



Té verde Matcha ecológico

POWDER Nothing But Plants®

Sabor rico en matices e intenso

	1 unidad	3 + 1 gratis
Té verde Matcha 50 g	16,00 €	48,00 €

Marca: 

¡Conoce las excepcionales propiedades del TÉ gracias a nuestra novedosa gama POWDER Nothing But Plants®!

Esta gama de productos es un concepto innovador, una forma alternativa de consumir los complementos alimenticios y alimentos más saludables: en batidos, ensaladas o mezclados con tus alimentos favoritos.

El **té Matcha** es un té verde (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) en polvo que se obtiene tras moler las hojas del té de la forma más cuidadosa posible para no alterar sus propiedades y su sabor, rico en matices e intensidad.

El té verde es una fuente de antioxidantes y tiene numerosas propiedades beneficiosas: ayuda a mejorar la concentración, favorece la pérdida de peso si se están siguiendo medidas dietéticas y promueve una buena función digestiva.

Nuestro té verde Matcha ecológico procede de Japón y ha sido seleccionado por su extraordinaria calidad y sabor único. **¡Atrévase a descubrir y realizar el ritual de preparación del té Matcha o inclúyalo como ingrediente en sus bebidas y repostería!**

DESCRIPCIÓN

El té verde está formado por las hojas jóvenes y no fermentadas de *Camellia sinensis* (L.) Kuntze. Tras su recolección, las hojas son estabilizadas mediante vapor de agua a presión y posteriormente secadas (1).

El té Matcha es un tipo especial de té verde en polvo que se utiliza en la ceremonia tradicional japonesa del té (2). Para su elaboración, las plantas de té se ponen a la sombra 4 semanas antes de la recolección de sus hojas, lo que favorece un aumento de la concentración de los polifenoles del té. Finalmente, las hojas se muelen en molinos de

piedra o granito lo más lenta y de la forma más cuidadosa posible.

El té Matcha llegó a Japón procedente de China en el siglo XII gracias al monje budista Eisai y su consumo se limitaba a los monasterios. En el Japón feudal, el Matcha estaba reservado a los miembros de las clases sociales altas. Más adelante, cuando el Japón industrializado se involucró en las guerras mundiales, el té Matcha se convirtió en un símbolo destinado a unir a los japoneses (3). En la actualidad, el té verde Matcha es muy popular en todo el mundo y se puede encontrar como ingrediente de bizcochos, chocolates, helados, gofres y muchos otros productos.

COMPOSICIÓN Y BENEFICIOS

Las hojas del té verde contienen cafeína, teobromina, saponinas y polifenoles: catequinas, teaflavinas, flavonoides, antocianidinas y ácidos cafeoilquínicos (4). Se ha sugerido que el té verde Matcha puede tener más beneficios para la salud que el té verde y su consumo aporta además una mayor cantidad de compuestos fitoquímicos (2,5). Así, un estudio en el que se analizó el contenido de catequinas en distintas muestras de té verde determinó una mayor concentración en el té Matcha de galato de epigalocatequina (catequina más abundante y activa farmacológicamente en el té verde) (2).

El té verde tiene numerosas propiedades: ayuda a mantener una buena función digestiva (6), es una fuente de antioxidantes que ayuda a reforzar las defensas naturales del cuerpo contra los efectos nocivos de los radicales libres (6), mejora la concentración (7) y contribuye a la pérdida de peso, así como a su mantenimiento, si se están siguiendo medidas dietéticas (8). Además, la Agencia Europea del Medicamento aprueba el uso tradicional del té verde para el alivio de la fatiga y la sensación de debilidad (9).

Por último, un estudio en el que se evaluó el efecto del consumo de té verde Matcha en 13 mujeres antes de realizar ejercicio físico, concluyó que esta bebida puede favorecer la oxidación de grasas asociada a la actividad física (10). Esta característica puede contribuir a las propiedades adelgazantes del té verde.

USO, DOSIS

Para preparar una taza de té verde Matcha ecológico (200 ml): verter agua a 80 °C sobre 2 g de té y remover. También se puede utilizar el té verde Matcha en repostería y mezclar con zumos, batidos, bebidas vegetales o leche.

- www.fitoterapia.net
- Weiss and Anderton (2003) Determination of catechins in matcha green tea by micellar electrokinetic chromatography. *J Chromatography A* 1011 (1-2): 173-180.
- http://arts.cuhk.edu.hk/~ant/hka/documents/2016/HKA8_HO.pdf
- Vanaclocha B, Cañigüeral S (Eds). *Fitoterapia. Vademécum de prescripción*. 4ª Edición. Barcelona: Elsevier Masson, 2003.
- Dietz and Dekker (2017) Effect of Green Tea Phytochemicals on Mood and Cognition. *Curr Pharm Des* 23(19):2876-2905.
- 27-01-2012 EFSA Journal 2010;8(10):1463.
- 27-01-2012 EFSA Journal 2011;9(6):2238.
- 27-01-2012 EFSA Journal 2010;8(10):1791.
- EMA-HMPC. Community herbal monograph on *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, non fermentatum folium. Londres: EMA, 12-11-2013. Doc. Ref: EMA/HMPC/283630/2012.
- Willems et al. (2018) Matcha green tea drinks enhance fat oxidation during brisk walking in females. *Int J Sport Nutr Exerc Metab* 18:1-21.

Composición

INGREDIENTES:

Té verde Matcha ecológico en polvo (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze).

ALÉRGENOS:

Este producto no contiene alérgenos (según el Reglamento (UE) N° 1169/2011) ni organismos modificados genéticamente.

FABRICACIÓN Y GARANTÍA DE CALIDAD:

Este alimento está fabricado siguiendo las normas BPF. Las BPF son las Buenas Prácticas de Fabricación vigentes en el sector alimentario europeo (en inglés GMP, Good Manufacturing Practice).

Uso

CONSEJOS DE USO:

Para una taza (200 ml): verter agua a 80 °C sobre 2 g de té y remover. También se puede utilizar en repostería y mezclar con zumos, batidos, bebidas vegetales o leche.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO:

Conservar en un lugar fresco, seco y fuera del alcance de la luz.