



# Porrá örölt hagyomány

Zöld tea a modern vendéglátásban

## Matcha, a porrá őrölt tea

A világ sok teatermő vidéke közül két kicsiny, mindössze Tokaj-Hegyalja méretű területen termelnek olyan teákat, amik egyszerre látják el a teaszertartással foglalkozó patinás teaiskolákat és a világ élvonalába tartozó éttermeket és bárokat. A matcha olyan teából készül, amit szedés előtt leárnyékolnak, így feldúsul polifenol és aminosavtartalma, szedés után minden fanyar ízt adó részt (szár, levélnyel, levélerezet) eltávolítanak belőle, majd különleges gránit kőmalmokban pár mikron szemcsenagyságú porrá őrlik. Az így nyert teát forró vízzel felöntve napi zöld teaként fogyasztjuk, vagy változatos formában kerülhet felhasználásra koktél alapanyagként, vagy éttermi, cukrászati termékekben.





A matcha gyártástechnológiája, a gyártáshoz és az elkészítéshez használt eszközök is több, mint ezer évre nyúlnak vissza, mégis ma a matcha számít a legmodernebb teának. A porrá őrölt tea a korabeli medicinában gyógyszernek számított és ma is fontos antioxidáns forrásnak tekintjük. A termesztés és a gyártás során a hagyomány és a modern technológia a szennyeződésmentes, tiszta, organikus termék létrehozását szolgálja.



自然を尊び、  
季節の移ろいと共に暮らす日々。  
その中で、心静かにいただく  
一服のお茶の豊かな風味を  
私達は大切にしたいと思えます。

A matcha minden elkészítési módjával az eredeti, egészséges, organikus tealevelet használjuk fel. Egyetlen termékünk sem tartalmaz semmilyen hozzáadott színezéket, aromát, vagy tartósítószert. A teákat rendelésünk leadása után mindig frissen gyártják le, így tudjuk vásárlóinknak az egyedülállóan tiszta és friss ízt garantálni. A matchát az eredeti íz, illat és tartalom megőrzése érdekében érdemes + 5 C fokon hűtőszekrényben tárolni.

Teáinkat Japán és egyben a világ legjobb matcha teatermelőitől szerezzük be, akiket több mint 10 éve képviselünk a hazai és a nyugat-európai piacon.



幸多き一年を願う  
お抹茶の大福茶

## Egyszerű, könnyen, gyorsan elkészíthető receptek

A matchával dolgozva legtöbbször nagyon egyszerűen, a hagyományos konyhai, cukrászati eljárásokat követve jutunk meghökkentően finom, frissítő, a zöld tea értékeit teljesen átadó italokhoz, mártásokhoz, süteményekhez.

### Matcha cappuccino és matcha latte

Ugyanúgy készítjük, mint a kávé italokat, de a kávé helyett tejben előre elkevert matcha zöld teát használunk.



### Jeges matcha

Elkészítéséhez a matcha hagyományos eszközeit, 2-3 gramm matchát és hideg, vagy jeges vizet használunk.



## Édes matcha

A finom nádcukorral kevert matcha egy szempillantás alatt elkészíthető. Elegendő két kávéskanálnyi teát hideg, jeges, langyos, vagy forró vízzel elkeverni és már kész is a frissítő, finom, egészséges ital.

Ha a bárpult mögött állva van egy percünk, akkor már csak néhány trópusi gyümölcszelet, pezsgó, vagy más alkohol (vodka, gin, fehér rum) kell hozzá és a vendég garantáltan visszatér hozzánk.

A tejes változatokban turmix, krém és lassi készíthető egy szempillantás alatt





## Matcha zöld tea tiramisu

A tiramisu elkészítésekor a kávé helyett tejszínt és porrá őrölt matcha zöld teát használunk. Fantasztikusan friss, krémes és finom.



## Matcha zöld tea sütemények

Torta, cookie, makaron, piskóta, shortbread, palacsinta matchával és matcha krémmel töltve. Új fantasztikus világ nyílik a cukrászatban.

## Matcha zöld tea puding

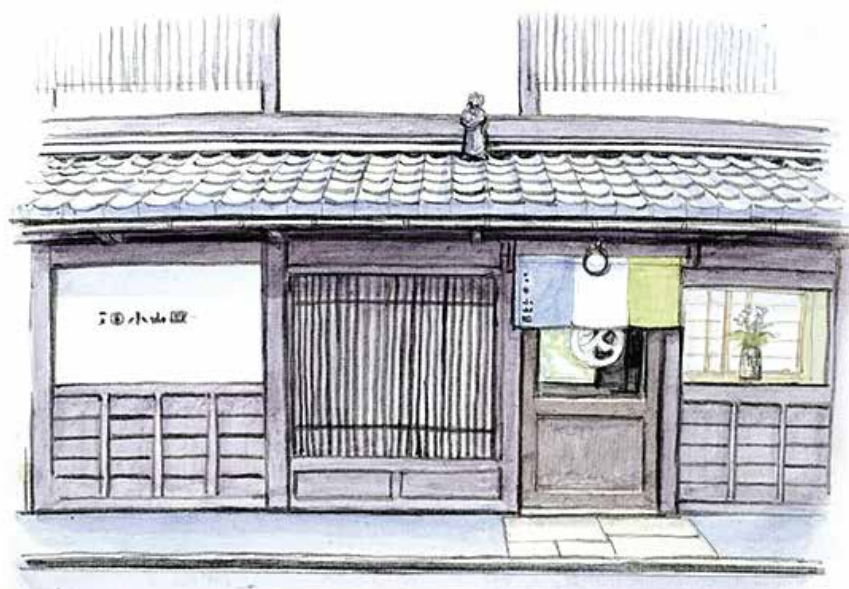
A matchát zselésített, puding, vagy krém formában készítjük el és szolgáljuk fel.



