MARUZEN

TÉS JAPONESES DE LUJO

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

2019

ACERCA DE NOSOTROS

La idea que subyace tras Maruzen Tea Morocco es traer a Marruecos la tecnología japonesa de elaboración de té para ofrecer té japonés de producción local en la UE y otros países; en particular, las variedades de té Gyokuro, Sencha, Matcha, Hojicha y Genmaicha.

Nuestro té se cultiva en Japón, donde se somete a los primeros pasos del proceso de elaboración. Es a partir de allí que lo enviamos a Marruecos para avanzar con las últimas etapas de procesamiento. De este modo, se garantiza que podamos entregar té japonés recién fabricado a nuestros clientes de todo el mundo.

La totalidad de las materias primas que utilizamos se cultivan en Japón, junto con nuestras máquinas y nuestros accesorios de elaboración de té. Tanto la ética profesional como los procesos de trabajo comprendidos en cada etapa son completamente japoneses.

GYOKURO

El proceso de cultivo del Gyokuro es el mismo que se emplea para las hojas de té sencha, pero se protege del sol durante unas tres semanas antes de la cosecha. Esta colocación a la sombra permite que el unami (buen sabor) y la dulzura se concentren en las hojas. El Gyokuro es rico en aminoácidos que relajan la mente y el cuerpo.

Gyokuro

Té verde de alta calidad cultivado a resguardo de la luz solar. El té verde cultivado a la sombra posee un color verde brillante con un unami (buen sabor) y una dulzura concentrados.

SENCHA

Cultivado bajo la luz del sol, el Sencha es el té japonés más común. Las hojas recién recolectadas se cuecen al vapor de inmediato, lo cual evita que se pierdan el color verde vivo y las catequinas. El Sencha es rico en catequinas, un antioxidante natural que aporta muchos beneficios a la salud.

Según el tiempo de exposición al vapor, hay dos tipos: Asamushi y Fukamashi. El Asamushi es sencha cocido al vapor levemente (por aproximadamente 30 segundos). La cocción al vapor durante un tiempo breve hace que se mantengan el sabor vegetal fresco y el hermoso color claro. El Fukamushi es sencha cocido al vapor intensamente (por alrededor de 1 minuto o más). A raíz del mayor tiempo de exposición al vapor, se vuelve más pulverulento que el sencha típico, pero su infusión es de un color verde intenso con un gusto sabroso y suave.

Sencha A Asamushi

Té verde de primera cosecha de alta calidad cultivado al sol. Sencha ligeramente cocido al vapor, lo cual permite disfrutar un sabor vegetal fresco y un color verde claro precioso.

Sencha A Fukamushi

Té verde de primera cosecha de alta calidad cultivado al sol. Sencha cocido al vapor intensamente, con un color verde pronunciado y un gusto sabroso y suave.

Sencha B
Asamushi

Té verde de segunda cosecha cultivado al sol.
Sencha ligeramente cocido al vapor, lo cual permite disfrutar un sabor vegetal fresco y un color verde claro precioso.

Sencha B Fukamushi

Té verde de segunda cosecha cultivado al sol.
Sencha cocido al vapor intensamente, con un color verde pronunciado y un gusto sabroso y suave.

Sencha C
Asamushi

Elaborado con hojas de verano y otoño cultivadas a la luz del sol. Reducido en cafeína, con un sabor agradable y único. Sencha ligeramente cocido al vapor, lo cual permite disfrutar un sabor vegetal fresco y un color verde claro precioso.

Sencha C
Fukamushi

Elaborado con hojas de verano y otoño cultivadas a la luz del sol. Reducido en cafeína, con un sabor agradable y único. Sencha cocido al vapor intensamente, con un color verde pronunciado y un gusto sabroso y suave.

Sencha A Asamushi ecológico

Té verde ecológico de primera cosecha cultivado al sol. Sencha ligeramente cocido al vapor, lo cual permite disfrutar un sabor vegetal fresco y un color verde claro precioso.

Sencha B Asamushi ecológico

Té verde ecológico de segunda cosecha cultivado al sol. Sencha ligeramente cocido al vapor, lo cual permite disfrutar un sabor vegetal fresco y un color verde claro precioso.

