



## 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 Grünteess.	Instant Getränkepulver für Matcha-Latte und fruchtige Smoothies. Mit echtem Kagoshima-Matcha.
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 fruchtiger Agavensüße und 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> ¼ TL 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 250 ml Milch (oder Sojamilch) erwärmen, in einem Glas aufschäumen. 1-2 TL Sweet Matcha-Mix mit 3 EL Wasser verrühren und durch den schönen, feinporigen Milchschaum gießen - fertig!



### Matcha-Parfait

- 200 ml Sojasahne
- 1 TL Arche Matcha Tee
- 2-3 gestr. EL Agavensüße
- 1 TL Johannisbrotkernmehl

Die gekühlte Sojasahne kurz anschlagen. Agavensüße 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

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

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

### Matcha Smoothie – der Energie-Kick!

- (Für 2 Personen)
- 5 g 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 unsere Genmaicha-Matcha - ein „Teespresso“ sowie einen Matcha for Cooking für die Gourmet-Küche