## Jeges zöld tea vanília fagylalttal

Az elkészített jeges, vagy meleg édes matcha italhoz egy gömb vaníliafagylaltot adunk. Ugyanilyen finom, ha a magában szervírozott vanília fagylaltra kevés matcha teát szórunk.

西洞院店  
茶房「元庵」



池田良則画

京都に西洞院店ができました。  
茶房でひとときをお過しください。

## Matcha zöld tea fagyi

Első pillantásra talán furcsa, de aki egyszer megkóstolta, újra és újra nyalakodni akar belőle. A matcha fagylalt elkészítéséhez elegendő egy tejes fagylalt alap, amibe ízlés szerint zöld tea, vagy pirított tea port keverünk. Az eredmény mindkét esetben fenomenális.







A Marukyu-Koyamaen és Tenmoku prémium, organikus zöld teák közép-európai forgalmazója a Bíbor Felhők Kft.

Minden általunk forgalmazott tea vegyszermentes, organikus, biológiailag tiszta és ellenőrzött termelésből származik.

Cégünk a teák értékesítését Biokontroll minőségbiztosítási rendszeréhez csatlakozva végzi.

Bármilyen kérdésben szívesen állunk rendelkezésére.

Az árlista árai forintban értendők és nem tartalmazzák az ÁFA-t.

Elérhetőségeink:

Bíbor Felhők Kft.

Watanabe Tomoki +36-30-355-1601

Tóth Dénes +36-20-4147203

E-mail: [teautja@teautja.hu](mailto:teautja@teautja.hu),

weblap: [teautja.hu](http://teautja.hu), [japantea.hu](http://japantea.hu)



**JÓHEN**  
**TENMOKU**

玉露

GYOKURO



## Tenmoku BIO japán teák

Juteki tenmoku gyokuro	45.380.- / Kg
Johen tenmoku BIO gyokuro	65.000.-
Ran tenmoku BIO sencha	24.790.-
Juteki tenmoku BIO Jyo sencha	39.800.-
Johen tenmoku BIO csúcsminőségű sencha	49.900.-
Ran tenmoku BIO genmaicha	21.620.-
Ran tenmoku három éves sannen bancha	12.200.-

## Marukyu-Koyamaen



	40 gr	100 gr
Sencha Shigaraki		3640.-
Sencha Manpukuzan		4240.-
Sencha Kotomidori		5160.-
Kabusecha Takamado		4240.-
Gyokuro Tensho	4020.-	8850.-
Gyokuro Shiun	4630.-	10500.-
Konnacha Daimonji	4530.-	
	100 gr	400 gr
Genmaicha Miyako no Yuki	2570.-	8850.-
Hojicha Beni Kaori	2870.-	9820.-
Kawayanagi Ujimidori		8470.-

## Kamairicha sütött japán zöld tea

	100 gr
Miyazaki kamairicha BIO	2620.-
Miyazaki BIO kamairicha Zyo	3730.-
Miyazaki BIO kamairicha prémium	4350.-
Japán BIO császári fekete tea	3750.-





## Marukyu-Koyamaen matcha porrá őrölt zöld tea



	20 g	40 g	100 g
Matcha Aoarashi		3180.-	6970.-
Matcha Isuzu		3820.-	8390.-
Matcha Chigi no Shiro		4450.-	9980.-
Matcha Yugen	3000.-	5400.-	12240.-
Matcha Wako	3640.-	6670.-	15400.-
Matcha Kinrin	4280.-	7960.-	18700.-
Matcha Unkaku	5390.-	10150.-	23900.-
Matcha Eiju	7440.-	14270.-	34090.-
Matcha Choan	9350.-	18070.-	43270.-
Matcha Tenju	16300.-	32300.-	80300.-
Matcha Shohaku	3014.-	5400.-	12240.-
Gabaron matcha		5400.-	11750.-

## Matchák konyhai felhasználásra



## Tenmoku BIO matcha

	100 g	200 g	500 g	1000 g
Ran tenmoku BIO matcha	3980.-	7970.-	19940.-	39880.-

## Marukyu-Koyamaen

	100 g	200 g	500 g	1000 g
Matcha Rindou	4050.-	8080.-	17500.-	34080.-
Matcha Byakuren	4550.-	9090.-	20170.-	39150.-
Matcha Midorigi	4980.-	10000.-	22780.-	44220.-
Matcha Wakatake	5520.-	11090.-	25100.-	49290.-
Édes matcha		4440.-		





TENMOKU

