



# frisch bei ringana matcha tee

Eine Tasse des intensiv grünen, pulverigen „Instant-Tees“ aus Japan nimmt es an Wirkstoffgehalt locker mit 2,5 l herkömmlichem Grüntee auf. Und Matcha Tee kann noch viel mehr. So war der Mönch Eisai im 13. Jahrhundert sogar überzeugt, dieser Tee sei „ein Elixier, das fast Unsterblichkeit verleiht.“

Ab sofort ist die gesündeste und hochwertigste Teesorte Japans bei RINGANA erhältlich. RINGANA Matcha Tee ist 100% biologisch, besonders reich an Vitaminen, Mineralien, Ballaststoffen, Aminosäuren und ein wahres Antioxidationswunder.

Mehr noch als Kaffee ist Matcha Tee ein absoluter Muntermacher. Er regt an, nicht auf: der Geist ist hellwach, die Nerven sind entspannt.

Schon die Herstellung beweist, dass dieser Tee etwas Außergewöhnliches ist. Vier Wochen vor der Ernte verschwinden die Tencha-Sträucher, aus deren Blättern Matcha gemahlen wird, unter dunklen Netzen. Denn im Schatten reichern die Blätter mehr Aminosäuren an. Das Ergebnis dieser Sonderbehandlung schmeckt man – es ist delikats und süß.

Die per Hand geernteten Blätter werden schonend gedämpft und ge-

trocknet, um die wertvollen Inhaltsstoffe bestmöglich zu erhalten. Zu Matcha gemahlen wird schlussendlich nur das hochwertige, von Stielen und Adern befreite Blattfleisch.

Dieser Arbeitsschritt wird seit Jahrhunderten von speziellen Granitsteinmühlen verrichtet. Eine ganze Stunde brauchen sie, um 30 g Matcha Tee zu mahlen. Manuell abgefüllt und luftdicht verpackt tritt das jadegrüne Teejuwel dann seine Reise zu RINGANA an. Und wartet ab sofort darauf, dass Sie seine einzigartige, belebende Wirkung und seinen feinen Geschmack für sich entdecken.

## Kraftprotz

- 70 x mehr Antioxidantien als Orangensaft
- 8 x mehr Betakarotin als Spinat
- 137 x mehr Antioxidantien als Beutel-Grüntee
- 15 x mehr Nährstoffe als grüner Blatt-Tee
- 16 verschiedene Aminosäuren
- 1.685 ORAC-Einheiten\* pro Gramm (mehr als 6-mal so viele wie Goji-Beeren)

\*ORAC = Oxygen Radical Absorbing Capacity / antioxidative Aktivität

## Mmmatcha!

### Matcha klassisch

½ TL Matcha Tee mit 80 ml Wasser (80°C) im RINGANA Shaker schütteln. Die Mengen können Sie individuell anpassen.

Vorsicht: Beim Öffnen des Shakers nach dem Schütteln kann Druck entweichen.

### Matcha Latte

½ TL Matcha Tee im RINGANA Shaker mit 50 ml Wasser (80°C) schütteln. Mit 300 ml heißer, aufgeschäumter Milch, Honig oder Zucker verfeinern, genießen. Matcha Latte kann auch mit fettarmer, Soja- oder Reismilch zubereitet werden.

### Matcha Eistee

½ TL Matcha Tee mit Eiswürfeln und zwei Schuss Sirup (z.B. Limette, Lemongrass, Vanille – je nach Lust und Laune) in den RINGANA Shaker geben. Mit 200 ml Wasser schütteln und genießen.