nasypko.pl Maria Duda
Tymbark 443
34-650 Tymbark

Dane aktualne na dzień: 20-04-2024 01:50

Link do produktu: https://www.nasypko.pl/herbata-zielona-matcha-kulinarna-p-534.html

Herbata zielona - Matcha kulinarna

Cena brutto	**6,30 zł**
Cena netto	**5,12 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**zh534**
Teren wysyłki	**Polska**
Czas dostawy	**2 - 7 dni roboczych**
Opakowanie	**Papier lub doypack**
Pakowanie	**Produkty pakujemy do torebek w dniu wysyłki.**
BDO	**000061887**

Opis produktu

Matcha to, w dużym skrócie, sproszkowana zielona herbata. Dostępna u nas Matcha jest jakości kulinarnej, a to oznacza, że idealnie sprawdza się do przygotowania deserów, pobudzających napojów i koktajli, a także match latte. Można też zaparzyć ją tradycyjnie, ale jej smak nie będzie tak subtelny i wyrafinowany jak Matchy o jakości ceremonialnej.

Matcha kulinarna to sproszkowana oryginalna zielona herbata. **Matcha do wypieków** ciast i deserów jest nie tylko smaczna, zdrowa, ale świetnie podkreśla wygląd przygotowywanego dania. **Matcha do pieczenia** deserów powinna być dodawana z rozsądkiem, ponieważ zbyt duża ilość może popsuć jego smak. Matchę wykorzystasz do wypieków makaroników, babeczek, ciast drożdżowych, serników, tortów oraz kremów.

Kilka sposobów jak używać herbaty zielonej Matcha w kuchni:

- dodaj do ciasta razem z suchymi składnikami, ale z umiarem bo ma wyrazisty smak, można też posłodzić trochę bardziej ciasto np. ksylitolem
- matcha latte - użyj po 1 łyżeczce matchy i ksylitolu, zalej gorącą wodą do połowy objętości kubka i dopełnij mleczną pianką (spienionym mlekiem)
- pobudzające napoje na zimno - zblenduj z owocami i warzywami na zielone pobudzające smuthy
- tradycyjnie - 1 łyżeczkę herbaty zalej 200ml gorącej wody i spień, można użyć spieniacza do mleka, nie trzeba mieć specjalnego narzędzia (chasen)

W kuchni ogranicza Cię tylko Twoja kreatywność więc eksperymentuj z Matchą

Kraj pochodzenia: Chiny

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Masa netto: 20g , 50g , 100g , 250g