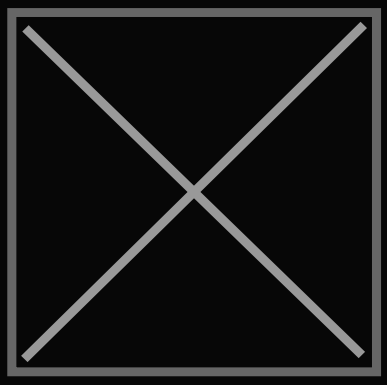
Everton presenta i tè orientali

matcha-rgb-8ef505a6

Everton, azienda italiana specializzata nella produzione e commercializzazione di tè, tisane, infusi e zuccheri, rende la cultura del tè giapponese accessibile a tutti attraverso due referenze innovative: Tè Verde Matcha e Tè Verde a foglia lunga Kabusecha. Ottenuti da agricoltura biologica e con un'accurata selezione delle materie prime, questi prodotti sono particolarmente di tendenza e incontrano le esigenze del consumatore moderno sempre più orientato alla ricerca di ingredienti di qualità.

Originari della tradizione giapponese, il Tè Verde Matcha e il Tè Verde a foglia lunga sono entrambi coltivati con particolari tecniche di ombreggiamento, che ne preservano le eccezionali qualità organolettiche. In particolare, queste due referenze rispondono in modo coerente a chi sceglie nel prodotto l'eccellenza, grazie alla materia prima biologica e selezionata dalle migliori piantagioni, frutto della filiera controllata e certificata dell'azienda ligure.
Everton presenta così il pregiato Tè Verde Matcha, protagonista della cerimonia del tè tramandata dal XVI secolo ai giorni nostri. Le sue foglie, raccolte a mano, sono cotte a vapore, asciugate e macinate utilizzando tradizionali ruote in granito: proprio grazie a questa lavorazione, si ottiene una polvere molto fine e profumata di un brillante color verde giada. Il tè si prepara poi sciogliendo una piccola quantità di prodotto in poca acqua a 80° C-85 °C con l'aiuto di un frustino di bambù(chasen), acquistabile separatamente. Questa operazione produce una leggera schiuma e il risultato è un tè cremoso e privo di calorie. Il Tè Matcha di Everton è confezionato in un pratico sacchetto da 30 grammi, che riporta precise indicazioni sulle modalità di preparazione e sullo svolgimento del rito del tè.

Sempre orientale, il Tè Verde a foglia lunga Kabusecha firmato Everton.

Nella regione di Kagoshima al fine di migliorare la qualità del tè, si coltiva la pianta coprendola con reti poste manualmente, che servono a lasciar penetrare la luce del sole al 50% in modo da conferire alle foglie un aroma morbido e lieve.

Il comodo astuccio in cartone da 15 grammi contiene 10 filtri piramidali con busta salva aroma e riporta sul pack tutte le fasi di preparazione. L'elegante filtro a forma piramidale permette di assaporare le note marine che prevalgono su quelle vegetali, tipiche dei tè giapponesi.

www.evertonspa.it