



## Té Matcha de Japón Eco Premium Grade

Producto:	Polvo fino de hojas de te verde Japonés Matcha
Descripción física del producto	Semilla de sésamo natural limpia. Sin aditivos. Lavado con agua depurada, escurrido y secado, seleccionado, clasificado.
Características físico-químicas	<b>Color:</b> verde tierra <b>Olor:</b> hoja fresca <b>Sabor:</b> Sabor astringente y amargo seguido de dulzor natural <b>Apariencia:</b> polvo fino
Ingredientes	100 % hoja de té verde Matcha de Japón de cultivo ecológico
Origen	Japón

Cultivado en Japón, el **Té verde Matcha de Energy Feelings** es un polvo extremadamente fino y fragante, pero su característica sobresaliente es su color verde intenso. Nuestro té Matcha es de Kagoshima, ubicado en el sur de Japón, tiene un clima tropical que es ideal para cultivar té. La cantidad constante de clima cálido y lluvia es la combinación perfecta para un olor fresco y sabores intensos. Además, el paisaje agrícola rico en nutrientes de los depósitos minerales del volcán activo proporciona la nutrición que garantiza que nuestro té prospere con todos los nutrientes y beneficios para la salud.

El té matcha representa la esencia del té verde. Utilizado tradicionalmente en Japón, se destaca en comparación con otros té verdes por su color verde brillante y su sabor, y es de un grado superior al grado culinario Matcha. Las hojas se protegen de la luz solar durante 20 días antes de ser cosechadas, manteniendo intactos y altos los niveles de l-teanina y clorofila presentes en el té. Después de la cosecha, los tallos y las partes gruesas son eliminados para posteriormente moler las hojas y convertirlas en un polvo verde intenso conocido como Matcha. En este tipo de té, la hoja completa es consumida.

La bebida de té Matcha posee niveles de antioxidantes y cafeína más elevados que el té verde regular. En un estudio científico se concluyó que el té Matcha contiene hasta 137 veces más antioxidantes que las variedades regulares de té verde de bajo grado y hasta 3 veces más antioxidantes que otras variedades de té de alto grado. (1)

Por este motivo, los beneficiosos efectos para la salud del té verde se multiplican en el caso del Matcha.

El **Té verde Matcha de Energy Feelings** es especialmente rico en epigallocatequina galato (EGCG), la más poderosa de las catequinas que son potentes antioxidantes. La EGCG ayuda a combatir la inflamación, promueve la salud de las paredes arteriales y favorece la reparación celular. (2).

Esta es una ficha técnica de orientación profesional y no está destinada a público.

El consumo regular de té verde Matcha puede ayudar a reducir el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares. Numerosos estudios vinculan el consumo de té verde con mejorías en los niveles de colesterol total, colesterol LDL y triglicéridos (3, 4, 5). Incluso se ha visto que el té verde puede ser un protector contra la oxidación del colesterol LDL, un factor de riesgo elevado para las enfermedades cardiovasculares. (6, 7).

Los estudios científicos muestran que los bebedores regulares de té verde tienen hasta un 31% menos de riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares en comparación con quienes no beben té verde (8, 9, 10, 11). Esto se atribuye a los elevados niveles de antioxidantes y fitonutrientes del té verde que se encuentran en aún mayores proporciones en el té Matcha.

El té verde Matcha también ha demostrado ser aún más efectivo que el té verde regular para combatir bacterias, virus y hongos. (12).

Otros estudios en humanos, han encontrado que el consumo de té verde ayuda a aumentar el consumo calórico gracias a que aumenta el metabolismo. Se ha visto que el té verde es capaz de aumentar la quema selectiva de grasa hasta un 17% (13, 14, 15, 16). Por lo tanto, la ingesta de **té verde Matcha** de Energy Feelings puede ser de ayuda dentro de un plan de pérdida de peso y quema de grasa.

Una taza de **té verde Matcha** de Energy Feelings elaborada con media cucharada sopera de polvo, contiene aproximadamente 35 mg de cafeína. Esta cantidad supera ligeramente a las de una taza de té verde regular.

Además de ser una fuente extraordinaria de antioxidantes, el **té verde Matcha** de Energy Feelings contiene elevados niveles del aminoácido l-teanina que posee interesantes propiedades. Aparentemente, en humanos la l-teanina es capaz de incrementar las ondas alfa en el cerebro. Estas ondas mentales generan estados de relajación y son capaces de combatir el estrés (17, 18, 19, 20).

Así mismo, la l-teanina modifica los efectos de la cafeína en el cuerpo, aumentando los niveles de alerta sin causar la somnolencia que habitualmente sigue al consumo de café. Por este motivo el té Matcha es capaz de aportar un elevado estado de alerta algo más suave que el café, pero más prolongado en el tiempo. (21).

La l-teanina es capaz de aumentar los niveles de neurotransmisores del bienestar en el cerebro, conduciendo a un estado de buen humor y mejorando la memoria y concentración. (22). Otros estudios concluyen que el té verde en polvo posee funciones neuroprotectoras, es capaz de mejorar la función cerebral y de reducir el declive cognitivo relacionado con la edad en las personas mayores (23, 24, 25).

## Referencias:

- 1) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/14518774>
- 2) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/17906191>
- 3) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/22027055>
- 4) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/21715508>
- 5) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26448271>
- 6) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/10580172>
- 7) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/9455677>
- 8) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/11470725>

Esta es una ficha técnica de orientación profesional y no está destinada a público.

