



ALMATRENDS®  
SET THE PACE

# CONSUMER INSIGHTS

EL TÉ MATCHA



POR SIL ALMADA

## EL TÉ MATCHA

LOS BENEFICIOS DE TÉ MATCHA COLABORAN EN LA BÚSQUEDA DE UNA RUTINA SALUDABLE.



**A medida que el estilo de vida saludable y la alimentación orgánica ganan popularidad, el mercado se inunda de una gran variedad de suplementos saludables. El propósito se basa en la búsqueda de un equilibrio en pos de una mejora para la salud.**

El protagonista - que marca tendencia en Occidente - es el té verde de Matcha. Su popularidad en Japón, como mercado de origen, ha hecho que se expandiera hacia otras ciudades tales como Estados Unidos, Francia y Australia.

Gracias a uno de sus notables atributos, el té Matcha ha sido reconocido en el resto del mundo, por su capacidad para ayudar a reducir el estrés y además:

- Estimular las defensas
- Reducir el colesterol
- Colaborar en la disminución del riesgo en enfermedades terminales

Las cualidades del Matcha Tea han logrado trascender a partir de haberse conocido su elaboración:

Las hojas del Té Matcha atraviesan un proceso especial de cultivo, recolección y secado: son molidas para lograr la obtención de un polvo bien refinado, de color verde e intenso. Lo que permite que se ingieran los nutrientes reales de las hojas de la planta. De este modo, su intensidad multiplica los beneficios del té verde.

---

*“Una taza de té verde matcha proporciona los beneficios de aproximadamente unas 10 tazas del té verde regular”.*

Otro de los atributos del Matcha Tea - corroborado por la facultad de medicina de la Universidad de Ginebra - es que ayuda a mejorar el metabolismo y quemar calorías.

El té Matcha es un desintoxicante eficaz y natural.



Es uno de los secretos mejor guardados por los monjes Japoneses que, durante largas horas de meditación, bebían Matcha para permanecer alerta y tranquilos favoreciendo la concentración y la claridad de su mente.

“El consumo regular de té matcha mejora el estado de ánimo, la memoria, y promueve una mejor concentración”

## CÓMO PREPARAR UN DELICIOSO TÉ MATCHA

### Se necesitan tres elementos:

- Batidor de bambú
- Bowl (chawan)
- Cuchara medidora (chashaku)

Se añade una cucharadita de matcha en una taza. Luego se vierte con cuidado el agua caliente – a 70/80 grados – hasta llenar 2/3 de la taza. Con el batidor de bambú se bate suavemente en movimientos circulares, para luego batir enérgicamente durante al menos 20 o 30 segundos. Finalmente se bate en zig zag para conseguir la delicada “microespuma” que caracteriza al té matcha.

## 5 BENEFICIOS:

- Aumenta el nivel de energía
- Mejora el estado de ánimo
- Aumenta el sistema inmunológico
- Estimula el metabolismo
- Mejora nuestra piel



WWW.ALMATRENDS.NET  
NEWS@ALMATRENDS.NET  
+54 11 4777 4342  
@ALMATRENDS