσια, μοναδική, καλύτερη γεύση από όλα τα άλλα πράσινα τσάγια. Έχει τη δική του φυσική γλυκύτητα, με μια πολύ μικρή αίσθηση στυπτικότητας. Η γλυκύτητά του προέρχεται από το αμινοξύ L-theanine και τις φυτικές ίνες που περιέχει. Το απλό πράσινο τσάι σε σκόνη από την άλλη πλευρά, δεν περιέχει αρκετά ενεργά αμινοξέα, με αποτέλεσμα μία σχετικά επίπεδη γεύση.

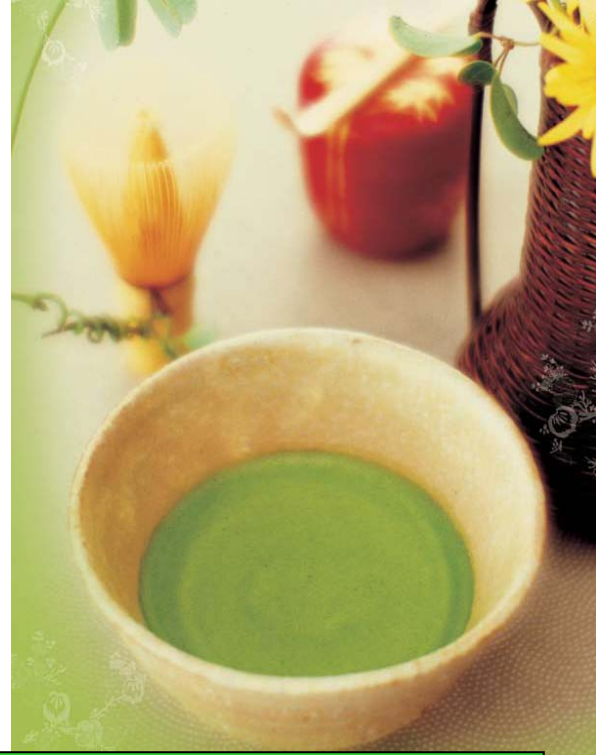
2) Χρώμα

Το ζωντανό χρώμα του MATCHA είναι πραγματικά μοναδικό - η σκόνη του έχει ένα λαμπρό σμαραγδένιο πράσινο χρώμα, απόλυτα φυσικό, όταν οι άλλες πράσινες σκόνες τσαγιού είναι συχνά σε απαλό πράσινο ή ακόμα και κίτρινο-καφέ χρώμα.

Αυτό συμβαίνει επειδή το MATCHA αλέθεται σε ψιλή σκόνη χρησιμοποιώντας τροχούς λείανσης από γρανίτη με πολλή αργή στροφή, που ελαχιστοποιεί την τριβή και διατηρεί τη χλωροφύλλη μέσα στη σκόνη. Άλλα τσάγια σε σκόνη, τείνουν να χρησιμοποιούν αέρα υπό πίεση για να κονιοποιούν τα φύλλα σε σκόνη και έτσι το υπερβολικό «μαγείρεμά» τους καταστρέφει τη χλωροφύλλη και τους δίνει ένα κίτρινο-καφέ χρώμα. Η διαδικασία αυτή επίσης καταστρέφει πολλά από τα θρεπτικά συστατικά, που η αργή εξειδικευμένη διαδικασία του MATCHA κρατά ανέπαφα.

3) Θρεπτικό Προφίλ

Το MATCHA περιέχει περισσότερες από 10 φορές τα θρεπτικά συστατικά που βρίσκονται σε άλλα πράσινα τσάγια, και έχει περισσότερα αντιοξειδωτικά από οποιοδήποτε άλλο φρούτο ή λαχανικό στον κόσμο. Επιπλέον, η υψηλή συγκέντρωση του αμινοξέως L-theanine στο MATCHA, προσφέρει στους καταναλωτές μία ντελικατή "ώθηση" που διαρκεί έως και 6 ώρες. Ωστόσο, στο απλό πράσινο τσάι ή τις απομιμήσεις MATCHA, τα αμινοξέα είναι συγκριτικά λιγότερα και δεν έχουν τις ίδιες λειτουργικές ιδιότητες. Το MATCHA είναι πραγματικά το πιο υγιές φυσικό ρόφημα στον κόσμο.



