

MATCHA CEREMONIAL & MATCHA CULINARIA

Incrementa la **energía**
Aumenta la **concentración**
Rica **fuentes de antioxidantes**
Mejora el **metabolismo**



ORÍGENES

La Matcha fue introducida por monjes budistas en la cultura china hace más de 1,000 años. Esta tradición no tardó en llegar a Japón, donde se convirtió en parte integral de la vida zen.

Hoy, YÖY Superfoods te la trae al Perú.

¿QUÉ SIGNIFICA “MATCHA”?

Proviene de la combinación de dos palabras: “matsu” (frotar, moler, o triturar) y “cha” (té).

¿CÓMO SE HACE?



Paso 1: La plantación de árboles de té entra en hibernación durante el invierno



Paso 2: A inicios de primavera, se cubre la plantación con mallas para proteger las hojas de los rayos del sol



Paso 3: Antes de finalizar la primavera, se seleccionan las hojas que serán utilizadas



Paso 4: Se clasifican las hojas según el producto (Ceremonial o Culinario) y calidad que se desea alcanzar



Paso 5: Las hojas pasan por vapor y luego se secan con máquinas de aire



Paso 6: Se pulverizan las hojas con molinos de piedra para obtener el polvo de té Matcha

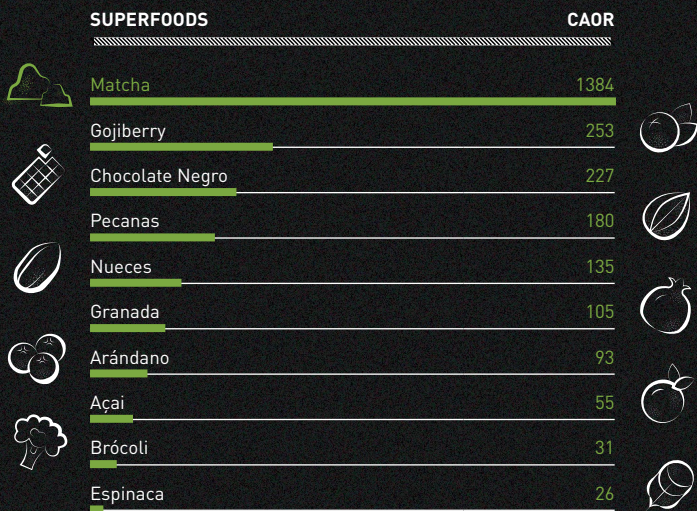
BENEFICIOS

Cuando se consume Matcha se ingiere el 100% de la hoja de té, lo que significa que se consume el 100% de sus nutrientes. En contraste, al consumir infusión de té regular, solo se ingiere del 10% al 20% de los beneficios de la planta.

ALGUNOS DE LOS NUTRIENTES PRESENTES EN LA MATCHA YÖY:

Antioxidantes: el enemigo del envejecimiento. Frena la oxidación del organismo.

El aporte de antioxidantes de la Matcha es considerablemente más elevado que el de los demás superfoods (en base a su valor CAOR - Capacidad de Absorción de Oxígeno Radical):



* Fuente: Journal of Agriculture and Food Chemistry, Lipophilic and Hydrophilic Antioxidant Capacities of common food in the Unites States.

EGCG: mejora el metabolismo y aumenta la quema de calorías. La Matcha tiene una concentración de EGCG 137 veces más elevada que el té verde regular.

Catequina: ayuda al cuerpo a recuperarse durante momentos de descanso.

L-theanine: reduce naturalmente el estrés y la ansiedad. Incrementa los niveles de atención, creatividad y memoria.

Cafeína: 1 taza de Matcha contiene aproximadamente la mitad de cafeína que 1 taza de café (70mg Vs. 120mg, respectivamente).

Sin embargo, la L-theanine que contiene la Matcha hace que el cuerpo absorba la cafeína más lentamente.

¿El resultado? Un incremento de energía más prolongado, sin el "crash" que produce el café.

VALOR NUTRICIONAL

de 1 taza de
Matcha Vs. 1
taza de té verde
regular:



Matcha

Té verde

318



Fibra (mg)

100

289



Proteína (mg)

200

26.6



Potasio (mg)

0.45

3.35



Calcio (mg)

0.05

1.75



Vitamina C (mg)

0.1

0.17



Hierro (mg)

0.1

MATCHA CEREMONIAL YÖY

Ideal para preparar bebidas saludables: Matcha lattes; té frío o caliente; Matcha lemonade; smoothies; cocktails ¡y más!

Modo de uso

Agregar 2g (1 cucharadita) en el líquido de su preferencia. Batir hasta generar espuma.

Presentación

30g (produce 15 tazas)

- Empacados en una bolsa para cubrir la Matcha de la luz solar
- Envasado en una lata para evitar la entrada de aire

Formas de venta

- Por unidad
- Caja de 6 unidades



MATCHA YÖY SUPERFOODS

Las hojas utilizadas en nuestros productos son las más frescas de la plantación de árboles de té, localizada en Fusheng Town, China.

Su selección hecha a mano asegura la más alta calidad.

Notará un color verde vibrante, y un sutil sabor y aroma a té verde. ¡Ideal para agregar valor a cualquier bebida o receta saludable!

MATCHA CULINARIA YÖY

Ideal para incluir en recetas de cocina saludable: tortas, cupcakes, helados, salsas ¡y más!

Modo de uso

Generalmente se utilizan 5g en una mezcla para: tortas, panqueques, cupcakes, etc.

Presentación

- 100g (produce 20 recetas aprox.)
- Empacados en un doypack hermético para cubrir la Matcha de la luz solar y evitar la entrada de aire

Formas de venta

- Por unidad
- Caja de 10 unidades



Más información sobre la Matcha YÖY, y recetas saludables completamente gratis:

www.yoysuperfoods.com



@yoysuperfoods

Para ventas al por mayor:

Ingresa a: **www.yoysuperfoods.com**

o escríbenos a: **hola@yoysuperfoods.com**

Have a YÖY-ful day!