

ماروزين

الشاي الياباني الممتاز

منشور المنتجات

2019



نبذة عن الشركة

تتمثل الفكرة وراء إنشاء شركة "ماروزين تي موروكو" في جلب تقنية معالجة الشاي الياباني إلى المغرب، وذلك من أجل تزويد السوق الأوروبية و العالمية بشاي ياباني أصيل.

يُزرع الشاي الذي نصنعه في الحقول اليابانية حيث يخضع هناك للمراحل الأولى من عملية التصنيع، ثم يصدر إلى المغرب من أجل تنمة المعالجة النهائية، الشيء الذي يضمن توفير شاي ياباني طازج لعملائنا في جميع أنحاء العالم.

نستورد جميع المواد الأولية من اليابان، وكذلك آلات تصنيع الشاي. و جميع طرق ومراحل عملنا داخل "ماروزين تي موروكو" تتسم أيضا بالطابع الياباني .

جيوكورو

يزرع شاي الجيوكورو بنفس طريقة السنشا غير أنه يوضع في الظل لمدة ثلاث أسابيع قبل أن يتم قطفه، وبفضل هذه العملية تتركز نسبة الأومامي (النكهة) والحلاوة في اوراق الشاي.

شاي الجيوكورو غني بالأحماض الأمينية التي تضمن استرخاء العقل والجسم.



جيوكورو

شاي أخضر عالي الجودة تتم زراعته بعناية تحت أشعة الشمس، يوضع في الظل، له لون أخضر طازج ويتميز بنكهة (أومامي) مركزة وحلاوته العالية.

سنشا

يزرع تحت أشعة الشمس، يعتبر السنشا من أكثر المشروبات شيوعا في اليابان يتم طهي الأوراق المختارة مباشرة بعد قطفها بالبخر مما يساهم في الحفاظ على لونها الأخضر ومحتواها من الغني بالكاتيكين، شاي السنشا وهو أحد مضادات الأكسدة ويتميز بعدة فوائد صحية هناك نوعان من شاي السنشا : أساموشي وفوكاموشي، والذي يميزهما هو وقت التبخير أساموشي هو عبارة عن سنشا يتم طهيه لمدة قصيرة (30 ثانية)، من خلال تقليل مدة الطهي، يتم الحفاظ على النكهة الطازجة ولون أوراق الشاي الأخضر.

فوكاموشي هو عبارة عن سنشا يتم طهيه بعمق لمدة دقيقة أو أكثر. نظرا لمدة الطهي فهذا الشاي يصبح مسحوقا أكثر من شاي السنشا العادي، لكنه يتميز بلونه الأخضر الداكن وطعمه الغني و الحلو.



سِنشَا أَسَامُوشِي

شاي أخضر يتم قطفه في أوائل فصول الحصاد وهو ذو جودة عالية، يزرع تحت أشعة الشمس . يتم بعد ذلك طهيه قليلا بالبخار ، مما يساهم في الحفاظ على لونه الأخضر الرائع .



سِنشَا فوكاموشي

شاي أخضر يتم قطفه في أوائل فصول الحصاد، يزرع تحت أشعة الشمس . بعد ذلك يتم تعريضه للبخار لمدة أطول، مما يعطيه لونه الأخضر الداكن المميز.



سنشأ ب أسأموشى

هو شاي يتم قطفه خلال الفصل الثانى من مرحلة الحصاد و يتم تبخيره قليلا للحفاظ على نكهته الخفيفة و اللذيذة مع لونه الأخضر الفاتح.



سنشاب فوكاموشي

هو شاي يتم قطفه خلال الفصل الثاني من مرحلة الحصاد ويتم تبخيره بعمق، يتميز بلونه الأخضر الغامق ونكهته القوية و اللذيذة.



سنشاج أساموشي

يتم صنعه من الأوراق المقطوفة خلال فصلي الصيف والخريف، تزرع هذه الأخيرة تحت أشعة الشمس. يحتوي على نسبة منخفضة من الكافيين ويتميز بنكهة لذيذة وفريدة من نوعها.

هذا الشاي يتم تبخيره لمدة قصيرة، للحفاظ على نكهته الخفيفة الطازجة، وكذلك لونه الأخضر الفاتح.



