

Quand la boisson devient un art de vivre Matcha, hojicha et ube : la nouvelle collection Kusmi Tea

On ne le présente plus ! Depuis quelques années, le matcha a conquis le cœur du plus grand nombre. Plus qu'un simple produit, **il incarne désormais un véritable art de vivre** tourné autour du bien-être et de l'authenticité. Dans cette même dynamique, les boissons alternatives séduisent de plus en plus. Des recettes qui marient **plaisir, énergie douce et bienfaits naturels**.
Plus qu'une tendance, le futur de la boisson !

C'est donc tout naturellement que Kusmi Tea s'inscrit dans ce mouvement en lançant une gamme complète de Matcha, pensée pour **satisfaire aussi bien les curieux que les connaisseurs**. Déclinés en boîtes de 30 g et en recharge de 100 g, ces matcha invitent chacun à créer son propre rituel.

Matcha 30g : 29,90€

Matcha 100g : 43,90€

Matcha Premium 30g : 33,90€

Matcha Cérémonie 30g : 39,90€

À ses côtés, **une nouvelle gamme de Ube** proposée au format 100 g, pour séduire tous les nouveaux adeptes de cette boisson violette, et **un hojicha, alternative raffinée et réconfortante au café**, viennent compléter cette collection.

Ube 100g : 20,90€

Ube aromatisé 100g : 22,90€

Hojicha 30g : 26,90€

Mais chez Kusmi Tea, l'expérience ne s'arrête pas là, on a décidé d'aller encore plus loin en imaginant des décors inspirés de l'art japonais et du tatouage, ponctués de symboles aux significations fortes. Chaque création sublime ainsi le rituel de dégustation.





29,90€



33,90€



39,90€

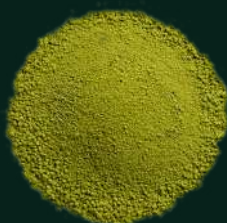


Le matcha, l'excellence d'un rituel japonais

Le matcha est un thé vert japonais réduit en poudre très fine, issu de **feuilles de Tencha soigneusement sélectionnées**.

Sa fabrication, **unique et exigeante**, en fait toute sa singularité. Trois à quatre semaines avant la récolte, **les théiers sont mis à l'ombre afin de stimuler la production de chlorophylle**, donnant aux feuilles leur **couleur vert intense**.

Elles sont ensuite **lentement broyées entre des meules en pierre, jusqu'à obtenir cette poudre fine** et lumineuse, devenue iconique.



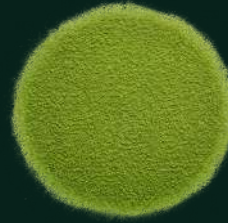
CLASSIQUE

pour les recettes du quotidien



PREMIUM

pour des lattes équilibrés



CÉRÉMONIE

pour une dégustation pure et raffinée

Bienfaits du matcha

Issu d'une **tradition japonaise ancestrale**, le matcha était autrefois consommé par les moines bouddhistes pour **améliorer la concentration et la clarté de l'esprit**.

Aujourd'hui encore, il est reconnu pour **favoriser la relaxation, apporter une énergie sur le long terme et booster le métabolisme**, grâce à sa richesse en antioxydants.

Plus besoin de passer par le coffee shop du coin. Avec Kusmi Tea, votre rituel matcha s'invite désormais à la maison.



Choisissez votre Matcha Latte



MATCHA LATTE CHAUD



MATCHA LATTE GLACÉ



MATCHA LATTE TWISTÉ



Ube 100g : 20,90€

La nouvelle tendance violette

Le ube est une **variété d'igname violette originaire de Chine**. Ce tubercule se distingue par sa chair intensément violette et son **goût naturellement doux et sucré, aux délicates notes de vanille et de noisette**.

Sa poudre est obtenue après déshydratation puis broyage de la racine, préservant ainsi sa couleur et ses qualités nutritionnelles.

Avec le ube, Kusmi Tea signe une **boisson alternative moderne, joyeuse et résolument feel good**, où la gourmandise n'est jamais un compromis.

Les bienfaits du ube

Naturellement source de glucides, **le ube apporte une énergie progressive**. Riche en fibres, il contribue également à une bonne digestion tout en offrant une **expérience gourmande et réconfortante**. Il s'impose aujourd'hui comme l'une des boissons les plus désirables.

En version nature, fraise ou vanille, l'ube transforme chaque latte en moment gourmand.



Optez pour l'aromatisée

Notre ube est disponible dans sa version classique mais également en version aromatisée pour deux fois plus de plaisir.

Plutôt vanille ou fraise ?
À vous de faire votre choix !

Ube aromatisé 100g : 22,90€





Hojicha 30g : 26,90€

Hojicha, l'alternative au café

Le hojicha est un thé vert japonais grillé, réduit en poudre très fine, issu de feuilles de bancha ou de sencha.

Né dans les années 1920 au Japon, il s'inscrit à l'origine dans une démarche anti-gaspillage, valorisant les parties de la feuille les moins riches en théine.

Après une torréfaction à haute température, les feuilles, tiges et nervures sont moulues pour produire une poudre au caractère singulier.



Les bienfaits

Reconnaissable à sa couleur unique brun ambré et à son goût aux notes grillées, boisées et cacaotées, le hojicha est une boisson douce et réconfortante, idéale à tout moment de la journée.

Avec une teneur en caféine et une amertume réduite, il est traditionnellement consommé pour réduire le stress et l'anxiété, favoriser la détente et soutenir le système immunitaire.

L'alternative parfaite au café, sans compromis sur le plaisir !

Et si votre latte parfait commençait ici ?

ÉTAPE 1 :

Déposez 1 cuillère de matcha/d'hojicha ou 2 cuillères d'ube dans un bol.

ÉTAPE 2 :

Ajoutez un peu d'eau chaude et fouettez.

ÉTAPE 3 :

Ajoutez à nouveau un peu d'eau chaude et fouettez jusqu'à obtention d'une mousse légère.

ÉTAPE 4 :

Versez le lait de votre choix dans une tasse.

ÉTAPE 5 :

Ajoutez le mélange fouetté, mélangez... c'est prêt !

Le twist glacé : disposez quelques glaçons dans votre verre avant de verser le lait puis le mélange fouetté. Mélangez et dégustez votre latte froid !

Le twist gourmand : prenez nos recettes aromatisées ou ajoutez un shot de sirop avant le lait.

