**Ceremonialna matcha z wiosennego zbioru** to najwyższej jakości japońska herbata o aksamitnej konsystencji, intensywnym smaku umami i subtelnej słodyczy. Idealna do tradycyjnej ceremonii i codziennych rytuałów, zapewnia harmonię smaku i wyjątkowy aromat.

**Sposób przygotowania matchy ceremonialnej:**

1. **Przesiej matchę:** Odmierz 1–2 g (1 łyżeczka chaschaku) matchy i przesiej przez sitko, aby usunąć grudki.

2. **Podgrzej wodę:** Użyj wody o temperaturze 70–80°C.

3. **Wymieszaj:** Dodaj 70–100 ml wody do matchy. Używając bambusowej trzepaczki (chasen), energicznie mieszaj w kształcie litery „M”, aż do uzyskania pianki na powierzchni. Alternatywnie można użyć spieniacza do mleka.

4. **Podawaj:** Matcha jest gotowa do picia. Delektuj się jej smakiem od razu po przygotowaniu.

**Wskazówka:** Dla delikatniejszego smaku można dodać więcej wody według preferencji.

Składniki: 100% zielona herbata matcha.

Masa netto: 30 g

Kraj pochodzenia i konfekcji: Japonia

Najlepiej spożyć przed, data jest jednocześnie numerem partii produkcyjnej: patrz na denko opakowania

Wyprodukowano w Japonii dla:

Sakumi Damian Pilich

Kolejowa 99

37-514 Munina