

Japon Matcha Culinaire, Plantation biologique

Dans la cérémonie du thé japonaise, le principe fondamental « Wa » symbolise l'harmonie. Tout est en équilibre – un principe que l'on retrouve également dans la cuisine japonaise.

Le Matcha Wa est un allié idéal pour la cuisine créative, que ce soit dans les pâtisseries, la pâte à nouilles ou sous forme de matcha latte. Agréablement intense, corsé et d'une acidité rafraîchissante, le Matcha Wa est idéal pour apporter le goût unique du thé vert et une couleur verte intense à toutes vos recettes. Issu des meilleures cultures biologiques, ce thé provient des régions de culture réputées de l'île de Kyushu, au sud du Japon. Laissez libre cours à votre créativité et apportez une touche d'harmonie verte à votre cuisine !

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Zutaten

Thé vert de plantation biologique.