سنشاج فوكاموشي

يتم صنعه من الأوراق المقطوفة خلال فصلي الصيف والخريف، هذه الأخيرة تتم زراعتها تحت أشعة الشمس. يحتوي على نسبة منخفضة من الكافيين ويتميز بنكهة فريدة من نوعها.

هذا الشاي يتم تبخيره لمدة أطول مما يمنحه نكهة غنية وسليسة ولونا أخضر داكن يميزه.



سِنشَا أَعْضَوِي أَسَامُوشِي

شاي اخضر عضوي، يتم قطفه في أوائل فصول الحصاد وينمو تحت أشعة الشمس. هذا ما يضمن لزبائننا الاستمتاع بمذاق منعشٍ وطيبٍ.



سِنشَابِ عَضْوِيْ أَسَامُوشِي

شاي اخضر عضوي يتم قطفه خلال الفصل الثاني من مرحلة الحصاد وينمو تحت أشعة الشمس. يتم طهيه بالبخار لمدة قليلة وهذا ما يعطي الشاي مذاقا منعشا وطيبا، كما يمنحه لونا اخضرا فاتحا جديرا بالتقدير.



سِنشَا جِ عَضْوِي أَسَامُوشِي

شاي اخضر يتم صنعه من الأوراق المقطوفة خلال فصلي الصيف والخريف، وينمو تحت أشعة الشمس. يتم طهيه بالبخار لمدة قليلة.

يحتوي على نسبة منخفضة من الكافيين ويتميز بنكهة فريدة من نوعها. هذا الشاي يتم تبخيره لمدة قصيرة مما يمنحه نكهة غنية وسليسة ولونا أخضر فاتح مميزا.



سنشا راين فوريست أالينس

شاي السنشا المعتمد من طرف راين فوريست أالينس،
يصنع من الأوراق المقطوفة خلال فصلي الصيف
والخريف. يحتوي على نسبة منخفضة من الكافيين
ويتميز بنكهة وفريدة من نوعها.

ماتشا

هو شاي يصنع من التنشا، حيث هذا الأخير يتم حفظه من الأكسدة وتجفيفه دون لف أوراقه. هذا التنشا يتم طحنه الى ان يتم الحصول على مسحوق ناعم وليّن. عادة أوراق التنشا عالية الجودة يتم تظليلها لمدة أربعة أسابيع قبل أن يتم قطفها، وبفضل هذا الأومامي* (النكهة)، الحلاوة ثم اللون الأخضر الفريد يتم تركيزهم داخل أوراق الشاي.

هو شاي يصنع من التنشا حيث أن هذا الأخير يتم حفظه من الأكسدة وتجفيفه دون لف أوراقه.

يطحن التنشا للحصول على مسحوق ناعم وليّن عادة أوراقه عالية الجودة توضع في الظل لمدة أربعة أسابيع قبل أن يتم قطفها وبفضل هذا تركيز نسبة الأومامي* (النكهة) الحلاوة ثم اللون الأخضر الفريد عالية جدا داخل أوراق الشاي داخل أوراق.



ماتشاً

عبارة عن مسحوق شاي يتم قطفه مبكرا خلال أول فصول الحصاد، حيث يوضع في الظل قبل ذلك حوالي أربعة أسابيع الشيء الذي يضمن تركيز الأومامي* (النكهة)، المذاق لناعم واللون الأخضر الفاتح داخل أوراق الشاي.



ماتشاب

عبارة عن مسحوق شاي يتم قطفه خلال أول فصول الحصاد توضع أوراقه في الظل حوالي أربعة أسابيع قبل قطفها. هذه العملية تضمن تركيز الأومامي* (النكهة)، المذاق الناعم واللون الأخضر الفاتح داخل أوراق الشاي.