MATCHA
σημαίνει περισσότερα
Όταν πρόκειται για τα
αντιοξειδωτικά, τίποτα δεν
συγκρίνεται με το πράσινο
τσάι MATCHA

Το MATCHA περιέχει μεγαλύτερη συγκέντρωση αντιοξειδωτικών, από οποιοδήποτε άλλο φρούτο ή λαχανικό σε ολόκληρο το κόσμο. Τα αποτελέσματα των τελευταίων δοκιμών ORAC - μια επιστημονικά ελεγχόμενη σειρά πειραμάτων που αναπτύχθηκε από το Υπουργείο Γεωργίας Ηνωμένων Πολιτειών (USDA) και το Πανεπιστήμιο Tufts για την αξιολόγηση της αντιοξειδωτικής δραστηριότητας των τροφίμων και ποτών - δείχνουν ότι ένα γραμμάριο πράσινο τσάι MATCHA περιέχει 1.384 μονάδες ORAC. Σε σύγκριση με άλλα πλούσια σε αντιοξειδωτικά φρούτα και λαχανικά, καθώς και άλλα ηγετικά superfoods, το παραδοσιακό πράσινο τσάι MATCHA σαφώς ξεχωρίζει από τα υπόλοιπα.

Μην αποδέχεστε υποκατάστατα!

Συνιστάται πάντα ο έλεγχος των συστατικών των τροφίμων με εργαστηριακές αναλύσεις στα τελικά προϊόντα για να επιβεβαιωθούν οι διατροφικοί ισχυρισμοί, αλλά ο προμηθευτής θα πρέπει να είναι σε θέση να σας προσφέρει όλες τις πληροφορίες που χρειάζεστε, είτε είναι εργαστηριακές πληροφορίες, είτε πληροφορίες για την ποιότητα της συγκομιδής και την πιστοποίηση του ίδιου του MATCHA.

Δοκιμάστε τη γεύση για να δείτε αν σας αρέσει!



Το MATCHA ως συστατικό για τρόφιμα και ροφήματα

Επιλέγοντας την σωστή κατηγορία του MATCHA για τα τρόφιμα και τα ροφήματά σας. Το MATCHA είναι πλέον εξαιρετικά δημοφιλές σε όλο τον κόσμο ως συστατικό τροφίμων, λόγω της μοναδικής γεύσης, της ζωηρή απόχρωσης και των θρεπτικών συστατικών. Οι διαφορετικές κατηγορίες του MATCHA είναι εξαιρετικά ευέλικτες και μπορούν εύκολα να χρησιμοποιηθούν ως συστατικό τροφίμων ή ροφημάτων, καθώς κάθε κατηγορία έχει μοναδικά χαρακτηριστικά που είναι κατάλληλα για ειδικές εφαρμογές τροφίμων και ροφημάτων.

Βαθμοί του MATCHA ως συστατικού

Συστατικό MATCHA RE-A

RE-A χρησιμοποιείται κυρίως στη βιομηχανία παγωτών και σοκολάτων υψηλής ποιότητας, καθώς και επιλεγμένα καφέ, λόγω της ανθεκτικής σμαραγδένιας απόχρωσης και της ήπιας γεύσης.

Συστατικό MATCHA RE-B

RE-B είναι η πιο δημοφιλής ποικιλία που χρησιμοποιείται από τις αλυσίδες καφέ και smoothies, και τώρα αντιπροσωπεύει πάνω από το 1/3 της κατανάλωσης του MATCHA στη Βόρεια Αμερική. Το ευνοϊκό προφίλ χρώματος και εντονότερη γεύση του RE-B επιτρέπει μεγαλύτερη δημιουργικότητα κατά την ανάμειξη με άλλα συστατικά.

Συστατικό MATCHA RE-C

Ενώ το RE-C εξακολουθεί να είναι πράσινο και με έντονο άρωμα, είναι σημαντικά πιο στυπτικό από ότι οι βαθμοί A και B. Η κατηγορία RE-C είναι χρήσιμη εάν το MATCHA είναι ένα σχετικά ασήμαντο συστατικό στη συνταγή. Αυτή η βαθμίδα χρησιμοποιείται συνήθως όταν τα οφέλη του μάρκετινγκ του MATCHA μαζί με τα οφέλη της υγείας, είναι το πρωταρχικό σημείο πώλησης.

