

# MARUZEN

PREMIUM JAPANESE TEAS

CATALOGUE DE PRODUITS  
2019



## À PROPOS

Maruzen Tea Morocco a apporté la technologie de traitement du thé japonais au Maroc afin de servir l'Union européenne et bien d'autres consommateurs avec du thé japonais cultivé localement; spécifiquement Gyokuro, Sencha, matcha, Hojicha et Genmaicha.

Notre thé est cultivé au Japon où elle subit les premières étapes du processus de fabrication. Nous livrons le thé du Japon au Maroc afin de procéder aux étapes de traitement final. Cela garantit que nous pouvons livrer du thé frais à nos clients partout dans le monde.

Toutes nos matières premières sont cultivées au Japon et nos machines de traitement du thé et nos accessoires sont issus de ce pays. L'éthique et le processus de travail derrière chaque étape sont entièrement japonais.

# GYOKURO

Le processus de culture du Gyokuro est le même que les feuilles du thé sencha, mais il est ombragé pendant environ trois semaines avant la récolte. Grâce à l'ombrage, l'umami\* (saveur) et la douceur se concentrent dans les feuilles.

Gyokuro est riche en acides aminés qui détendent l'esprit et le corps.



## **Gyokuro**

Thé vert de haute qualité soigneusement cultivé sous les maisons en plastique. Le thé vert ombragé a une couleur verte fraîche avec de l'umami\* concentré (saveur) et de la douceur.

# SENCHA

Cultivé sous le soleil, le Sencha est le thé japonais le plus commun. Les feuilles juste cueillies sont cuites à la vapeur tout de suite, ce qui permet de conserver la couleur verte fraîche et les catéchines. Le sencha est riche en catéchines, un antioxydant naturel avec de nombreux bienfaits pour la santé.

Selon le temps de cuisson à la vapeur, il existe deux types : Asamushi et Fukamashi. Asamushi est du sencha légèrement cuit à la vapeur (pendant environ 30 secondes). En le cuisant à la vapeur dans un court laps de temps, le goût vert frais et la belle couleur claire restent dans les feuilles. Fukamushi est le sencha profondément cuit à la vapeur (pendant environ 1 minute ou plus). En raison d'un temps de cuisson plus long, il devient plus poudré que le sencha standard, mais passe à une couleur vert foncé avec une saveur riche et douce.



## **Sencha A Asamushi**

Thé vert de première qualité cultivé sous le soleil. Sencha légèrement cuit à la vapeur, permettant un goût vert frais et une belle couleur vert clair à savourer.



## **Sencha A Fukamushi**

Thé vert de première cueillette cultivé sous le soleil. Sencha profondément cuit à la vapeur, ayant une couleur verte profond avec une saveur riche et douce.



## **Sencha B Asamushi**

Thé vert de deuxième cueillette cultivé au soleil.  
Sencha légèrement cuit à la vapeur, permettant un goût  
vert frais et une belle couleur vert clair à savourer.



## **Sencha B Fukamushi**

Thé vert de deuxième cueillette cultivé au soleil.  
Sencha profondément cuit à la vapeur, ayant une couleur  
verte et profond avec un goût riche et doux.



## **Sencha C Asamushi**

Fabriqué à partir de feuilles d'été et d'automne cultivées sous le soleil. Plus faible en caféine, et a une belle et unique saveur, Sencha légèrement cuit à la vapeur, permettant un goût vert frais et une belle couleur vert clair à déguster.



## **Sencha C Fukamushi**

Fabriqué à partir de feuilles d'été et d'automne cultivées sous le soleil. Plus faible en caféine, et a une belle et unique saveur. Sencha profondément cuit à la vapeur, ayant une couleur verte profond avec un goût riche et doux



## **Sencha A Asamushi Bio**

Thé vert bio de première cueillette, cultivé sous le soleil. Sencha légèrement cuit à la vapeur, permettant un goût vert frais et une belle couleur vert clair à déguster



## **Sencha B Amushi Bio**

Thé vert bio de deuxième cueillette, cultivé sous le soleil. Sencha légèrement cuit à la vapeur, permettant un goût vert frais et une belle couleur vert clair à apprécier.



