TEE NEU ERFUNDEN! KISSA

MATCHA IST NICHT GLEICH MATCHA

AUF DIE QUALITÄT KOMMT ES AN!

5 KRITERIEN, DIE ECHTEN MATCHA AUSZEICHNEN

1. **BIO-QUALITÄT:** Wer Matcha konsumiert, sollte besonders auf die Qualität des Produkts achten, denn beim Matcha trinken wir das ganze Blatt. Aus diesem Grund kommt bei KISSA Tea nur beste Qualität in die Dose! 100 % Bio und 100 % natürlich wird KISSA Tea Matcha von unseren japanischen Bio-Bauern bezogen. Nur das reinste Blattfleisch der oberen Blätter der Teepflanze wird nach der Ernte schonend in Steinmühlen zu Matcha vermahlen.

2. **HERKUNFT:** Authentischer Matcha kommt immer original aus Japan. KISSA Tea Matcha kommt von der Präfektur Kagoshima auf der Insel Kyushu. Nur die besten Bio-Teebauern Japans kennen das Geheimnis um die traditionelle Herstellung dieses edlen Tees.

3. **ÜBERSCHATTUNG:** Das besondere an Matcha ist unter anderem, dass die Teesträucher vor der Ernte überschattet werden. Bis zu zwei Wochen vor der Ernte werden die Pflanzen mit einem lichtundurchlässigen Netz abgedeckt. Durch den Lichtentzug bilden sie mehr Chlorophyll und Aminosäuren. Das ist der Prozess, der KISSA Matcha seinen einzigartigen, lieblichen Geschmack, die wertvollen Inhaltsstoffe und die typische smaragdgrüne Farbe gibt.

4. **TENCHA – DER ROHSTOFF VON MATCHA:** Auf den Schattenplantagen wächst feinster Tee. Die Teeblätter werden sorgfältig gepflückt und dann noch direkt beim Teebauern heiß gedämpft. Durch das Dämpfen wird der Fermentationsprozess gestoppt. Danach werden die Blätter getrocknet und die Stängel und Äderchen entfernt. Übrig bleibt die feine Essenz der Teeblätter, die auch als Tencha bezeichnet wird und die Grundlage für den echten Matcha ist. Tencha bedeutet auf Deutsch auch Himmelstee.

5. **IN STEINMÜHLEN GEMAHLEN:** Matcha wird in Japan in Steinmühlen gemahlen. Das ist sowohl die traditionelle als auch die schonendste und beste Methode um feinsten Matcha herzustellen. Dabei wird darauf geachtet, dass Farbe, Geschmack und Aroma der empfindlichen Tencha-Blätter erhalten bleiben. In einer Stunde mahlt eine Steinmühle eine 30 g Dose feinsten KISSA Matcha.

WIE ERKENNT MAN GUTE QUALITÄT?

SEHEN

Guten Matcha erkennt man unter anderem auch an seiner Farbe. Gutes Matcha-Pulver ist leuchtend smaragdgrün. Wenn die Farbe gelblich oder gar bräunlich wirkt, dann ist das Produkt leider nicht von überzeugender Qualität und die Basis meist keine puren edlen Tencha Blätter.

Die schöne grüne Farbe kommt auch vom Überschatten der Felder, wodurch gleichzeitig auch die wertvollen Inhaltsstoffe von Matcha entstehen. Je kräftig-grüner die Farbe des Matcha ist, umso mehr Aminosäuren, L-Theanin und Chlorophyll beinhaltet dieser.

Wenn gute Matcha-Qualität traditionell mit dem Bambusbesen zubereitet wird, schäumt diese auch schön und es entsteht eine Crema.

SPÜREN

Die Qualität von gutem Matcha kann man auch erfühlen. Nur die Steinmühle erzeugt auf schonende Weise das feine Matcha Pulver, das für KISSA-Produkte verwendet wird. Ist der Matcha industriell vermahlen, spürt man die gröbere Vermahlung oft auf der Zunge. Beim Öffnen einer KISSA-Dose erkennt man durch das Stauben auch die Feinheit des Produkts.

