

Link do produktu: <https://bio-sklep24.pl/herbata-zielona-bancha-japonska-bio-60-g-moya-matcha-p-14170.html>



HERBATA ZIELONA BANCHA JAPOŃSKA BIO 60 g - MOYA MATCHA

Cena	36,45 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	5904730935845
Kod producenta	5904730935845
Kod EAN	5904730935845
Producent	MINISTRY OF TEA (herbaty i herba
Kraj pochodzenia składników	Japonia

Opis produktu

SKŁADNIKI

Zielona herbata bancha* 100 %. (*certyfikowany składnik ekologiczny)

OPIS

Organiczna zielona herbata z dojrzałych liści drugiego i trzeciego zbioru zbieranych z tych samych krzewów co liście Senchy. Bancha to w Japonii popularna herbata codziennego użytku. Liście z letnich i jesiennych zbiorów, z których powstaje naturalnie zawierają mniej kofeiny (dwa razy mniej niż Sencha lub Gyokuro), mniej substancji aromatycznych za to więcej garbników co daje Banchy jej wyrazisty smak. W Japonii często podaje się ją do posiłków. Jej stosunkowo niska zawartość kofeiny powoduje, że często pije się ją wieczorem. Mniejsza ilość kofeiny (lub teiny, jak często nazywa się ten związek występujący w herbacie) skutkuje również mniejszą goryczką naparu herbacianego w stosunku do Senchy. Nazwa Bancha pochodzi od słów „ban” i „cha.” „Cha” w języku japońskim to herbata. Słowo „ban”(煎) ma natomiast podwójne znaczenie. Może być rozumiane jako odpowiednik tego co „zwykłe”, „popularne” lub „codzienne.” Natomiast „ban” zapisane jako 晩 o tej samej wymowie oznacza „późno” i odnosi się do późnych zbiorów, z których pochodzą liście wchodzące w skład Banchy. Bancha zyskała na popularności w epoce Edo i jest dzisiaj drugą najczęściej pitą herbatą zieloną w Japonii. Istnieje ponad 20 rodzajów Banchy o różnych stopniach fermentacji i pochodzących z różnych regionów. Bancha jest herbatą często rekomendowaną w diecie wegańskiej ponieważ jest najbogatszym źródłem żelaza pochodzenia roślinnego (38mg / 100g Banchy). Moya Bancha pochodzi z małych rodzinnych upraw w Prefekturze Kagoshima na wyspie Kiushu.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ilość herbaty: 3-4 g na 250 ml. Czas parzenia: 3-4 min. Ilość zaparzeń: 3. Temperatura parzenia: 70-80 stopni Celsjusza

ZALECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu

BEZ GLUTENU (w składnikach): **BEZ GLUTENU (w składnikach)**

WEGAŃSKI: **WEGAŃSKI**

Certyfikat bio: **CERTYFIKAT BIO**

WEGETARIAŃSKI: **WEGETARIAŃSKI**