Συστατικό MATCHA RE-D

Εμφανισιακά κιτρινωπό και έχει μια ισχυρή, πικρή γεύση. Η γεύση, το χρώμα και το άρωμα δεν είναι κατάλληλα για συνταγές προϊόντων που προορίζονται για να παρουσιαστούν με κριτήρια τη γεύση ή την εμφάνιση του MATCHA: ωστόσο, το RE-D είναι μια οικονομικά αποδεκτή επιλογή ως συστατικό σε συμπληρώματα διατροφής ή power bars όπου οι ισχυρισμοί υγείας του MATCHA είναι ο πρωταρχικός στόχος.

Πιστοποιημένο βιολογικό MATCHA

Αν και αρκετά είδη από βιολογικά καλλιεργημένο MATCHA ως συστατικό, είναι διαθέσιμα στις κατηγορίες από A έως D, μόνο οι C και D είναι συνήθως διαθέσιμες σε μεγάλες ποσότητες προς εξαγωγή. Η παραγωγή μεγάλων ποσοτήτων Βιολογικού MATCHA που περνούν τους κανονισμούς της Ιαπωνίας, των ΗΠΑ και της Ευρώπης είναι εξαιρετικά δύσκολη. Οι Βιολογικές κατηγορίες A και B κατά συνέπεια είναι πολύ σπάνιες και συνήθως πωλούνται στην Ιαπωνία πριν καν φτάνουν σε άλλες αγορές.

Βιολογικό MATCHA τύπου C

Αυτή η ποιότητα πέφτει μεταξύ των συμβατικών κατηγοριών RE- B και RE-C. Το πράσινο χρώμα και η έντονη αλλά όχι πολύ πικρή γεύση, κάνει αυτό το βαθμό κατάλληλο για τις περισσότερες εφαρμογές των τροφίμων και ποτών.

Βιολογικό MATCHA τύπου D

Παρόμοια με τη συμβατική ποιότητα RE-D, ο βιολογικός τύπος D λειτουργεί εξαιρετικά καλά σε συμπληρώματα διατροφής και άλλες εφαρμογές, όπου το πρωταρχικό ενδιαφέρον επικεντρώνεται στη βιολογική διατροφική λειτουργία του MATCHA.

Το MATCHA σε σύγκριση με το εκχυλίσμα του πράσινου τσαγιού

Αν και ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων και ροφημάτων επιλέγουν να χρησιμοποιούν εκχυλίσματα πράσινου τσαγιού αντί το MATCHA, τα εκχυλίσματα αυτά επικεντρώνονται κυρίως στις λειτουργίες (π.χ. διατροφική αξία) του πράσινου τσαγιού. Εφόσον το MATCHA παρασκευάζεται από μοναδικά καλλιεργημένα και επεξεργασμένα φύλλα του τσαγιού, το χρώμα και η γεύση του δεν μπορούν να αναπαραχθούν με τη χρήση των εκχυλισμάτων ή "πράσινου τσαγιού σε σκόνη."

Καθώς όλο και περισσότεροι καταναλωτές ζητάνε φυσικά, χωρίς πρόσθετα και τεχνητά αρώματα, τρόφιμα, τα προϊόντα που περιέχουν MATCHA - με το φυσικό ζωντανό χρώμα, την ισορροπημένη γεύση, το γεμάτο άρωμα, την ευελιξία και τη διατροφική τους αξία - σαφώς ξεπερνάνε τα υπόλοιπα προϊόντα εμπλουτισμένα με «πράσινο τσάι».



Βιομηχανικά Ροφήματα και συνταγές με Matcha

Έτοιμα ροφήματα

Ποσότητα Τσαγιού: 0,1% του όγκου του εμφιαλωμένου ροφήματος.
Εφαρμογή: Προσφέρει αυθεντικό άρωμα πράσινου τσαγιού.
Συχνά το εκχύλισμα απλού πράσινου τσαγιού από μόνο του δεν είναι αρκετό για να πείσει τους καταναλωτές για την αυθεντικότητα του πράσινου τσαγιού που πίνουν. Για το λόγο αυτό οι περισσότερες εταιρίες εμφιάλωσης στην Ιαπωνία προσθέτουν 0,1% πράσινο τσάι Matcha για να πετύχουν το ιδιαίτερο ντελικάτο άρωμα που προσφέρει στα έτοιμα προϊόντα τους.

