

Bio-Matcha



Was ist Bio-Matcha?

Bio-Matcha-Pulver ist eine Form von grünem Tee. Sein Name leitet sich von den chinesischen Wörtern „cha“ (Tee) und „ma“ (Pulver) ab und stammt wie alle anderen echten Tees von der Pflanze *Camellia sinensis*. Matcha bezieht sich auf die Methode, mit der die Blätter angebaut und verarbeitet werden. Bio - [Grüntee](#) wird im Hochgebirge angebaut, aufgrund des geografischen Vorteils der Höhenlage enthält unser Grüntee bis zu 20 % Teepolyphenole und Teepolyphenole haben gute Antioxidations- und Anti-Aging-Wirkungen. Wir verwenden Farmmanagement für alle Teegärten, um einen ökologischen Betrieb in Bezug auf Jäten, Düngen und Vernichtung zu gewährleisten. Wählen Sie jeden grünen Trieb aus, 100 % natürlich, ohne Pestizidrückstände und ohne Zusatz von Pigmenten, um die hohe Qualität der Rohstoffe zu gewährleisten. Verwenden Sie die moderne superfeine Luftmahltechnologie, um grüne Teeblätter bei niedrigen Temperaturen zu superfeinem Teepulver zu zerkleinern. Für Matcha werden die besten Teesträucher ausgewählt und vor der Ernte 3 Wochen lang von der Sonne beschattet. Die besten Teesträucher werden ausgewählt und vor der Ernte 3 Wochen lang von der Sonne beschattet. Unser [Bio-Matcha-Pulver](#) hat eine leuchtend grüne Farbe und schmeckt sehr frisch und duftig. Es ist das feinste Pulver und hat eine sehr gute Wasserlöslichkeit ohne Zusatzstoffe, keine Konservierungsstoffe und keine künstlichen Farbstoffe, zusätzlich zum

direkten Trinken, auch weit verbreitet als eine Art Ernahrungverstarker und natürlicher Pigmentzusatz in Lebensmitteln, Gesundheitspflegeprodukten, Kosmetika , und viele andere Branchen, haben so eine große Vielfalt an Matcha-Produkten gewonnen.

Spezifikation

Produktname	Matcha-Pulver (Klasse A)
Herkunft des Landes	China
Physikalische chemische	
Aussehen/Farbe	Superfeines Grüntee-Pulver
Geschmack & Geruch	Charakteristisch mit frischem Grüntee-Geschmack
Wasser	≤6%
Maschenweite	90% <75um 800-1200 Mesh
Rohfaser	15,0 %
Koffein	1,5-4%
Polyphenol	9-15%
L-Theanin	0,5-2,5 %
Mikrobiologisch	
TPC	< 1.000 KBE/g
Coliform	<30 KBE/g
Salmonellen	Negativ
S.Aureu	Negativ
Lager	An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Von direktem Licht fernhalten.
Paket	25kg/Trommel
Haltbarkeit	18 Monate

Produkteigenschaft

Gentechnikfrei , nährstoffreich, brillante Farbe , hervorragende Dispersion , hervorragende Fließfähigkeit

Verpackung

