

Matcha

Matcha Ujicha élaboré à partir de Tencha dans la région d'Uji au Japon

→ Thé vert spécifiquement cultivé et transformé pour être broyé en matcha



RÉGION D'UJI

- ☑ Sol riche et fertile
- ☑ Irrigué par une eau naturellement pure
- ☑ Climat favorable à la culture du thé (précipitation > 1500mm)
- ☑ Écart de température entre nuit et jour = brouillard qui protège les bourgeons du gel

FABRICATION

1. CULTURE

- Les théiers sont mis à l'ombre
- Stimule la production de chlorophylle et L-Théanine
- Obtention de la couleur vert vif

2. RÉCOLTE

- Les feuilles sont récoltées puis passées à la vapeur
- Stop l'oxydation et préserve les composés actifs

3. SÉCHAGE

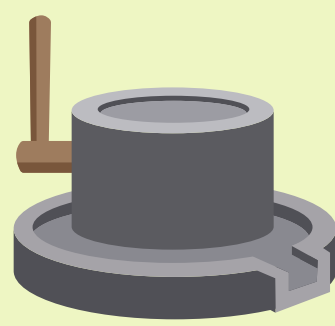
- Les feuilles sont séchées et débarrassées de leurs tiges et nervures
- Obtention du Tencha, matière première indispensable à la fabrication du matcha

5. CONDITIONNEMENT

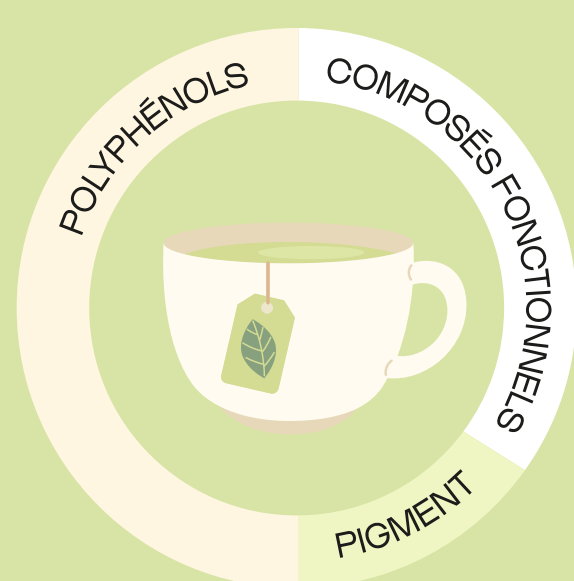
- Le matcha est conditionné à l'abri de la lumière, de l'air et de l'humidité
- La qualité, la fraîcheur et les propriétés sensorielles sont conservées

4. BROYAGE

- Le Tencha est broyé très lentement à l'aide de meules en pierre
- Procédé long pour obtenir une poudre extrêmement fine sans échauffement
- Évite la dégradation des arômes et des nutriments



COMPOSITION ET BIENFAITS



POLYPHÉNOLS

Catéchines (dont EGCG)

protection contre le stress oxydatif et régulation de voies cellulaires impliquées dans l'inflammation et la fonction vasculaire

Flavonoïdes

participent aux défenses antioxydantes et interagissent avec diverses enzymes et voies de signalisation cellulaire

Acides phénoliques

participe à la neutralisation des espèces réactives de l'oxygène et peut moduler certaines voies associées à l'inflammation et au métabolisme énergétique

