

KEIKO

PREMIUM JAPANSK GRØN TE

100 % ØKOLOGISK

JAPANSK GRØN TE

Sencha, bancha, genmaicha, matcha
og andre grøn-te-specialiteter



www.keiko.de



EXCEPTIONEL JAPANSK KVALITET

Hos japanske KEIKO finder du grøn te af meget, meget høj kvalitet dyrket i Kagoshima regionen i det sydlige Japan, hvor te-buskene bliver dyrket under ideelle klimaforhold og i frugtbar vulkansk jordbund. I naturen gror de vilde te-buske naturligt i halvskygge under træer.

I andre lande dyrker man normalt te-buskene uden at tage hensyn til dette, men i Japan har man fundet frem til, at teen får en ganske særlig høj kvalitet, hvis man i de sidste uger inden høst dækker buskene over med særlige net, så kun halvdelen af solens lys rammer planterne.

Halvskygge-teen indeholder en langt større mængde klorofyl og andre aktive stoffer og langt færre bitterstoffer end i "normal" grøn te, hvilket giver en ganske særlig frisk og sammensat aroma og duft. KEIKO gik over til økologisk dyrkning helt tilbage i 1992 og var de første i Japan, der blev certificerede efter EU's mærkning for økologisk kvalitet.





BEVARELSE AF DE VÆRDIFULDE NÆRINGSSTOFFER

KEIKO-te behandles med traditionsrig japansk omhu for at bevare alle de aktive stoffer og den fine aroma fra de friske blade. De mørkegrønne blade dampes, afkøles og valeses, hvorefter de nænsomt tørres. En japansk te-dyrker er mindst lige så omhyggelig med sin kvalitet som de bedste franske vin-bønder. Fordi teen er så rig på vitale næringsstoffer er den meget sensitiv overfor iltning. Teen sælges derfor i lufttætte poser, hvilket er med til at garantere maksimal friskhed og nydelse.

FLERE PLUKNINGER IGENNEM ÅRET

Den japanske halvskygge-te bliver høstet flere gange i løbet af året. En særlig høj kvalitet får man fra den første plukning i de sene forårsmåneder. Den milde forårssol og det lune klima danner meget gunstige forhold for udviklingen af aroma- og næringsstoffer i te-buskenes blade. Teen fra de tidlige plukninger har en nærmest fyrrenåleagtig struktur og har en delikat og frisk smag. Teen fra anden og tredje plukning er billigere og har andre gode kvaliteter.



SENCHA

Essensen af japansk te-kultur

Best. nr. 13337

Sencha er den mest populære grønne te i Japan. Den har en central plads i japansk hverdag på grund af den delikate balance mellem sødme, friskhed og en let, behagelig bitterhed. Sencha er ikke bare en te – det er en oplevelse af naturens renhed, et øjebliks ro i en travl hverdag og en ældgammel tradition i flydende form.



GENMAICHA

Grøn te med et ristet twist

Best. nr. 13340

Genmaicha er en unik japansk specialitet, der kombinerer grøn te og matcha-pulver med ristede brune ris. Når teen brygges, frigives både de friske, grønne noter fra tebladene og de runde, ristede aromaer fra risen, hvilket giver en varm og nøddeagtig smagsoplevelse. Genmaicha er oplagt til måltider, eller som en afslappende kop i dagens stille stunder.



BANCHA

Hverdags-te med ro og karakter

Best. nr. 13338

Bancha er en traditionel japansk grøn te, der ofte omtales som "hverdagens te" i Japan. Den er mindre koffeinholdig end mange andre grønne teer og derfor et populært valg til både måltider og afslappende stunder senere på dagen. Den har en mild og harmonisk smag – en ægte hverdagsfavorit i den japanske te-kultur.



BENIFUUKI NO. 2

En kraftfuld grøn te med naturlig balance

Best. nr. 13344

Benifuuki er en særlig japansk grøn te, som skiller sig ud med sin markante smag og sit høje indhold af naturlige catechiner, især den sjældne EGCG3. Teen stammer fra en særlig teplantekrydsning. Smagsmæssigt er Benifuuki mere kraftig og kompleks end mange andre japanske grønne teer. Den har en let bitterhed og en tydelig umami, som gør den særlig velegnet til dem, der ønsker en mere intens teoplevelse.



