



## Königlich grün

Purer Genuss und köstliche Vielfalt aus den weltberühmten Anbauregionen Süd-Japans



## Konsequent kontrolliert & unvergleichlich köstlich – Arche Matcha Produkte

Arche Sencha-Matcha	Arche Matcha Pulvertee	Arche Kyoto Matcha	Arche Sweet Matcha Mix
Der milde Matcha Genuss auf die Schnelle! Sehr ausgewogen und mild-süß.	Ein exzellenter Matcha aus der weltberühmten Uji-Region. Von tiefgrüner Farbe, feinherb-intensiv.	Die erlesene Premium-Qualität aus der legendären Anbauregion Uji, der Heimat der berühmtesten japanischen Grünteestees. Intensiv-grün, facettenreich, sanfte Süße, aromatisch-frisch.	Instant Getränkepulver für Matcha-Latte und fruchtige Smoothies. Mit schonend vermahlenem, japanischem Matcha Tee.
Praktisch im Aufgussbeutel: die Mischung aus feinherbem Sencha und erlesenem, gehaltvollem Matcha-Pulver!	Für den täglichen Genuss: die feinen Blattspitzen des Teestrauchs werden zu diesem einzigartigen Pulvertee schonend vermahlen.	Für den ganz besonderen Hochgenuss: nach der Beschattung werden nur die zarten, jungen Triebe des Teestrauchs zu diesem einzigartig gehaltvollen Pulvertee in Steinmühlen langsam und schonend vermahlen.	Eine köstliche Mischung von mild-herbem, japanischem Matcha mit der sanften Karamellnote von echtem Kokosblütenzucker.
<b>Zubereitung:</b> 1 Aufgussbeutel pro Tasse mit aufgekochtem, etwas abgekühltem Wasser aufgießen und 2 Min. ziehen lassen. Für einen stärkeren Tee etwas länger ziehen lassen.	<b>Zubereitung:</b> Einen ½ TL (ca. 1,5 g) Matcha in einer Schale mit aufgekochtem, auf 60°C abgekühltem Wasser übergießen. Mit einem Bambusbesen wenige Sekunden kräftig aufschlagen, bis sich ein feiner Schaum bildet.  Tipp: das Teepulver erst mit 2 TL Wasser cremig verrühren und dann mit dem restlichen Wasser aufschlagen.		<b>Zubereitung:</b> Für Matcha Latte 200 ml Milch (oder Soja-/Haferdrink) erwärmen, in einem Glas aufschäumen. 1-1,5 g (5-7 g) Sweet Matcha-Mix mit 2 EL Wasser verrühren und durch den schönen, feinporigen Milchschaum gießen - fertig!



### Matcha-Parfait

200 ml Soja Cuisine  
1 TL Arche Matcha Tee  
2-3 gestr. EL Zucker oder anderes Süßmittel  
1 TL Johannisbrotkernmehl

Die gekühlte Soja Cuisine kurz anschlagen. Zucker und Johannisbrotkernmehl unter ständigem Schlagen zur Sahne geben. Zum Schluss Matcha Pulver einrühren, noch einmal kurz schlagen und in Formen füllen. Für ca. 3 Std. tiefkühlen und das Matcha-Parfait direkt servieren.

### Matcha Joghurt Drink

½ TL Arche Matcha Tee  
2 TL heißes Wasser  
2 TL Reissirup oder anderes Süßmittel  
½ Tasse Joghurt/ Sojajoghurt  
½ Tasse Milch/ Sojadrink

Matcha mit heißem Wasser glatt rühren. Übrige Zutaten dazugeben und gut verrühren.

### Matcha Smoothie – der Energie-Kick!

(Für 2 Personen)  
1 TL Arche Matcha Tee  
1 Banane, geschält  
½ Honigmelone, Fruchtfleisch ohne Kerne  
150 g Sojajoghurt natur  
10 Eiswürfel  
Süßen nach Belieben (z. B. mit Arche Reissirup)

Alle Zutaten mit dem Stabmixer oder in einer Küchenmaschine zu einem Smoothie pürieren.

Entdecken Sie auch unseren  
Genmaicha-Matcha – eine traditionelle  
Teekomposition aus spritzig-  
feinherbem Grüntee, erlesenem  
Matcha und geröstetem Reis