Στιγμιαία Ροφήματα

Ποσότητα Τσαγιού: 15γρ. έτοιμου μείγματος Matcha
Εφαρμογή: Στιγμιαία ροφήματα πράσινου τσαγιού (ζεστά ή κρύα)
Τα μοναδικά διατροφικά χαρακτηριστικά του Matcha σε συνδυασμό με το υπέροχο πράσινο χρώμα του, αποτελούν ιδανική βάση για μια σειρά ροφημάτων, ειδικά σε εκείνους τους επαγγελματίες που θέλουν να τονίσουν την «πράσινη» πλευρά των προϊόντων τους.

Στιγμιαία Ροφήματα

Ποσότητα Τσαγιού: 15γρ. έτοιμου μείγματος Matcha
Εφαρμογή: Στιγμιαία ροφήματα πράσινου τσαγιού (ζεστά ή κρύα)
Τα μοναδικά διατροφικά χαρακτηριστικά του Matcha σε συνδυασμό με το υπέροχο πράσινο χρώμα του, αποτελούν ιδανική βάση για μια σειρά ροφημάτων, ειδικά σε εκείνους τους επαγγελματίες που θέλουν να τονίσουν την «πράσινη» πλευρά των προϊόντων τους.

Σοκολάτες

Ποσότητα Τσαγιού: 1 με 2% του τελικού προϊόντος
Εφαρμογή: Άρωμα, γεύση και πλεονεκτήματα του πράσινου τσαγιού.
Προσθέτοντας πράσινο τσάι Matcha σε ρόφημα άσπρης σοκολάτας, έχουμε ένα ιδιαίτερο αποτέλεσμα που συνδυάζει τα πλεονεκτήματα του πράσινου τσαγιού και τις αντιοξειδωτικές ιδιότητες της σοκολάτας, σε ένα ρόφημα με υπέροχο πράσινο χρώμα και ξεχωριστή, απαλή γλυκύτητα. Μια «Υγιεινή Σοκολάτα» θα ήταν σίγουρα ελκυστική πρόταση για την αγορά.

Παγωτά

Ποσότητα Τσαγιού: 1 με 2% του τελικού προϊόντος
Εφαρμογή: Αρωματική βάση για παγωτά πράσινου τσαγιού.
Ήδη τα περισσότερα παγωτά πράσινου τσαγιού στην αγορά, περιέχουν πράσινο τσάι Matcha σαν κύρια αρωματική βάση τους. Οι εταιρίες με προϊόντα ανώτερης ποιότητας χρησιμοποιούν 1,7 με 2% σε ποσοστό τελικού προϊόντος, ενώ στην συμβατική βιομηχανία το ποσοστό κυμαίνεται από 1,3 έως 1,7% του τελικού προϊόντος.

Energy Bars

Ποσότητα Τσαγιού: 1 με 2% του τελικού προϊόντος
Εφαρμογή: Μια στρώση σοκολάτας ή γλάσου πράσινου τσαγιού γύρω από μία μπάρα δημητριακών μπορεί να δώσει ένα ιδιαίτερα υγιεινό κολατσιό για τους ολοένα και περισσότερους καταναλωτές που προσέχουν τη διατροφή τους σήμερα. Θα μπορούσε να αναμειχθεί και με την ίδια τη ζύμη, όμως αν ψηθεί σε πολύ μεγάλη θερμοκρασία μπορεί να αλλοιωθεί το χρώμα και το άρωμά του.



AIYA Co., Ltd

Kamimachi 15, Nishino-shi, Aichi
445-0894 Japan

Tel: +81-563 562233

Fax: +81-563 562257

E-mail: info@matcha.co.jp

Internet: www.matcha.co.jp

Aiya Europe GmbH

Poststrasse 51
20354 Hamburg
Germany

Tel: +49 40 34809993

Fax: +49 4034809994

E-mail: info@aiya-europe.com

Internet: www.aiya-europe.com

Αντιπρόσωπος στην Ελλάδα και στην Κύπρο



FINETRO

1^ο χλμ. Θεσσαλονίκης – Καλοχωρίου
57009 Θεσσαλονίκη
Greece

Τηλ. +30 2310 314400

Fax. +30 2310 314400

E-mail: info@finetro.gr

Internet: www.finetro.gr