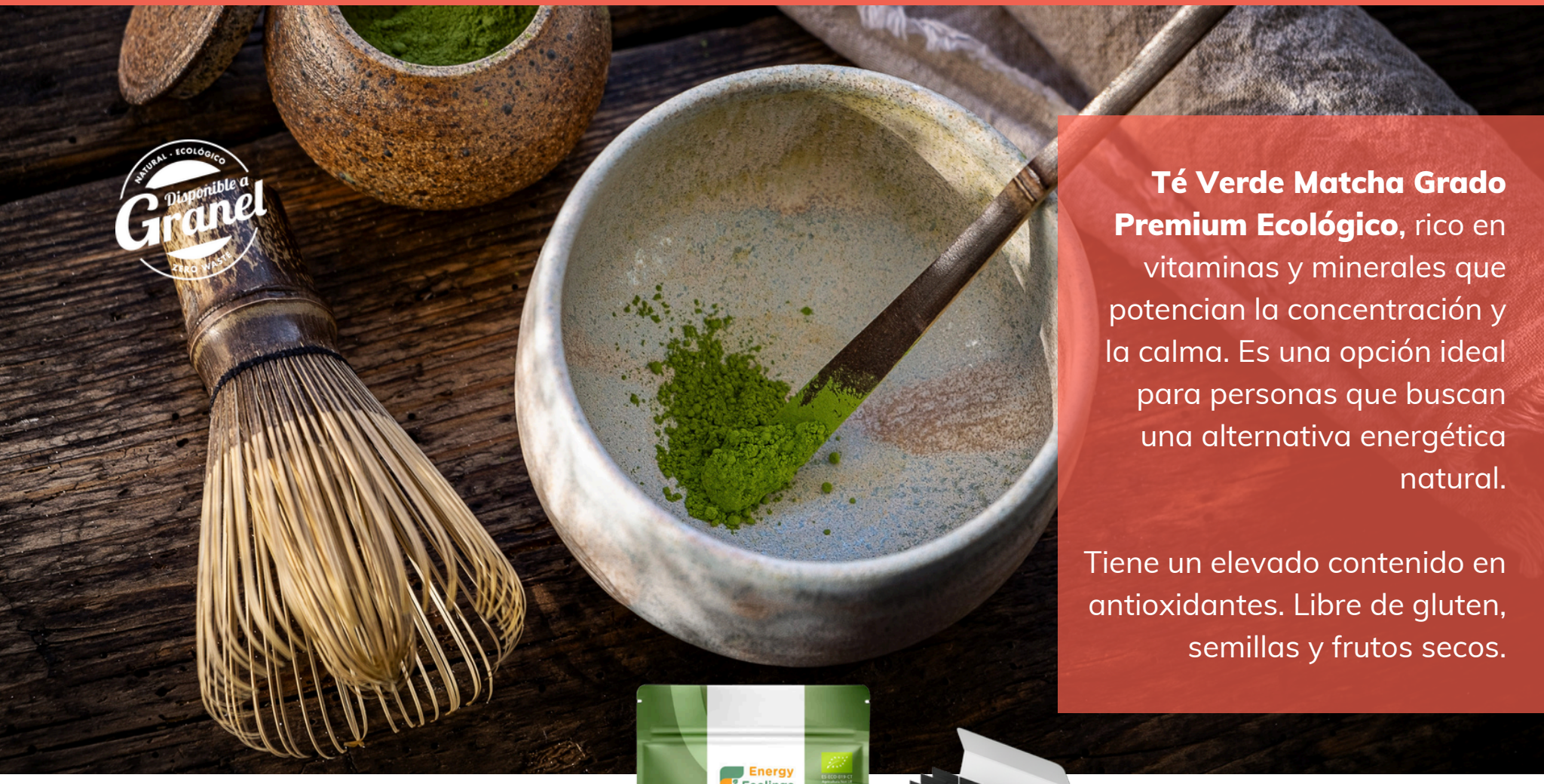
Energy Feelings
Nutrición Funcional

Súmate a la

Revolución Saludable

de Vitafood





Té Verde Matcha Grado Premium Ecológico, rico en vitaminas y minerales que potencian la concentración y la calma. Es una opción ideal para personas que buscan una alternativa energética natural.

Tiene un elevado contenido en antioxidantes. Libre de gluten, semillas y frutos secos.

Té Matcha Premium Ecológico





¡NOVEDAD!
FORMATO MONODOSIS



Preparaciones

Preparación básica:

Añade una cucharada de té matcha a una taza de agua caliente o fría y mezcla hasta que quede completamente disuelto.

También puede prepararse como matcha latte con bebida vegetal o leche, así como incorporarse en batidos, smoothies, bowls, postres, galletas o helados.

Preparación tradicional japonesa:

El matcha se mide con una cuchara de bambú (shashaku) y se coloca en un cuenco precalentado (chawan). Se añade agua caliente y se bate con un batidor de bambú (chasen) hasta obtener una textura suave y espumosa.