## **Sencha C Amushi bio**

Sencha bio fabriqué à partir de feuilles d'été et d'automne cultivées sous le soleil. Plus faible en caféine, et a une belle et unique saveur. Sencha légèrement cuit à la vapeur, permettant un flavor vert frais et une belle couleur vert clair à apprécier.

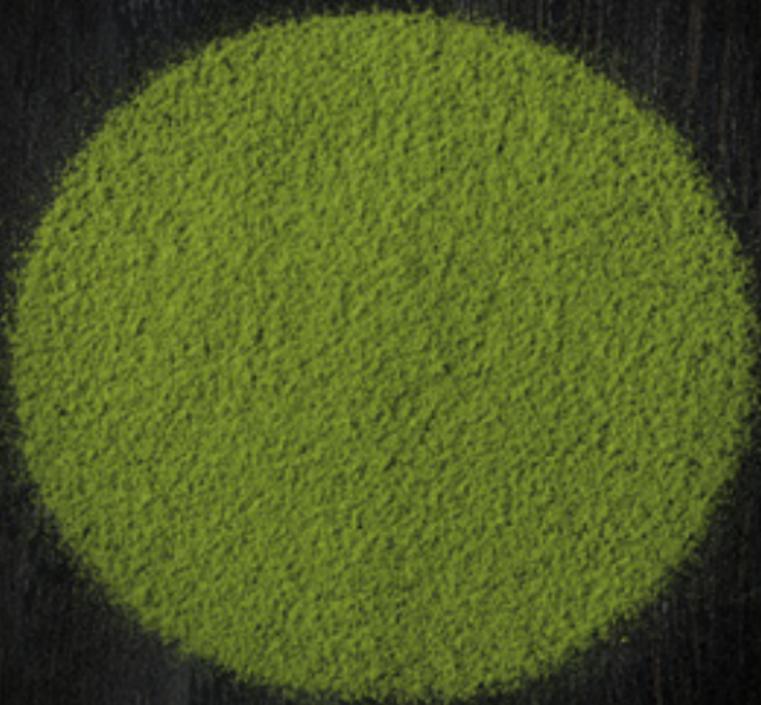


## **Alliance de la forêt tropicale Sencha**

Sencha qui est fabriqué à partir des feuilles d'été et d'automne est certifié Rainforest Alliance. Plus faible en caféine, et a une belle et unique saveur.

# MATCHA

Fabriqué à partir du tencha dont les feuilles sont cuites à la vapeur et séchées sans roulage. Ce tencha séché est déroulé et broyé en une poudre fine. Les feuilles de thé tencha de haute qualité sont généralement ombragées avant la récolte (environ 4 semaines). Grâce à l'ombrage, umami\* (saveur), la douceur, ainsi que sa couleur verte, vive et unique est concentrée dans les feuilles.



## **Matcha A**

Thé vert hâtif de la première cueillette en poudre, dans lequel les feuilles de thé sont ombragées avant la récolte (environ 4 semaines). Grâce à l'ombrage, l'umami\* (saveur), la douceur et la couleur verte, vive est concentrée dans les feuilles.



## **Matcha B**

Thé vert hâtif de la première cueillette en poudre, dans lequel les feuilles de thé sont ombragées avant la récolte (environ 4 semaines). Grâce à l'ombrage, l'umami\* (saleur), la douceur et la couleur verte, vive est concentrée dans les feuilles.



