Matcha latte single origin premium.

Un matcha latte d’exception, préparé avec 100 % d’Okumidori, une seule variété de théier cultivée à Wazuka, la plus grande zone de production du thé d’Uji.
Alors que la plupart des matchas couramment disponibles sont mélangés à de la poudre de thé vert ou à des ingrédients similaires, notre matcha est volontairement « single origin », afin que vous puissiez savourer pleinement le goût riche et les arômes propres au matcha.

« Single origin » signifie « une seule variété cultivée dans une même exploitation ». Le terme désigne un thé cultivé dans un environnement où tout est connu : la zone de production, le producteur, la variété et la méthode de production, mais aussi la conduite des cultures dans le jardin de thé et même l’état sanitaire des feuilles.

Pour que vous puissiez apprécier pleinement la saveur naturelle du matcha, nous sucrons ce latte uniquement avec du sucre kibi (sucre de canne). Le résultat : un matcha latte peu sucré, qui laisse goûter « la vraie saveur du matcha ».

*Photos non contractuelles. La décoration réelle peut légèrement différer.

LINE
LINE
Instagram

x.gd