

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-zielona-sproszkowana-matcha-powder-tea-kulinarna-odslona-p-413.html>



Herbata zielona Sproszkowana MATCHA POWDER TEA Kulinarna Odsłona !!

Cena

6,99 zł

Opis produktu

MATCHA CHIŃSKA: Kulinaryny Sekret i Cierpka Nuta Twoich Deserów

Odkryj zieloną rewolucję w swojej kuchni! Nasza Matcha Chińska jakości kulinarnej to wszechstronny, intensywny dodatek, który nada Twoim potrawom nie tylko modny, zielony kolor, ale i charakterystyczny, cierpki posmak. W przeciwieństwie do delikatniejszej matchy japońskiej, ta odmiana została stworzona z myślą o kulinarnych wyzwaniach – jej wyrazisty profil smakowy doskonale przebija się przez słodycz ciast, deserów, lodów czy koktajli.

Proces produkcji jest unikalny: liście zielonej herbaty są suszone aż do momentu kruszenia się, a następnie proszkowane na ultra-drobnny pył. Zachęcamy do skorzystania z naszej oferty i wypróbowania matchy chińskiej w swojej kuchni – to produkt, który inspirowe do eksperymentów i gwarantuje ciekawe rezultaty!

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Wybierz wielkość opakowania:: 30g , 100g , 200g

Nasz mundurek



Kąpiel dla liści



Jak wykorzystać Matchę Chińską? (Na luzie!)

Tutaj nie ma parzenia liści, tu jest magia proszku! Matcha to dodatek, a nie napar solo (chyba że lubisz bardzo cierpkie doznania!). Możesz ją potraktować jak przyprawę.

Przepis 1: "Zielone Lody"

Szybki sposób na wykorzystanie mocy matchy.

1. Susz (Magiczny Pył): Użyj 1 łyżeczki matchy na porcję lodów śmietankowych/waniliowych.
2. Akcja (Mieszanie): Dodaj proszek do lekko rozmrożonych lodów i dokładnie wymieszaj blenderem lub łyżką.
3. Czas (Mrożenie): Wstaw z powrotem do zamrażarki na chwilę.
4. Finał: Ciesz się zielonym deserem!

Przepis 2: "Słodki Dodatek"

Wykorzystaj ją do wypieków (ciasta, babeczek).

-
- **Susz:** Użyj 1-2 łyżeczki matchy na każde 100g mąki w przepisie na ciasto.
 - **Akcja:** Przesiej matchę razem z mąką i resztą suchych składników.
 - **Cel:** Uzyskaj piękny kolor i cierpki posmak, który przełamie słodycz deseru.

Specyfikacja produktu

Składniki: Zielona sproszkowana herbata.

Kraj pochodzenia herbaty: Chiny

Kulinarni kumple



Kulinarnie: Intensywny Akcent

Ta matcha to czysty, skoncentrowany smak, który genialnie łączy się z deserami na bazie czekolady, białego kremu, czy owoców o intensywnym smaku. Wykorzystaj ją do stworzenia zielonych lodów, barwienia ciast, aromatyzowania kremów, a nawet do eksperymentów z wytrawnymi daniami, takimi jak matcha latte czy zielone sosy.