Sencha C Asamushi ecológico

Sencha ecológico elaborado con hojas de verano y otoño cultivadas a la luz del sol. Reducido en cafeína, con un sabor agradable y único. Sencha ligeramente cocido al vapor, lo cual permite disfrutar un sabor vegetal fresco y un color verde claro precioso.

Sencha Rainforest Alliance

Sencha certificado con el sello Rainforest Alliance Certified, elaborado con hojas de verano y otoño. Reducido en cafeína, con un sabor agradable y único.

MATCHA

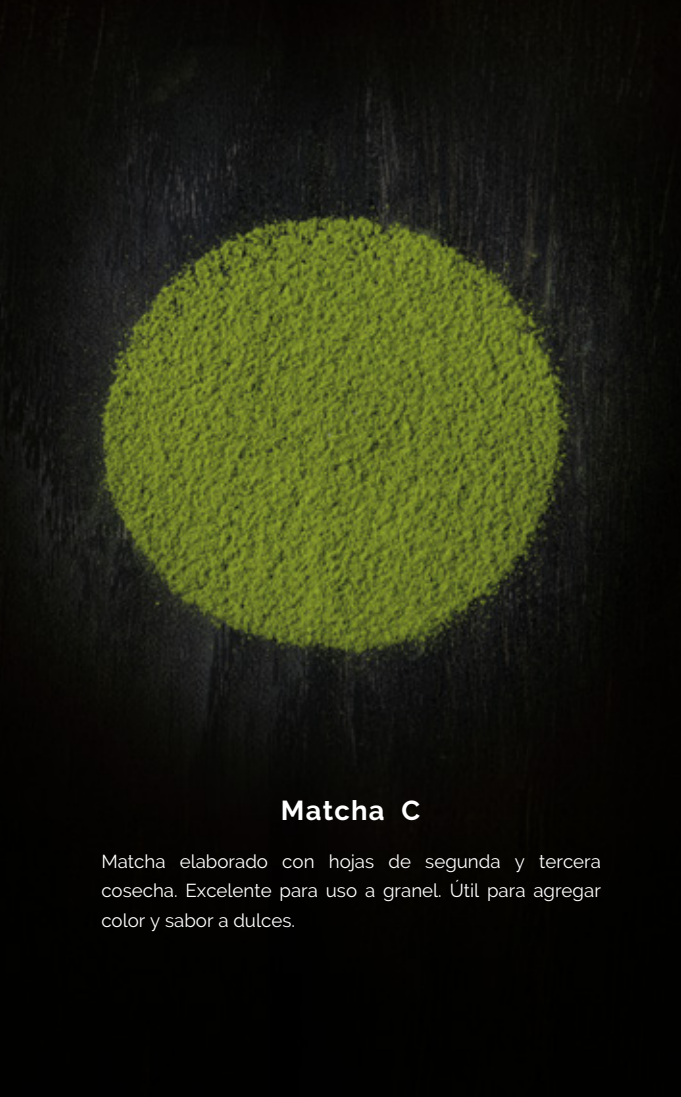
Elaborado con tencha cuyas hojas se cuecen al vapor y se secan sin enrollarse. Este tencha secado sin enrollarse se muele hasta obtener un polvo fino. Por lo general, las hojas de té tencha de alta calidad se resguardan del sol unas 4 semanas antes de la cosecha. Esta colocación a la sombra permite que el unami (buen sabor) y la dulzura se concentren en las hojas.

Matcha A

Té verde en polvo de primera cosecha temprana en el que las hojas de té se resguardan del sol previo a la cosecha (alrededor de 4 semanas). Esta colocación a la sombra permite que el unami (buen sabor), la dulzura y el color verde brillante se concentren en las hojas.