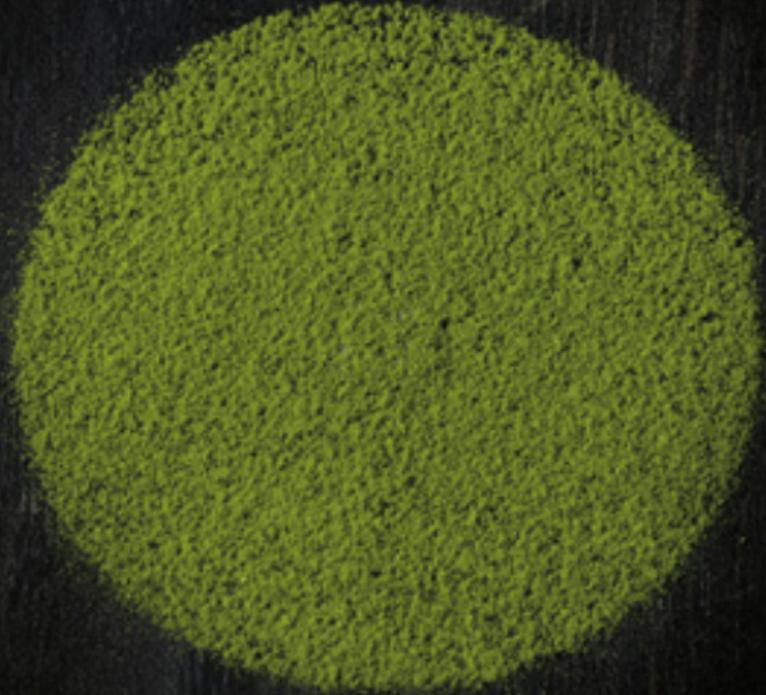
ماتشاج

يتم قطف أوراقه خلال ثاني وثالث مراحل فصول الحصاد. يستخدم أساسا لإضفاء اللون والنكهة للحلويات.



ماتشا د

ماتشا من الأوراق التي تم قطفها في الصيف والخريف. مثالي للاستخدام بالجملة، ومفيد لإضافة اللون والنكهة للحلويات.



ماتشا أعضوي

مسحوق الشاي الأخضر العضوي يتم قطف أوراقه خلال المراحل الأولى من الحصاد، حيث يخضع لعملية التظليل لأربعة أسابيع قبل أن يتم قطفه. هذه العملية تضمن تركيز الأومامي* (النكهة)، المذاق الناعم واللون الأخضر الفاتح داخل أوراق الشاي.



ماتشاب عضوي

مسحوق الشاي الأخضر العضوي يتم قطف أوراقه خلال ثاني مراحل الحصاد، حيث يخضع لعملية التظليل لأربعة أسابيع قبل أن يتم قطفه. هذه العملية تضمن تركيز الأومامي* (النكهة)، المذاق الناعم واللون الأخضر الفاتح داخل أوراق الشاي.



ماتشا ج عضوي

ماتشا عضوي يتم قطف أوراقه خلال ثاني وثالث مراحل
فصول الحصاد. يستخدم أساسا لإضفاء اللون والنكهة
للحلويات.



ماتشا د عضوي

ماتشا عضوي يتم صنعه من الأوراق التي تم قطفها في الصيف والخريف. مثالي للاستخدام بالجملة، و مفيد لإضافة اللون والنكهة للحلويات.



ماتشا راين فوريست أالينس

شاي الماتشا المعتمد من طرف راين فوريست أالينس،
يتم صنعه من الأوراق المقطوفة خلال فصلي الصيف
والخريف.

منتجات أخرى

الجنمايتشا عبارة عن شاي السنشا مع إضافة الأرز المحمص. يتميز هذا الشاي بلونه الأصفر الباهت ومذاقه الناعم والخفيف. طعمه شهى ويتسم برائحته المميزة للأرز المحمص الذي يساعد على إبراز حلاوة الشاي.

الهورجيتشا هو شاي سنشا محمص تحت درجة حرارة عالية (200-180 درجة مئوية) رائحته منعشة ويحتوي على نسبة منخفضة من الكافيين مما يجعله مناسباً للتناول بعد الوجبات. يميزه طعمه الحلو والمدخن. عكس أنواع الشاي الأخضر الأخرى، فهو يتميز بلونه الأحمر المائل للبنّي الداكن.



الجنمايتشا

تتم إضافة الأرز المحمص الي شاي السنشا. يتسم
برائحة الأرز المشوي وطعمه المميز و الحلو.



الهوجيتشا

له رائحة جُذُّ مميزة كالتراب والدخان المنعش كما أنه يحتوي على كمية منخفضة من الكافيين.

