Dane aktualne na dzień: 04-11-2026 04:09

Link do produktu: https://dbestsklep.pl/organiczna-japonska-matcha-ceremonialna-100g-p-46.html



Organiczna Japońska Matcha Ceremonialna 100g

Cena brutto	**239,99 zł**
Cena netto	**195,11 zł**
Numer katalogowy	**5904804353803**
Kod producenta	**5904804353803**
Kod EAN	**5905923219063**
EAN (GTIN)	**5905923219063**
Waga	**100**
Kraj pochodzenia	**Japonia**
Kod producenta	**5904804353803**
Nazwa handlowa	**5904804353803**
Cechy dodatkowe	**bez laktozy**
Marka	**Ouritsu Matcha**

Opis produktu

Organiczna Japońska Matcha Ceremonialna 100g

Odkryj tajemnicę długowieczności Japończyków z Tradycyjną Matchą! Matcha to najzdrowsza herbata na świecie, pełna cennych składników odżywczych.

Ceremonialna matcha charakteryzuje się najwyższą jakością.

Czym jest matcha?

Matcha to sproszkowana zielona herbata pochodząca z Japonii, która wyróżnia się wysoką zawartością przeciwutleniaczy, w tym silnej katechiny EGCg. Matcha jest wyjątkowa, ponieważ pijąc ją, spożywa się całe liście herbaty, co maksymalizuje korzyści zdrowotne. Zwiększa koncentrację, dostarcza energii, przyspiesza metabolizm i wspomaga naturalną detoksykację organizmu.

Matcha zawiera potężne przeciwutleniacze, takie jak EGCg, które wspierają organizm w walce z wolnymi rodnikami, a także przyspieszają metabolizm, wspomagając spalanie kalorii i oczyszczanie organizmu.

Matcha Ouritsu pochodzi z **Chiran** w południowym **Kyushu**, gdzie od 1970 roku uprawia się herbatę na wyjątkowych glebach wulkanicznych. Dzięki temu Matcha jest pełna błonnika, chlorofilu, witamin i minerałów, takich jak witamina C, selen, cynk, chrom i magnez. Regularne picie Matchy poprawia koncentrację, nastrój i dostarcza energii na cały dzień, a także obniża poziom złego cholesterolu (LDL) oraz cukru we krwi.Matcha Tradycyjna Ouritsu doskonale nadaje się zarówno do tradycyjnego parzenia, jak i do przygotowania matcha latte, smoothie czy wypieków. Jej najwyższą jakość potwierdzają liczne nagrody zdobyte w Japonii, w tym prestiżowa nagroda "Japan Farmer’s Central Chairperson Prize".





Dlaczego warto wybrać Matchę?

- Organiczna jakość potwierdzona certyfikatem JAS. – Masz pewność najwyższej jakości przy zerowej ilości pestycydów.
- Doceniona przez Japońskich recenzentów – W 2020 roku otrzymaliśmy Nagrodę za najlepszy smak od Przewodniczącego Japońskich Recenzentów Herbaty w Japonii.
- Zawiera przeciwutleniacze, w tym potężny EGCg – EGCg i inne katechiny przeciwdziałają działaniu wolnych rodników, takich jak zanieczyszczenia, promienie UV, promieniowanie i chemikalia, które mogą prowadzić do uszkodzenia komórek i DNA.
- Przyśpiesza metabolizm i pomaga spalić kalorie – Ekstrakt z zielonej herbaty pomaga przyśpieszyć metabolizm i spalić zbędny tłuszcz.
- Dodaje energii i pomaga w koncentracji – Wykazano, że matcha poprawia uwagę, pamięć i czas reakcji. Zawiera również kofeinę i L-teaninę, które mogą poprawić kilka aspektów funkcjonowania mózgu.
- Dostarcza witaminę C, selen, chrom, cynk i magnez
- Obniża poziom złego cholesterolu(LDL) – Badania wykazały, że osoby regularnie pijące herbatę matcha mają niski poziom cholesterolu LDL (złego), a jednocześnie wyższy poziom cholesterolu HDL (dobrego)
- Obniża poziom cukru we krwi – Niektóre kontrolowane badania pokazują, że zielona herbata może powodować łagodne obniżenie poziomu cukru we krwi. Może również obniżać ryzyko cukrzycy typu 2.
- Matcha spełnia też wiele innych ważnych fuknkcji jak: Spowolnienie starzenia, ochronia serce i wątrobę.

O marce Ouritsu Matcha

Ouritsu Matcha to marka oferująca wysokiej jakości sproszkowaną zieloną herbatę pochodzącą z Japonii. Herbaty produkowane są w regionie Chiran, na południowej wyspie Kyushu, gdzie panują idealne warunki do uprawy zielonej herbaty. Marka kładzie duży nacisk na jakość i autentyczność swoich produktów, co potwierdza certyfikat JAS, gwarantujący organiczne pochodzenie herbaty.

Jak przygotować Zieloną Herbatę typu Matcha?

1. Użyj Chashaku aby wsypać 1 porcję Matchy (ok 3 g.)
2. Zalej herbatę Matcha niewielką ilością wody. **Pamiętaj, aby temperatura wody nie przekroczyła 80°C!** Zbyt wysoka temperatura spowoduje, że Matcha straci swoje wartości odżywcze, a jej smak będzie gorzki.
3. Zmocz Chasen tuż przed jego użyciem i energicznie wymieszaj herbatę aż cała Matcha się rozpuści, a na powierzchni powstanie charakterystyczna gęsta pianka.
4. Powoli dolej wodę, tak aby uzyskać porcję ok. 200 ml.