

Liebe Teefreunde



Hallo liebe Teefreunde!
Unser Herbst-Newsletter ist da.

Heute geht's um **Matcha** – Der Tausendsassa

Matcha in Gebäck, Matcha-Eis, Matcha in der Küche: Eine der jüngsten Entdeckungen aus der Welt des Tees ist in ihrem Siegeszug nicht mehr aufzuhalten...

Obwohl er in Japan bereits seit 800 Jahren bekannt ist, konnte er sich im Westen erst kürzlich durchsetzen.

Matcha ist eben etwas ganz Besonderes! Das beginnt schon damit, dass seine Herstellung die aufwändigste in der Welt des Tees ist. Feiner grüner Schattentee, der besonders chlorophyllhaltig ist, wird direkt nach der Pflückung gedämpft, um die Fermentation zu verhindern. So bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe erhalten. Der getrocknete und auserlesene Roh tee wird schließlich langsam in Granitmöhlen vermahlen.

Im Gegensatz zum Blatt-Tee verzehrt man beim Matcha nicht nur den Aufguss, sondern das gesamte Teeblatt – und somit auch ein Vielfaches an Inhaltsstoffen.

Gerne laden wir zu einer Matcha - Verkostung im Geschäft ein!

Unsere neuen Herbsttees wie Knusperhäuschen, Bratapfel, Hüttenpunsch u. Kaminglut gibt's ab sofort wieder!

Als weiteren Service bieten wir unseren Kunden individuell zusammengestellte Weihnachtspakete in jeder Preislage.

HALLER
Nightseeing
Dienstag, 25.10.2016
bis 24 Uhr
Kulturführungen
Einkaufserlebnis
Gastronomiegenuss
bis Mitternacht in der
Haller Altstadt
www.teegiesserei.at

Wir freuen uns auf euren Besuch beim Nightshopping, am 25. Oktober, mit Tee und Matcha-Verkostung!

Teegiesserei Hall

Familie Klingler

www.teegiesserei.at

shop@teegiesserei.at