

JAPANISCHER GRÜNTEE mit geröstetem und gepufftem Reis, lose aus kontrolliert biologischem Anbau, in Aufgussbeuteln / **THÉ VERT JAPONAIS avec riz grillé et soufflé, en vrac** de culture biologique contrôlée, en sachets / **TÈ VERDE GIAPPONESE tostato e soffiato, sfuso** da agricoltura biologica controllata, in bustine

Unser GENMAICHA ist eine traditionelle japanische Mischung aus edlen Sencha-Teeblättern und geröstetem, leicht gepufftem Reis. Der gold-gelb-grüne Aufguss entfaltet einen angenehm milden Geschmack mit feiner Rösnote und zarter Süsse

Notre GENMAICHA est un mélange japonais traditionnel de nobles feuilles de thé Sencha et de riz grillé et légèrement soufflé. L'infusion vert doré séduit par son goût doux, légèrement torréfié et subtilement sucré

Il nostro GENMAICHA è una miscela giapponese tradizionale di pregiate foglie di tè Sencha e riso tostato e leggermente soffiato. L'infuso, di colore giallo dorato e verde, offre un gusto delicato, con note tostate e una leggera dolcezza.

ZUBEREITUNG 1–2 Teelöffel mit ca. 200 ml heissem Wasser (ca. 80 °C) übergießen und 2–3 Minuten ziehen lassen. Anschliessend abseihen und pur geniessen.

PRÉPARATION Verser environ 200 ml d'eau chaude (env. 80 °C) sur 1–2 cuillères à café de thé et laisser infuser pendant 2–3 minutes. Filtrer ensuite et savourer l'infusion pure.

PREPARAZIONE Versare circa 200 ml di acqua calda (ca. 80 °C) su 1–2 cucchiaini di tè e lasciare in infusione per 2–3 minuti. Filtrare e gustare l'infuso puro.

Kühl und trocken aufbewahren /
Conserver dans un endroit frais
et sec / Conservare in luogo
fresco e asciutto

Abgepackt in der Schweiz /
Emballé en Suisse /
Confezionato in Svizzera

Naturkraftwerke Biofood AG
Gibelstrasse 11, CH-8607 Seegräben
naturkraftwerke.ch | weltkueche.bio
Antonius Conte, Bichtlingerstr. 13
D-88605 Schnerringen



CH-BIO-006
Japan-Landwirtschaft

e 100 g



mindestens haltbar bis / à consommer
de préférence avant le / da consumarsi
preferibilmente entro il:

