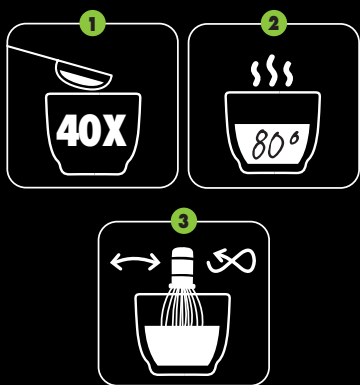


°NL-BIO-01
Niet-EU Landbouw
Nicht-EU
Landwirtschaft
Agriculture non-UE/UE



DE Die Zubereitung von Matcha sollte ein Moment der Achtsamkeit und Ruhe sein. 1 Einen halben Teelöffel Kotobuki Matcha in eine Matchaschale geben. 2 Die Schale bis zur Hälfte mit beinahe kochendem Wasser (80°C) füllen. 3 Mit dem handgefertigten Besen aus Bambus lösen Sie die Matcha-Klumpchen auf. Folgen Sie mit einer flüssigen Bewegung der Form einer Acht, dem Symbol der Unendlichkeit, oder bewegen Sie den Besen einfach von links nach rechts. Mit Achtsamkeit wiederholen, bis ein leicht schäumendes, grasgrünes Getränk ohne Klumpen entsteht.

FR Faites de la préparation du matcha un moment de pleine conscience et de sérénité. 1 Versez une demi-cuillère à café de matcha Kotobuki dans un bol à thé. 2 Ajoutez de l'eau presque bouillante (80°C) dans la moitié du bol. 3 Avec le fouet fabriqué à la main, mélangez pour désagréger les grumeaux de thé matcha. Continuez de mélanger le thé en formant un huit couché, symbole de l'infini, ou remuez le fouet de gauche à droite. Restez concentré et répétez l'opération pour constituer une boisson moussante de couleur herbe verte sans aucun amas de poudre. NL Laat het bereiden van matcha een mindful moment van rust zijn. 1 Doe een halve theelepel Kotobuki matcha in een matcha kom. 2 Voeg tot in de helft bijna kokend water (80°C) of melk toe. 3 Met de met de hand gemaakte bamboe klopper maak je de matcha klontertjes los. Vloeiend roer je steeds opnieuw een acht, het symbool van oneindigheid of je beweegt de klopper van links naar rechts. Mindfull blijven herhalen tot een zacht schuimende grasgroene drank ontstaat zonder één klontertje.

AMAN PRANA + BAMBUSBESEN FOUET DE BAMBOU BAMBOE KLOPPER



NL ✓Kotobuki betekent in het Japans 'lang leven'. Hoogste kwaliteit matcha voor de traditionele Japanse theeceremonie. ✓Donker violet potje om de top- kwaliteit lang te behouden. ✓Slechts een kleine Japanse elite is in staat om de hoogstaande Kotobuki kwaliteit en unieke blend te produceren. ✓Kotobuki is ultra poederfijn gemalen (tegen slechts 40g/uur met handgemaakte granieten molens). Frisse grasgroene kleur, een evenwichtige zachte umami-smaak en een chlorofyllrijke geur. ✓Kotobuki matcha bevat de meeste anti-oxidanten van alle matcha's (168 500 orac eenheden per 100g) en het hoogste gehalte aan catechines (12 200 mg/ 100g). ✓Kotobuki matcha bevat 137 keer meer EGCG (een belangrijke catechine) dan een zakje groene thee en minstens 10 keer meer voedingsstoffen. Ingrediënten: 100% Matcha*.

MADE IN JAPAN

Mittlerer Nährwert/average nutritional value/ valeur nutritive moyenne/ valori nutrizionali medi/gemiddelde voedingswaarde /100g

• Energie (Brennwert)/energy/énergie	1403 kJ - 335 kcal
• Fett/fat/graisses/grassi/vetten	3,5 g
- Davon gesättigte Fettsäuren/of which saturates/ dont acides gras saturés/di qui acidi grassi saturi/ waarvan verzadigde vetzuren	1,5 g
• Kohlenhydrate/carbohydrate/glucides/carboidrati/ koolhydraten	34 g
- Davon Zucker/of which sugars/dont sucres/ di qui zuccheri/ waarvan suikers	2 g
• Ballaststoffe/fibre/fibres alimentaires/vezels	32 g
• Eiweiß/protein/proteines/proteine/eiwitten	27 g
• Salz/salt/sel/sale/zout	0 g



BIO
MANNAVITA BV
ZUIDSTRAAT 10
BE-8560 WEVELGEM
WWW.AMANPRANA.EU

DE ✓Kotobuki bedeutet im Japanischen „langes Leben“. Matcha von höchster Qualität für die traditionelle japanische Teezeremonie. ✓Dunkles, violettes Glas, um die Spitzenqualität lange zu sichern. Nur eine kleine japanische Elite ist in der Lage, die außergewöhnliche Kotobuki-Qualität und diese einzigartige Mischung herzustellen. ✓Kotobuki ist zu ultrafeinem Pulver zermahlen (nur 40 g/Stunde mit handgefertigten Granitmöhlen). ✓Leuchtende, grasgrüne Farbe, ein ausgeglichener, sanfter Umami-Geschmack und ein chlorophyllreicher Duft. ✓Kotobuki Matcha enthält von allen Matchas die meisten Antioxidantien (168.500 ORAC-Einheiten pro 100 g) und den höchsten Catechingehalt (12.200 mg/100 g). ✓Kotobuki Matcha enthält 137 Mal mehr EGCG (ein wichtiges Catechin) als ein Beutel Grüntee und mindestens 10 Mal mehr Nährstoffe. Zutaten: 100% Matcha*.

FR ✓Kotobuki signifie « longue vie » en japonais. Il s'agit du matcha de la plus haute qualité pour la cérémonie japonaise traditionnelle du thé. ✓Pot violet foncé pour préserver toutes les qualités supérieures du thé pendant longtemps. ✓Seule une petite élite de la théiculture japonaise est capable de produire un Kotobuki de haute qualité et un mélange unique. ✓Le thé Kotobuki est constitué d'une poudre moulue extrêmement fine (produit à raison de 40 g/h avec des meules en granit fabriquées à la main). ✓Il présente une couleur verte d'herbe fraîche, un goût umami doux, équilibré et un parfum riche en chlorophylle. ✓Parmi tous les matchas, le Kotobuki est celui qui contient le plus d'antioxydants (168 500 unités ORAC par 100 g) et de catéchines (12 200 mg/100 g). ✓Le matcha Kotobuki contient 137 fois plus d'EGCG (une catéchine importante) qu'un sachet de thé vert et au moins 10 fois plus de nutriments. Ingrédients: 100% Matcha*.



Mindestenshalbbalab/s/consommation/le/
Terministe houdbaar tot/Lot no.: