

**JAPANISCHER GRÜNTÉE** aus kontrolliert biologischem Anbau /  
**THÉ VERT JAPONAIS** de culture biologique contrôlée /  
**TÈ VERDE GIAPPONESE** da agricoltura biologica controllata

Premium grade SENCHA aus dem japanischen Teeanbaugebiet Asamiya. Bei der Herstellung des beliebten Sencha werden die Teeblätter noch am Tag der Ernte kurz gedämpft und anschliessend zu flachen, dünnen Nadeln gerollt. So bleiben die grüne Farbe und das frische Aroma von Teeblättern erhalten und der Umami-Geschmack kommt hervor. Mit edler Bitterkeit und leichter Süsse.

**ZUBEREITUNG** 1 Teelöffel Sencha pro Tasse (200 ml) mit heissem Wasser (60 - 80 °C) überbrühen und 1 bis 4 Minuten ziehen lassen. Dieser erste Aufguss hat eine schöne hellgrüne Farbe und ist frisch im Geschmack. Für mehrere Aufgüsse und auch für «cold brew» oder «Mizu-dashi» geeignet.

Ce SENCHA «premium grade» est issu des jardins de thé de la région Asamiya. Très apprécié, il est obtenu en soumettant les feuilles de thé, le jour même de leur récolte, à un rapide blanchissement pour ensuite les rouler en aiguilles fines et plates. Ce traitement permet de conserver la couleur verte et l'arôme frais des feuilles de thé tout en leur conférant un goût umami. Ainsi, la belle amertume est mariée à une sucrosité fine.

**PRÉPARATION** pour une tasse (200 ml), verser de l'eau chaude (60 à 80 °C) sur 1 cuillère à café de Sencha et laisser infuser pendant 1 à 4 minutes. Cette première infusion est d'une belle couleur jaune-vert et séduit par sa fraîcheur en bouche. Convient également pour des infusions multiples ou bien pour l'extraction à froid et les systèmes «Mizudashi».

Tè SENCHA di qualità «premium grade» dalle piantagioni di Asamiya. Per la preparazione di questo apprezzato tè, le foglie vengono sottoposte al vapore il giorno stesso della raccolta e poi arrotolate a forma di aghi di pino. Ciò consente di preservarne il tipico colore verde e l'aroma fresco e di esaltarne il sapore umami. Gradevolmente amaro con una nota dolce.

**PREPARAZIONE** per una tazza (200 ml), versare acqua bollente (60 - 80 °C) su un cucchiaino di Sencha e lasciare in infusione da 1 a 4 minuti. Il primo infuso ottenuto ha un bel colore verde chiaro e un gusto fresco. Riutilizzabile per successivi infusi; adatto anche per l'estrazione a freddo e il metodo «Mizu-dashi».

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  
Gibelstrasse 11, CH 8607 Seegräben  
naturkraftwerke.ch | weltkueche.bio  
Lager EU: A. Conte, Bichtlingerstr. 13  
DE 88605 Schnerkingen



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

CH-BIO-006  
Japan-Landwirtschaft

e 100 g

