

Matcha Cérémonial Bio en Poudre

- Thé Authentique et pur du Japon

Caractéristiques du produit

- Thé Matcha du Japon de qualité cérémoniale
- Produit premium certifié 100% Bio
- Boisson traditionnelle, sans "effet crash" comme le café
- Saveur raffinée et texture onctueuse
- Paquet de 100g pour un usage prolongé
- Utilisation polyvalente dans différentes préparations (boissons chaudes ou froides)
- Sans gluten, sans OGM, ni additifs tels que le stéarate de magnésium

Qu'est-ce que le Thé Matcha Cérémonial Bio ?

- Le thé matcha est une poudre de couleur verte intense, obtenue à partir de jeunes feuilles de thé vert soigneusement cultivées à l'ombre, puis finement moulues sur pierre selon une méthode traditionnelle japonaise. Contrairement à une infusion classique, le matcha se consomme tel quel, permettant d'intégrer toute la feuille dans vos préparations.
- Le Thé Matcha Cérémonial Bio de WeightWorld est issu de plantations japonaises réputées pour leur savoir-faire ancestral. Ce matcha de qualité cérémoniale se distingue par sa finesse, sa couleur vibrante et sa texture douce et subtile, sans amertume. Il peut être dégusté de manière traditionnelle ou intégré à vos recettes préférées : latte, smoothie, pâtisserie, ou encore boisson froide.

Pourquoi intégrer le Thé Matcha Cérémonial Bio dans votre quotidien ?

- Apprécié depuis des siècles au Japon, le matcha a trouvé sa place dans de nombreuses routines bien-être, notamment pour sa richesse naturelle en éléments issus de la feuille entière. Voici quelques raisons pour lesquelles il séduit autant :
- Alternative à d'autres boissons du matin
- Texture veloutée et goût naturellement doux
- Utilisable aussi bien chaud que froid, en boisson ou en cuisine
- Format pratique pour une routine simple au quotidien
- Couleur intense idéale pour les créations culinaires
- Ingrédient prisé dans les tendances bien-être

Pourquoi choisir le Thé Matcha Cérémonial Bio de WeightWorld?

Le Thé Matcha Cérémonial Bio de WeightWorld se distingue par sa qualité exceptionnelle et son authenticité. Sélectionné avec soin, il provient des meilleures plantations japonaises et garantit une pureté inégalée. Son processus de culture et de fabrication préserve toutes ses propriétés naturelles, notamment les qualités nutritives de ses feuilles.

Certifié 100% Bio, il se démarque par son goût à la fois doux et crémeux, sans amertume. De même, sa mouture ultra-fine favorise une excellente dissolution dans toutes les préparations.

- Origine contrôlée : produit fabriqué sous les normes BPF (Bonnes Pratiques de Fabrication), HACCP (qui garantit qu'il n'y a eu aucune contamination pendant le processus de fabrication) et ISO (qui garantit les plus hauts niveaux de qualité, d'efficacité et de sécurité dans un produit).
- Qualité premium : grade cérémonial, sélectionné pour sa texture ultra-fine et sa couleur éclatante.
- Certifié Bio : sans additifs, ni OGM, ni pesticides.
- Goût équilibré : arôme végétal doux, sans amertume, parfait en boisson pure ou en recette gourmande.
- Polyvalence d'usage : idéal pour les amateurs de matcha comme pour les curieux en quête de nouvelles expériences.