

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

Premium grade HOJICHA aus geröstetem Sencha aus dem japanischen Teeanbaugebiet Asamiya. Nach dem traditionellen Dämpfen und Rollen der frischen Teeblätter wird der Grüntee bei 200 °C in speziellen Pfannen geröstet. Es entsteht ein Tee mit nussigen, rauchigen und karamelligen Aromen und wenig Koffein. Passend zu jeder Tages- und Abendzeit.

**ZUBEREITUNG** 2 Teelöffel Hojicha pro Tasse (200 ml) mit kochendem Wasser überbrühen und 3 bis 4 Minuten ziehen lassen. Für mehrere Aufgüsse und auch für «cold brew» oder «Mizu-dashi» geeignet.

Ce HOJICHA «premium grade» est élaboré à partir de Sencha torréfié qui est cultivé dans les jardins de thé de la région Asamiya. Une fois les feuilles de thé fraîches blanchies et roulées, le thé vert est torréfié dans des poêles spéciales chauffées à 200 °C. Ainsi, on obtient un thé pauvre en caféine qui possède un goût fumé aux notes de caramel et de noisette. A déguster à toute heure, même le soir.

**PRÉPARATION** pour une tasse (200 ml), verser de l'eau bouillante sur 2 cuillères à café de Hojicha et laisser infuser pendant 3 à 4 minutes. Convient également pour des infusions multiples ou bien pour l'extraction à froid et les systèmes «Mizudashi».

Tè HOJICHA di qualità «premium grade» da Sencha tostato proveniente dalla piantagione giapponese di Asamiya. Secondo tradizione, le foglie di tè appena colte vengono sottoposte al vapore, arrotolate e quindi tostate in speciali padelle a 200 °C. Il tè che si ottiene, a basso contenuto di caffeina, presenta un aroma nocciolato, affumicato e caramellato. Ideale a ogni ora del giorno, anche di sera.

**PREPARAZIONE** per una tazza (200 ml), versare acqua bollente su 2 cucchiaini di Hojicha e lasciare in infusione da 3 a 4 minuti. 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 