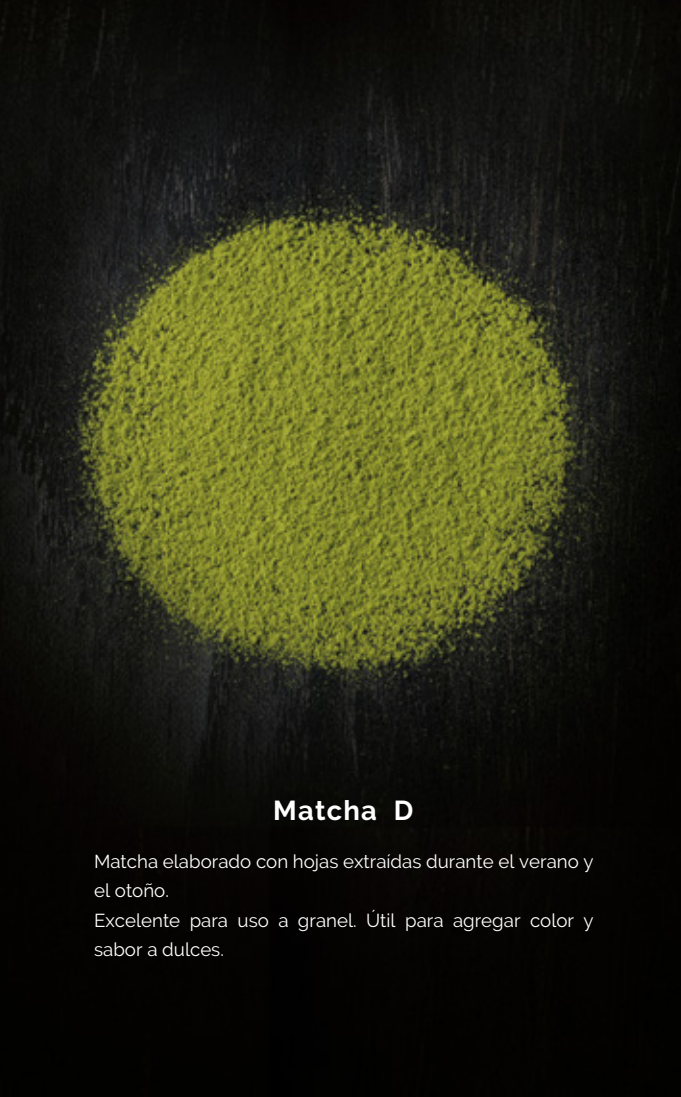
Matcha B

Té verde en polvo de primera cosecha en el que las hojas de té se resguardan del sol previo a la cosecha (alrededor de 4 semanas). Esta colocación a la sombra permite que el unami (buen sabor), la dulzura y el color verde brillante se concentren en las hojas.



Matcha C

Matcha elaborado con hojas de segunda y tercera cosecha. Excelente para uso a granel. Útil para agregar color y sabor a dulces.



Matcha D

Matcha elaborado con hojas extraídas durante el verano y el otoño.
Excelente para uso a granel. Útil para agregar color y sabor a dulces.

Matcha A ecológico

Té verde ecológico en polvo de primera cosecha temprana en el que las hojas de té se resguardan del sol previo a la cosecha (alrededor de 4 semanas). Esta colocación a la sombra permite que el unami (buen sabor), la dulzura y el color verde brillante se concentren en las hojas.

Matcha B ecológico

Té verde ecológico en polvo de primera y segunda cosecha en el que las hojas de té se resguardan del sol previo a la cosecha (alrededor de 4 semanas). Esta colocación a la sombra permite que el unami (buen sabor), la dulzura y el color verde brillante se concentren en las hojas.

Matcha C ecológico

Matcha ecológico elaborado con hojas de segunda y tercera cosecha.
Excelente para uso a granel. Útil para agregar color y sabor a dulces.

Matcha D ecológico

Matcha ecológico elaborado con hojas extraídas durante el verano y el otoño. Excelente para uso a granel. Útil para agregar color y sabor a dulces.

Matcha Rainforest Alliance

Matcha certificado con el sello Rainforest Alliance Certified, elaborado con hojas extraídas durante el verano y el otoño.

OTROS

El Genmaicha es un té al que se le añade arroz tostado. Posee un color amarillo claro acuoso y es suave de beber. Sabe a nueces y tiene un leve aroma a arroz tostado. El arroz tostado resalta la dulzura del sabor.

El Hojicha es Sencha tostado a altas temperaturas (180-200 °C). Su refrescante aroma tostado y su bajo contenido de cafeína lo convierten en una buena opción para después de las comidas. Tiene un sabor dulce levemente ahumado y es reducido en cafeína. A diferencia de otros tipos de té verde, el aspecto del Hojicha servido en la taza es de un inconfundible color marrón rojizo.

Genmaicha

El arroz tostado se mezcla con el sencha. Posee un aroma a arroz tostado y un gusto dulce especial.

Hojicha

Refrescante aroma a tierra con notas ahumadas. Reducido en cafeína.

www.maruzen-tea-morocco.com