## **Matcha C**

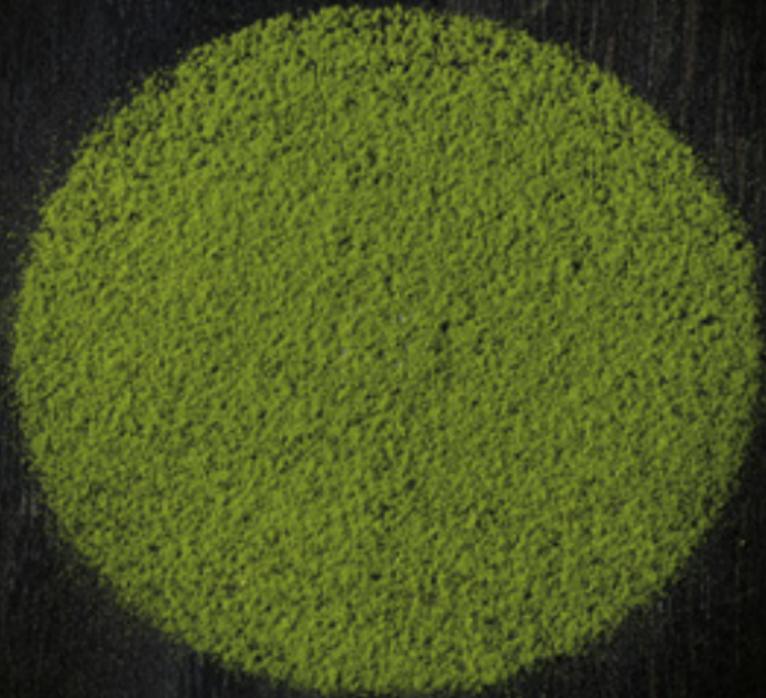
Matcha qui parvient de la cueillette des deuxièmes et troisièmes feuilles. Idéal pour une utilisation en vrac. Utile pour ajouter de la couleur et de la saveur aux bonbons.



## **Matcha D**

Matcha parvient des feuilles cueillies en été et en automne.

Idéal pour une utilisation en vrac. Utile pour ajouter de la couleur et de la saveur aux bonbons.



## **Bio Matcha A**

Thé vert Bio en poudre de première récolte, dont les feuilles sont ombragées avant la récolte (environ 4 semaines). Par l'ombrage, l'umami\* (saveur), la douceur et la couleur verte vive sont concentrées dans les feuilles.



## **Bio Matcha B**

Thé vert Bio en poudre de première et deuxième récolte dans lequel les feuilles de thé sont ombragées avant la récolte (environ 4 semaines). Par l'ombrage, l'umami\* (saveur), la douceur et la couleur verte vive se concentrent dans les feuilles.



## **Bio Matcha C**

Matcha Bio de la deuxième et de la troisième récolte des feuilles.

Idéal pour une utilisation en vrac. Utile pour ajouter de la couleur et de la saveur aux bonbons.



## **Bio Matcha D**

Matcha Bio à base de feuilles cueillies en été et en automne. Idéal pour une utilisation en vrac. Utile pour ajouter de la couleur et de la saveur aux bonbons.



## **Alliance de la forêt tropicale du Matcha**

Matcha qui est certifié Rainforest Alliance est fabriqué à partir de feuilles cueillies en été et en automne.

# AUTRES

Le Genmaicha est un thé auquel on ajoute du riz grillé. Il a une couleur d'eau jaune pâle et il est doux à boire. Il a un goût de noisette et a un arôme agréable de riz rôti qui aide à faire ressortir la douceur du goût.

Hojicha est un Sencha rôti à haute température (180-200°C). Son arôme de torréfaction rafraîchissant et sa faible teneur en caféine font un bon thé après le repas. Il a un goût sucré légèrement fumé et est faible en caféine. Contrairement à d'autres types de thé vert, le Hojicha a une apparence rouge-brun distincte dans la tasse.



## Genmaicha

Le riz rôti est mélangé avec le Sencha. Il a un arôme de riz rôti et une saveur sucrée spéciale



## Hojicha

Arôme de terre et de fumée rafraîchissant. Faible teneur en caféine.

