

UNSERE PRODUKTE



aivedo BIO MATCHA Tee Beginner 30 g

Für alle, die Matcha zum ersten Mal ausprobieren möchten. Ideal, um die Welt des Matchas kennenzulernen.

Artikelnummer 150702030 EAN 4251038308774
Hersteller aktivendo GmbH Inhalt 30 Gramm



aivedo BIO MATCHA Tee Premium 30 g

Eine hochwertige Matcha Qualität. Mild, süß und sehr sanft mit einer smaragdgrün leuchtenden Farbe.

Artikelnummer 150701030 EAN 4251038308767
Hersteller aktivendo GmbH Inhalt 30 Gramm



aivedo BIO MATCHA Tee Cooking 100 g

Verfeinern Sie Ihre Gerichte mit dem delikatsüßen Matcha-Geschmack und der wunderschönen, intensiv-grünen Farbe.

Artikelnummer 150703100 EAN 4251038308781
Hersteller aktivendo GmbH Inhalt 100 Gramm



MATCHA-Tee-Schale

Schöne, einzigartige Matchaschale, in denen der leuchtend grüne Matchatee perfekt zur Geltung kommt.

Artikelnummer 150704000 EAN 4251038308798
Hersteller Aiya Europe GmbH Inhalt 1 Stück



Bambus-Tee-Besen

Dieser Bambusbesen ist ein Original-Utensil für die japanische Teezeremonie zum Verquirlen des aufgegossenen Matcha Pulvertees

Artikelnummer 150705000 EAN 4251038308804
Hersteller Aiya Europe GmbH Inhalt 1 Stück



Bambus-Tee-Löffel

Der Matcha Dosierlöffel - sollte bei der Zubereitung von Matcha Tee nicht fehlen um, die richtige Menge an Matcha Teepulver zu entnehmen.

Artikelnummer 150706000 EAN 4251038308811
Hersteller Aiya Europe GmbH Inhalt 1 Stück



aivedo stellt an sich selbst höchste Ansprüche in Punkto Qualität, Lebensmittelsicherheit, Hygiene und internationaler Standards. Unser Unternehmen ist darauf eingestellt, exzellente Qualität zu produzieren. Premium-Qualität im Bereich aller Tees sind eine Selbstverständlichkeit.

Wir sind stolz darauf, dass wir viele unserer internationalen Kunden mit diesem hohen Anspruch überzeugt haben.



**MATCHA
IST EIN ECHTES
ALLROUNDTALENT**

Er dient als Wachmacher, steigert die Konzentrationsfähigkeit, Ausdauer und Fettverbrennung, sorgt gleichzeitig für Entspannung und ist darüber hinaus ein echter Beauty-Booster von innen und außen.

aktivendo GmbH Staudhamer Str. 29b 83533 Edling

Erhältlich bei: www.hutundberg.de
www.gesundheit-wellness-leben.de

Tolle Rezepte auf
www.gesundheit-wellness-leben.de



KONZENTRATION UND INNERE RUHE IN EINEM

Das Besondere an Matcha-Tee und einer der entscheidenden Vorteile im Vergleich zu Kaffee ist, dass das Koffein langsam über einen Zeitraum von sechs bis acht Stunden freigesetzt wird und damit lange wach hält und belebt. Die Wirkung von Kaffee dagegen tritt schnell ein, lässt jedoch genauso schnell wieder nach.

TRAININGSPARTNER & FATBURNER MATCHA

Auch für (Hobby-)Sportler und Fitness-Fans hat Matcha zahlreiche nützliche Eigenschaften.

Der Genuss des vermahlenden Bio-Grüntees kann Muskelkater vorbeugen und beim Muskelaufbau unterstützen. Grund dafür ist der Stoff EGCG – Epigallocatechingallat. Er schützt Muskelfasern beim Krafttraining.

Das im Matcha enthaltene Koffein ist zudem besonders gut verträglich und steigert Leistung und Ausdauer beim Training. Auch Figurbewusste greifen gern auf Matcha zurück: Der Tee kurbelt dank enthaltener Katechine neben der Ausdauer auch die Fettverbrennung an, was ihn zu einem wahren Fitmacher macht. Ob vor oder nach dem Training: Matcha-Hafer-Energieriegel sind perfekt zum Mitnehmen und für Zwischendurch, um die Energiespeicher aufzufüllen und die Leistung zu pushen.

Zubereitung 2 Bambus-Löffel (1/2 Teelöffel) Matcha mit ca. 80 ml heißem Wasser (80°C) aufgießen und mit einem Matcha-Besen schaumig schlagen.

Inhalt 100 % Japanischer Matcha Grüntee

BEAUTY-BOOSTER UND JUNGBRUNNEN

Matcha-Tee macht nicht nur fit und wach, sondern auch schön:

Mit der höchsten Konzentration an Antioxidantien in einem Naturprodukt ist Matcha ein starker Schutz gegen die Sonne, durch deren Strahlung freie Radikale die Haut schneller altern lassen.

Dank der antioxidativen Eigenschaften hindert Matcha die freien Radikale daran, in die Haut einzudringen und die Faltenbildung zu fördern.

Ein Matcha-Kokosöl-Peeling sorgt für frische, glatte Haut im Handumdrehen und ist ein echter Blickfang im Bad.

MATCHA ENTSTEHUNG

Nur eine kleine Elite unter den Teebauern Japans kann Matcha Tee herstellen. Die Produktion ist die aufwändigste in der Welt der Tees.

Matcha wächst nur in besonderen Schattenteeplantagen. Vier Wochen vor der Ernte werden die Matcha-Plantagen mit dunklen Netzen überdeckt. Diese spezielle Übersattungstechnik reduziert das Sonnenlicht, das zu den Pflanzen gelangt, um 90%. Fast im Dunkeln, kompensiert die Teepflanze den Verlust der Sonnenstrahlen mit einer besonders intensiven Produktion von Chlorophyll, das Blatt baut mehr Aminosäuren auf und gibt später einen zarten, süßlichen Geschmack.

QUALITÄTSSTUFEN

So wie alle Teesorten weltweit, gibt es auch bei Matcha unterschiedliche Qualitätsstufen.

Die Qualität des Matcha Tees hängt von der Qualität des Ausgangsproduktes ab. Je nach Anbauregion, Lage und Höhe (Ebene, Bergregion, Hügelland), Spezialisierung der Teebauern und Sorte der Teepflanze erzielt man unterschiedliche Güteklassen.

In Steinmøhlen vermahlen, ergeben diese unterschiedliche Matcha-Qualitäten.