PIGMENT

Chlorophylle

responsable de sa couleur verte intense et présente une activité antioxydante

COMPOSÉS FONCTIONNELS

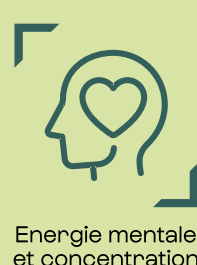
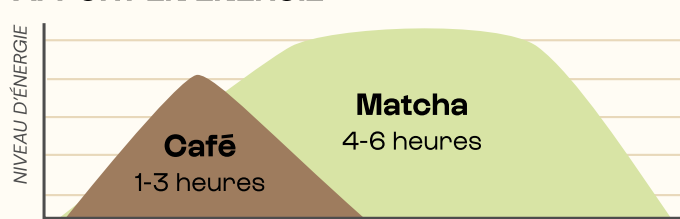
Caféine

soutient l'état d'éveil et la vigilance. Avec la L-théanine, elle contribue à une amélioration de l'attention et des performances cognitives contre le stress oxydatif et régulation de voies cellulaires impliquées dans l'inflammation et la fonction vasculaire

L-théanine

favorise un état de relaxation sans sédation et soutient la concentration. Avec la caféine, elle favorise une attention plus stable

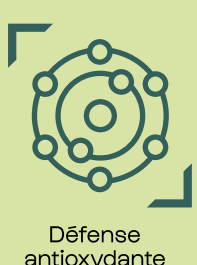
APPORT EN ÉNERGIE



Energie mentale et concentration



Qualité du sommeil



Défense antioxydante



Protection cellulaire



Énergie durable, sans pic, ni crash

UTILISATION



Mélangez 2 g de poudre dans 20 à 30 ml d'eau chaude (70-80 °C)



Fouettez jusqu'à obtenir une texture lisse



Ajoutez 150 à 200 ml de lait chaud ou froid (végétal ou animal)



Mélangez délicatement et dégustez

POURQUOI CHOISIR LE MATCHA NUTRIMUSCLE ?

EXPERTISE & HÉRITAGE

- Matcha produit par un fabricant japonais de thé fondé en 1922
- Fabricant implanté à Uji, région reconnue comme le berceau du Matcha haut de gamme
- Savoir-faire transmis de génération en génération depuis plus de 100 ans
- Respect des méthodes artisanales traditionnelles

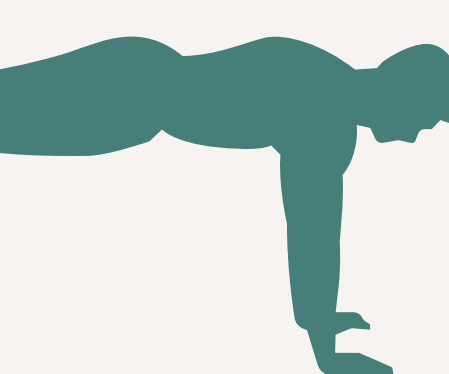


RECONNAISSANCE OFFICIELLE & DISTINCTIONS

- Fournisseur multi-récompensé au Japon
- Lauréat du Kansai MAFF Director-General's Award dans la division Tencha
- Vainqueur de l'Uji Tea Competition durant sept années consécutives
- Prix décernés par le gouverneur de Kyoto, le gouverneur d'Osaka et le maire de la ville d'Uji

POUR QUI ?

Actifs et sédentaires souhaitant intégrer un rituel bien-être au quotidien



Actifs et étudiants aux journées chargées exigeant énergie et concentration

Sportifs réguliers à la recherche d'antioxydants naturels



Adeptes de café souhaitant une alternative pour bénéficier d'énergie sans nervosité



Personnes désireuses de stimuler leur métabolisme de manière naturelle

POUR ALLER PLUS LOIN ET OPTIMISER SA COMPLÉMENTATION



OMÉGA-3 (EPA/DHA)

Synergie qui soutient la performance cognitive en renforçant la protection anti-inflammatoire et cardiovasculaire.



COLLAGÈNE

Une combinaison qui protège, soutient et optimise la récupération des tissus, de la peau aux articulations.



ASHWAGANDHA

Une alliance qui favorise une énergie stable et une meilleure gestion du stress.



PRÉBIOTIQUES & PROBIOTIQUES

Une association qui soutient l'équilibre intestinal, l'absorption des nutriments et le bien-être global.