SHINCHA

Forårets første og fineste te

Best. nr. 13598

Shincha, som betyder "ny te", er den allerførste høst af japansk grøn te og markerer begyndelsen på te-sæsonen i det tidlige forår. Smagen er frisk og ekstra delikat.

Teen er kun tilgængelig i en begrænset periode hvert år – og derfor højt værdsat blandt te-elskere. Shincha er ikke blot en te – det er en eksklusiv nydelse, som fanger essensen af det japanske forår.



KONACHA TEABAGS

Den hurtige kop med masser af smag

Best. nr. 13349

I modsætning til de andre Keiko-teer er Konacha er pakket enkeltvis i lukkede te-poser. Den er derfor ideel til at kunne nyde frisk, fint smagende grøn te på farten. Konacha er hurtig, praktisk og fuld af karakter. Perfekt til travle morgener, korte pauser eller som ledsager til mad.

En robust og ærlig hverdags-te.



KEIKO

SÅDAN BRYGGER DU DEN BEDSTE JAPANSKE HALVSKYGGE-TE

JO BEDRE TE – JO MINDRE TEKANDE

I Japan siger man, at jo bedre teen er, jo mindre tekande skal man bruge. I stedet for at brygge en stor kande te, koger man en god mængde vand og hælder den på en termokande til resten af dagen. Når man så har lyst til en god kop te, brygger man en lille mængde, så teen altid er frisk. Den ideelle vandtemperatur til de gode teer er 60-70 grader, så det er kun godt, hvis vandet har mistet lidt af sin temperatur i termokanden op ad dagen. Man kan brygge 3-4 gange på hver portion te i den lille kande, og smagen er oven i købet ofte en smule bedre i anden og tredje brygning. Den nøjagtige brygge-tid og vand-temperatur står angivet på indersiden af alle KEIKO-pakninger.

TILBEREDNING AF GRØN TE

Sammen med kvaliteten af selve teen, afhænger smagen af din te af følgende fire faktorer: Vandkvalitet, vandtemperatur, brygningstid og mængden af te.

Nedenfor følger nogle gode anbefalinger, men du kan med fordel eksperimentere og variere for at finde frem til den bedste tilberedning efter din smag.

DET GODE VAND

Kvaliteten af vandet har en stor betydning for smagen af te. Det er bedst at anvende vitaliseret vand med et lavt kalkindhold.



DEN RETTE TE-MÆNGDE

En teskefuld te er passende til en lille japansk tekande. I Japan ynder man at drikke teen af små tekopper.

LAGRING AF DEN GRØNNE TE

Det høje indhold af vitaminer i teen går i nogen grad tabt ved kontakt med luftens ilt. Derfor bør du straks efter brug trykke luften ud af posen og lukke den til igen med den medfølgende klips. Herefter bør teen opbevares i køleskab og ideelt set anvendes indenfor ca fire uger. Så får du den fulde glæde af teens mange gode indholdsstoffer.

BRYGNING AF TE, SKRIDT FOR SKRIDT



- 1** Kog vand og lad det køle af til 60°- 80°C afhængigt af te-sorten. Afkøling kan med fordel ske i tekopperne. Så bliver de varmet godt igennem, og samtidig kan den nødvendige mængde vand afmåles præcist.

- 2** Put en skefuld te i en japansk tekande, hæld vandet over og lad teen trække. På undersiden af æsken finder du den ideelle trækketid og hvor mange gange du kan brygge på de samme teblade.



- 3** Hvis du serverer te for flere personer, skal du starte med at hælde lidt te op i hver kop og så fylde dem op gradvist hver især. På den måde bliver teen i hver kop lige stærk. Under skænkningen kan du vippe kanden blidt frem og tilbage, så vandet

“skulper” lidt i kanden. Det udgør den sidste trækketid. “Ryst” de sidste dråber ud af kanden, så teen ikke ligger tilbage og trækker yderligere.

