

Presseinfo Matchaty

Matchaty – wohlsein!

Japanischer Tee – das sind doch Tradition, Mythos und Teehaus, oder? Nix da! Das geht auch anders: Café, Party oder Club. Denn wir haben hochwertigen Matcha aus Japan in einen einzigartigen Bio-Eistee verwandelt. Anders als klassischer Tee wird Matcha nach der Ernte fein vermahlen. So wird das ganze Teeblatt mitgetrunken und verleiht Matchaty seinen charakteristischen Geschmack sowie seine natürlichen Pflanzenstoffe. Fruchtig-herb, erfrischend und perfekt zum Mixen – das ist Matchaty, der Bio-Eistee mit Matcha aus Japan.

Eine Flasche Matchaty hat so viel Koffein wie eine Flasche Cola und so wenige Kalorien wie ein halber Apfel (15 kcal/100 ml). Zudem enthält sie so viele Pflanzenstoffe und Antioxidantien, wie 12 Tassen aufgebrühter Tee.

Kein Tee für Anfänger

Matchaty ist ein einzigartiger Eistee mit japanischem Matcha-Grüntee. Wörtlich übersetzt bedeutet Matcha „gemahlener Tee“.

Spitzenzeug mit Matcha aus Japan.

Was macht den Tee denn so besonders? Normalerweise nimmt man die Teeblätter nach dem Aufbrühen wieder aus dem Teewasser und verschenkt dabei viele der Inhalts- und Geschmacksstoffe. Bei der Herstellung von Matcha wird der Tee nicht bloß gepflückt, sondern nach der Ernte gemahlen, sodass ein feiner Staub entsteht, der komplett getrunken werden kann. Man schmeckt ihn nicht nur, er schwebt sichtbar in der Flasche. Fein gemahlen, sodass das ganze Blatt mitsamt der vollen Konzentration an Nährstoffen aufgenommen werden kann.

Wie wird Matcha hergestellt?

Sicherlich könnte man einen x-beliebigen Grüntee nehmen und zu feinem Staub mahlen. Das Ergebnis wäre jedoch alles andere als lecker. Denn nur die hochwertigste Sorte unter den Grüntees – der Tencha-Tee – eignet sich nach aufwändiger Pflege zur Herstellung von Matcha. Um eine größtmögliche Konzentration an Inhaltsstoffen zu erhalten, werden die Teepflanzen vier Wochen vor der Ernte von der Sonne abgeschirmt und reifen im Schatten weiter. Hierdurch lagert die Pflanze unter anderem enorm viel Chlorophyll ein, was die intensive grüne Farbe zur Folge hat. Nach der Ernte ist es dann endlich soweit: Der Tee wird nach einem seit Jahrhunderten bewährten Verfahren mit Granitsteinmühlen zu mikroskopisch feinem Staub gemahlen.

Woher kommt der Tee?

Der Tee für Matchaty kommt natürlich aus Japan! Auf Kyūshū, der südlichsten Hauptinsel des Landes, besteht eine jahrhundertealte Kultur des Teeanbaus. Die Umweltbedingungen

hier sind perfekt für den hochwertigen Tencha-Tee, der mit größter Sorgfalt ausgewählt und kontrolliert wird.

Entspannter Muntermacher

Koffein ist doch gleich Koffein, oder? Nicht unbedingt – denn es kommt auch darauf an, wie es vom Körper verarbeitet wird.

*Matchaty hat einen Koffeingehalt vergleichbar mit Cola –
doch die Wirkung ist anders und hält länger an.*

Etwa 11 mg Koffein sind pro 100 ml in Matchaty enthalten. Anders als bei Kaffee oder Cola übersteht es jedoch die Magensäure und wird vom Körper erst nach und nach aufgenommen. Das Ganze funktioniert mit Hilfe von Polyphenolen, an die das Koffein im Matcha-Grüntee gebunden ist. Dank dieser sekundären Pflanzenstoffe wird das Koffein erst im Darm aufgenommen und wirkt somit schonender. Matchaty belebt daher eher längerfristig, anstatt nur kurz aufzuputschen.

100% echt guter Stoff

Inhaltsstoffe für Getränke gibt es viele – Aromen, Konzentrate und Farbstoffe zum Beispiel. Aber von alledem kommt uns nichts in die Flasche! Matchaty besteht ausschließlich aus bestem Matcha-Tee und direkt gepressten Säften. Und das alles natürlich in Bioqualität.

Bester Grüntee und Saft – sonst nichts!

Das sagen wir nicht nur einfach so – es ist eine der grundlegenden Ideen von Matchaty. Wir wollten ein Getränk kreieren, das den Geschmack naturbelassener Zutaten in den Vordergrund stellt. So entsteht der unverwechselbare Geschmack von Matchaty: fruchtig-herb und 100% Bio.

Zutaten von Matchaty

Bio-Matcha-Tee-Aufguss (Wasser, Bio-Matcha – 85%)

Bio-Birnensaft

Bio-Roh-Rohrzucker

Bio-Zitronensaft

Bio-Wermutauszug

Kontakt:

DOYOBİ GmbH

Pulverweg 23

47051 Duisburg

Vertrieb:

Tel. +49 162 299 4512

bestellungen@doyobi.de