RIECHEN

Gute Matcha-Qualität riecht frisch, grün, fein, manchmal mit einer kleinen grasigen Note und nach Grüntee. Matcha ist frei von künstlichen/zugesetzten Aromen, was ihm eine unverfälschte frische Duftnote verleiht.

SCHMECKEN

Am wichtigsten ist natürlich der Geschmack. Wer schon einmal eine hervorragende gegen eine schlechte Qualität verkostet hat, weiß, dass man ein Fake-Produkt sofort erkennt.

Gute Matcha-Qualität schmeckt angenehm grün und blumig. Matcha ist besonders für seinen starken Umami-Geschmack bekannt. Man kann diesen nicht mit klassischem, oft aromatisiertem, Tee vergleichen. Ein Fake-Matcha ist oft sehr herb, erdig und stark bitter im Geschmack.

DIE VERSCHIEDENEN KISSA-QUALITÄTEN

Ähnlich wie beim Wein, der unterschiedlich schmecken kann, selbst wenn er nur aus einer Traube gewonnen wird, gibt es auch beim Teeblatt verschiedene Einflussfaktoren, die die Herstellung unterschiedlicher Matcha – Kreationen ermöglichen.

MATCHA BASIC

GESCHMACK: Pur und frisch im Geschmack bietet Basic ein intensives Aroma, welches besonders zum Kochen und Backen geeignet ist und das Matcha Einsteiger und auch Grünteeliebhaber schätzen werden.

WIRKSTOFFE: Dieser Matcha enthält besonders viele Polyphenole, zu denen auch verschiedene Formen von Catechinen zählen.

Dank der Pulverform vielfältig einsetzbar: Matcha Basic macht keine Kompromisse in der Kulinarik und kann auch pur genossen werden. Basic ist besonders geeignet zum Kochen und Backen, aber auch zum Mixen in Smoothies, Cocktails, Shakes und für den Klassiker Matcha Latte.

MATCHA BEAUTY

GESCHMACK: Durch seinen mild-süßlichen und fruchtigen Geschmack ein Matcha, der sowohl Kenner als auch Matcha-Einsteiger begeistern wird.

WIRKSTOFFE: Dieser Matcha hat eine besonders hohe Konzentration an Antioxidantien. Diese schützen den Körper vor freien Radikalen, welche sich fortlaufend natürlicherweise im Körper bilden und unsere Körperzellen angreifen. In größerer Konzentration – bedingt durch UV-Strahlung, Stress, Luftverschmutzung – können Gewebeschäden entstehen, welche sich äußerlich durch Hautalterung bemerkbar machen. Indem Antioxidantien freie Radikale binden, wirken sie dem beschriebenen Oxidationsprozess entgegen und beugen der vorzeitigen Hautalterung vor. Somit ist Matcha ein rein natürliches Anti-Aging-Mittel, welches Faltenbildung und nachlassender Spannkraft der Haut entgegenwirkt. Einer unserer Partner im Kosmetikbereich verwendet unseren Beauty Matcha in seinen Hautcremes. Weiters stärken Antioxidantien auch das menschliche Immunsystem.

MATCHA FOCUS

GESCHMACK: Geschmacklich folgt der Focus mit seiner feinen Röstnote einem brandaktuellen Matcha-Trend aus Japan, der hiermit erstmalig auch in Europa erhältlich ist.

WIRKSTOFFE: Das extra Plus an Aminosäuren wie L-Theanin sorgt im Zusammenspiel mit Koffein für einen langanhaltenden Konzentrationsschub, bei dem der Geist belebt und der Körper beruhigt wird. Der konzentrationsfördernde Effekt wird durch die Anregung von Alpha-Gehirnwellen erzeugt. Im Gegensatz zum Kaffee wird beim Matcha das Koffein nicht auf einmal, sondern nach und nach freigesetzt und sorgt somit für eine längere und für den Magen verträglichere Wirkung. Aminosäuren wie L-Theanin fungieren auch als Blocker des Stresshormons Cortisol und können in weiterer Folge Stressgefühl, Bluthochdruck und erhöhter Körperspannung entgegenwirken.

YOU WILL

NEVER FORGET

YOUR FIRST

KISSA

Lass dich inspirieren und folge uns auf #kissatea

www.kissatea.com

K-03-042019