Puede prepararse en distintas intensidades, desde usucha (ligero) hasta koicha (espeso), más concentrado y propio de ceremonias del té japonesas.

Disponible a Granel
NATURAL · ECOLÓGICO
ZERO WASTE

Ready to eat

Matcha Bowl







Cómo preparar

Para un bowl: mezclar 50g de producto con 120ml de agua y llevar a ebullición. Una vez empiece a hervir, apagar el fuego y verter el producto en un bowl. Dejar enfriar en la nevera un mínimo de 30 minutos.

Para un smoothie: mezclar 50g de producto con 150ml de agua con una batidora. Añadir hielo y fruta al gusto.



El Matcha más selecto

Té Matcha Ceremonial

Elaborado con las hojas más **selectas** del té verde japonés, ofrece una **calidad excepcional** y un intenso color verde esmeralda, siendo el **grado superior dentro de la gama.** Formato 1kg.

- Muy elevado en antioxidantes
- Favorece la concentración
- Ayuda a quemar grasas
- Propiedades protectoras de la salud



Matcha Latte Extra Cream

Bebida cremosa y revitalizante elaborada con té matcha premium, rica en antioxidantes y de sabor auténtico.

Con leche de coco y avena, sin azúcares añadidos, combina tradición y tendencia en una propuesta ideal para diferenciar la oferta en hostelería.

ECOLÓGICO - SIN AZÚCAR - SIN GLUTEN

Ready to drink



Bebida Caliente

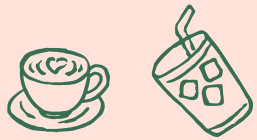
Verter 25 g de Matcha Latte Extra Cream en un cuenco. Calentar 175–250 ml de agua a 70 °C y añadir al polvo. Batir enérgicamente con batidor tradicional o batidor de matcha hasta disolver completamente y generar una ligera espuma. Servir caliente.

Bebida Fría

Disolver 25 g en 100 ml de agua caliente utilizando batidor tradicional o batidor de matcha (chasen), enfriar y completar con hielo.

Recetas

Puede utilizarse como base en helados, postres o smoothies cremosos con perfil antioxidante.





TÉ MATCHA PREMIUM

SIN GLUTEN · SIN LACTOSA · GMO FREE · VEGAN FRIENDLY

Ingredientes & valor nutricional

100g y monodosis 12x1,5g

100 % hoja de Té verde Matcha en polvo (Camellia sinensis) procedente de cultivo ecológico.

MODO DE EMPLEO

Añadir 1,5g de Matcha a una taza de agua caliente o leche vegetal y mezclar.
También se puede disfrutar como batido, smoothie, en repostería o en bowl.



MATCHA BOWL

SIN GLUTEN · SIN LACTOSA · GMO FREE · VEGAN FRIENDLY

Ingredientes & valor nutricional

500g

Información nutricional	cada 100g
Valor energético	1925Kj/460kcal
Grasas	30g
De las cuales saturadas	28g
Hidratos de carbono	52g
De los cuales azúcares	4,8g
Fibra	0,7g
Proteína	6,4g
Sal	0,05g

Avena deshidratada soluble*, Bebida de coco deshidratada*, Arrurruz*, Maltodextrina de tapioca*, Té matcha* (Camellia sinensis) 6%, Aroma natural de vainilla*, Estabilizante (Goma Xantana), aroma natural (Steviten rich).
*procedente de cultivo ecológico.



TÉ MATCHA CEREMONIAL

SIN GLUTEN · SIN LACTOSA · GMO FREE · VEGAN FRIENDLY

Ingredientes & valor nutricional

100g y 1kg

100 % hoja de té verde Matcha procedente de cultivo ecológico, en polvo.

MODO DE EMPLEO

- **Preparación básica**: Añadir una cucharada de té a una taza de agua o bebida vegetal y mezclar. Se pyede tomar tanto caliente como frío en smoothie o bowl.

- **Preparación tradicional estilo japonés**: Echar el té con una cuchara de bambú llamada shashaku en una taza especial llamada chawan, añadir agua caliente y batir con un batidor de bambú llamado chasen.



MATCHA LATTE EXTRA CREAM ECO

SIN GLUTEN · SIN LACTOSA · GMO FREE · VEGAN FRIENDLY

Ingredientes & valor nutricional

500g/1kg a granel

Información nutricional	cada 100g
Valor energético	1950Kj/466kcal
Grasas	17g
De las cuales saturadas	12g
Hidratos de carbono	68g
De los cuales azúcares	7,8g
Fibra	1g
Proteína	5,53g
Sal	0,03g

Avena deshidratada soluble*, leche de coco deshidratada*, té verde matcha grado premium*, maltodextrina de tapioca* , canela* y aroma natural*.
*procedente de cultivo ecológico.



¿TE SUMAS?

sumate@vitafood.es

951 386 766

www.vitafood.es

@vitafoodraw