- 4** Server nu den friske te. Japanerne putter aldrig sukker i teen, men man kan efter behov servere lidt sødt til teen – eller simpelthen bare nyde teens gode smag i sig selv.



- 5** Efter den første servering er det let at brygge igen. Hæld blot det let afkølede vand over tebladene. Teen skal nu kun trække i ca. 15 sekunder. Tebladene har allerede absorberet vand fra den første brygning og vil derfor hurtigere afgive smagsindhold.

Efter tre til fem trækninger tømmes tekanden for indhold ved let at banke på kanden og der skylles efter under rindende vand. Skyl tekanden grundigt. Hvis der sidder rester i sien, kan du rense med en lille børste. Lad altid tekanden tørre uden låg med bunden i vejret.





KEIKO
PREMIUM JAPANSK GRØN TE
100 % ØKOLOGISK

Matcha er finmalet japansk grøn te, som traditionelt skummes op med varmt vand for at skabe en vidunderlig energigivende drik.

Matcha har været brugt i århundreder i den japanske te-ceremoni, men i dag nydes den også i moderne former – som latte, i desserter, kager eller som daglig energigivende drik. Det lysegrønne pulver er rigt på værdifulde indholdsstoffer. I modsætning til almindelig te, hvor man trækker smag ud af bladene, drikker man med matcha hele bladet – og ikke kun de vandopløselige næringsstoffer.

Matcha er energigivende uden at være overstimulerende, mens det høje indhold af theanin sikrer afslapning, velvære og godt humør. Matcha er derfor ikke bare en te – det er en livsstil, fyldt med tradition, velvære og fordybelse.

KABUSE GRØN-TE-PULVER

Fås alle i genlukkkelige poser med 50 gram.



MATCHA LOVING LATTE

Best. nr. 14038

Fin japansk halvskygge-matcha, som er velegnet til matcha-latte, bagning og madlavning.



KABUSE PULVER NO. 1

Best. nr. 13366

En pulveriseret te fra den første plukning i maj. Meget aromatisk med en ædel bitter smag.



KABUSE PULVER SOSHUN

Best. nr. 13365

En pulveriseret te fra den første tidlige plukning i april, som har en harmonisk, nøddeagtig smag og en vidunderlig duft.



KABUSE PULVER NO. 2

Best. nr. 13367

Et stærkt, udpræget bittert grøn tepulver fra 2. plukning i juni, som bruges primært i madlavning og bagværk takket være sin stærke smag.



MATCHA-LATTE

Man kan lave en velsmagende matcha-latte på mange måder. Det letteste er, at bruge en elektrisk mælkeskummer, som opvarmer og blander mælken og pulveret og samtidig skummer op. Man kan også skumme op ved hjælp af en traditionel matcha-piskeris.

Anvend cirka 240 ml mælk eller plantemælk (f.eks. soya- eller mandelmælk) og tilsæt 1 teske af enten "Matcha Loving Latte" eller "Kabuse Pulver Soshun".



MATCHA VANILJE-IS

Smagen af grøn-te-pulver og vanilje-is klæder hinanden rigtig godt, og isen får en smuk lysegrøn farve.

Hvis du selv fremstiller din egen vanilje-is, kan du simpelthen tilsætte matcha-pulveret i opskriften. Hvis du køber din vanilje-is, kan du tage den ud af fryseren, så den bliver lidt blød og så røre "Kabuse Pulver No. 2" i med en gaffel. Put lidt pulver i ad gangen, og smag dig frem til hvornår, du synes, at isen har en dejlig smag.



CHIA-GRØD MED MATCHA

Kom 3 spiseskefulde chiafrø og 1 teske "Kabuse Pulver No. 1" i 2 dl mandelmælk. Rør op et par gange, og stil det i køleskabet i et par timer eller natten over. Servér med f.eks. skyr, granola og dine yndlingsbær.



ANDRE MATCHA-FRISTELSER

Grøn-te-pulver kan anvendes i utallige velsmagende sammenhænge. Kun fantasien sætter grænser. Du kan finde opskrifter og inspiration i kogebøger og på nettet – og du kan også selv prøve dig frem.

FORHANDLER

Fønix Musik · Tlf. 86 19 58 11
www.fonixmusik.dk