Matcha

Artikel vom **19. November 2020**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe



Matcha-Popcorn ist nur eine von vielen Einsatzmöglichkeiten für Matcha-Pulver (Bild: Taiyo).

Zwei neue Matcha-Pulver in Bio-Qualität umfasst das Portfolio von Taiyo, die laut Anbieter reich an Vitamin K, Mangan, Polyphenolen sowie Aminosäuren – insbesondere L-Theanin – sind. Die frisch und nicht bitter schmeckenden Produkte wurden eigens für den europäischen Markt entwickelt: »EU Matcha 100« entsteht aus den obersten zwei bis drei handverlesenen Blättern der ersten Ente, die sorgfältig getrocknet und feinvermahlen werden. Die Qualität entspricht laut Hersteller dem höchsten japanischen Grad für zeremoniell zubereitete Matchas, und genau so sollte das Premiumprodukt auch verwendet werden. Mit »EU Matcha 70« soll sich die gleichzeitig belebende und harmonisierende Wirkung zur Anreicherung unterschiedlichster Lebensmittel einsetzen lassen. Als geeignete Applikationen werden Süßwarenprodukte wie Schokolade, Eiscreme oder Zahnpflegekaugummis, aber auch moderne Snacks wie Matcha-Popcorn genannt.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag