

Matcha bio



Qu'est-ce que le matcha bio ?

La poudre de Matcha biologique est une forme de thé vert. Son nom est dérivé des mots chinois « cha » (thé) et « ma » (poudre) et, comme tous les autres vrais thés, il provient de la plante *Camellia sinensis*. Matcha fait référence à la méthode par laquelle les feuilles sont cultivées et transformées. [Le thé vert](#) biologique est cultivé dans les hautes montagnes, en raison de l'avantage géographique de la haute altitude, notre thé vert contient jusqu'à 20 % de polyphénols de thé, et les polyphénols de thé ont de bons effets anti-oxydants et anti-âge. Nous utilisons la gestion agricole pour tous les jardins de thé afin de garantir des opérations écologiques dans les aspects de désherbage, de fertilisation et d'extermination. Sélectionnez chaque pousse verte, 100% naturelle, sans résidus de pesticides et sans pigment ajouté, pour garantir la haute qualité des matières premières. Utilisez la technologie moderne de broyage à air superfin pour écraser les feuilles de thé vert en poudre de thé superfine à basse température. Pour le matcha, les meilleurs théiers sont sélectionnés et mis à l'abri du soleil pendant 3 semaines avant la récolte. Les meilleurs théiers sont sélectionnés et mis à l'abri du soleil pendant 3 semaines avant la récolte. Notre [poudre de matcha biologique](#) a une couleur vert vif et un goût très

frais et parfumé. C'est la poudre la plus fine et a une très bonne solubilité dans l'eau sans additifs, sans conservateurs et sans colorants artificiels, en plus de la consommation directe, également largement utilisée comme une sorte de rehausseur de nutrition et d'additif de pigment naturel dans les aliments, les produits de soins de santé, les cosmétiques , et de nombreuses autres industries, ont ainsi dérivé une grande variété de produits Matcha.

spécification

Nom Du Produit	Poudre De Matcha (Catégorie A)
Origine du pays	Chine
Physique/Chimique	
Apparence/Couleur	Poudre de thé vert extra fine
Goût et odeur	Caractéristique avec une saveur de thé vert frais
Eau	≤6%
Taille de maille	90% <75um 800-1200 maille
Fibre brute	15,0 %
Caféine	1,5-4 %
Polyphénol	9-15%
L-théanine	0,5-2,5 %
Microbiologique	
PTC	< 1 000 ufc/g
Coliforme	<30 ufc/g
Salmonelle	Négatif
S.Aureu	Négatif
Stockage	Conserver dans un endroit frais et sec. Tenir à l'écart de la lumière directe.
Emballer	25kg/tambour

Durée de conservation	18 mois
-----------------------	---------

Caractéristique du produit

Couleur brillante riche en nutriments sans OGM Excellente dispersion Fluidité supérieure

Emballage



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Matcha bio](#)