- 9) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/19228856>
- 10) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/11470725>
- 11) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/18641205>
- 12) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/23072320>
- 13) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/16176615>
- 14) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/10584049>
- 15) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/20089791>
- 16) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/18326618>
- 17) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/18296328>
- 18) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25034805>
- 19) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/18841456>
- 20) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24946991>
- 21) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25761837>
- 22) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/17182482>
- 23) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25268837>
- 24) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/16469995/>

## Principales Ventajas:

- Alta biodisponibilidad
- Bebida con excepcionales propiedades protectoras de la salud
- Muy elevado contenido en antioxidantes
- Contiene l-teanina que favorece un mejor estado de ánimo, la memoria y la concentración
- Contiene cafeína, que favorece el estado de alerta prolongado
- Elevado contenido en clorofila
- Puede ser de utilidad en la prevención de diversas condiciones de salud
- Capacidad termogénica (ayuda a quemar grasas)
- Fácil disolución
- Bien tolerado a nivel digestivo
- Con probados beneficios para la salud
- Compatible con dietas vegetarianas, veganas y lacto-veganas
- Sometido a rigurosos controles de calidad
- Ingrediente de origen ecológico, sin organismos genéticamente modificados
- Sin ningún tipo de aditivo (colorantes, endulzantes artificiales, conservantes) y libre de agentes de carga, aglutinantes u otros excipientes.

## Consejos de uso y aplicaciones:

El té verde Matcha de Energy Feelings se puede preparar fácilmente añadiendo una cucharada de té a una taza de agua y mezclando con la ayuda de un batidor pequeño. Se puede endulzar con un azúcar de calidad, con miel o stevia.

Se pueden preparar *lattes* de Matcha fríos o calientes. También se puede añadir a batidos, *smoothies*, *bowls* y todo tipo de postres o helados.

### Preparación tradicional al estilo japonés

El té se mide con una cuchara de bambú, llamada *shashaku*, en un tazón de té caliente, conocido como *chawan*.

A continuación se añade agua caliente (aproximadamente 70 ° C) al recipiente. El té es batido con un batidor de bambú especial, llamado *chasen*, hasta que se vuelve suave con espuma en la parte superior.

Esta es una ficha técnica de orientación profesional y no está destinada a público.

Se puede preparar en varias consistencias:

***Estándar***: La mayoría de la gente mezcla 1 cucharadita de polvo de matcha con 60 cc de agua caliente.

***Usucha*** (ligero): Esta versión más ligera utiliza aproximadamente la mitad de una cucharadita de matcha, mezclada con 90 a 120 cc de agua caliente.

***Koicha*** (espeso): Esta versión concentrada es a veces parte de ceremonias de té japonesas. 2 cucharaditas de matcha se mezclan con aproximadamente 30 cc de agua caliente.

## Información Nutricional:

ALIMENTO	Té Matcha 100g
ENERGÍA Kcal/Kj	330 / 1379
GRASAS g	4,2
de las cuales saturadas g	0
CARBOHIDRATOS g	52,2
de los cuales azúcares g	0
FIBRA g	43,6
PROTEINAS g	20,9
SAL g	0,0

Sin gluten, Sin derivados lácteos ni gelatina, Sin OGM, Sin azúcar añadido  
Sin aditivos, colorantes ni conservantes añadidos

## Parámetros microbiológicos:

	Unidad	Especificaciones	Test Methods
Mesophilos	cfu/g	120	120 BAM Ch. 3 (Jan 2001)
Escherichia Coli	cfu/g	< 10	AOAC 991.14
Salmonella	cfu/g	Absence in 25g	AOAC 989.13
Hongos	cfu/g	<10	AOAC 997.02
Levaduras	cfu/g	< 10	AOAC 997.02

Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones.

Esta es una ficha técnica de orientación profesional y no está destinada a público.

## Información de Alérgenos:

No contiene alérgenos según Anexo II Reglamento (UE) n° 1169/2011 de 25 de Octubre

<b>Cereales que contengan gluten</b>	No		• <b>Almendras</b>	No
• <b>Trigo</b>	No		• <b>Avellanas</b>	No
• <b>Centeno</b>	No		• <b>Nueces</b>	No
• <b>Cebada</b>	No		• <b>Anacardos</b>	No
• <b>Avena</b>	No		• <b>Pacanas</b>	No
• <b>Espelta</b>	No		• <b>Nueces de Brasil</b>	No
• <b>Kamut o sus variedades híbridas</b>	No		• <b>Alfóncigos</b>	No
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>	No		• <b>Nueces macadamia</b>	No
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>	No		<b>Apio u productos derivados</b>	No
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>	No		<b>Mostaza y productos derivados</b>	No
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets</b>	No		<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</b>	Si
<b>Soja y productos a base de soja</b>	No		<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l</b>	No
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</b>	No		<b>Altramuces y productos a base de altramuces</b>	No
<b>Frutos de cáscara:</b>	No		<b>Moluscos y productos a base de molusco</b>	No
<b>Si = presente</b>	<b>No = ausente</b>		<b>T= Trazas</b>	

## Conservación:

Almacenar en un lugar fresco (5-15°C), protegido de la luz directa. En condiciones secas (R.H 55-60%) y limpias.

Una vez abierto el empaque, cerrar herméticamente y almacenar nuevamente en las condiciones descritas para evitar la exposición a humedad del ambiente, la adhesión de olores y la contaminación microbiana.

## Presentaciones:

Doy Pack 100 g  
XXL Pack 1kg

Esta es una ficha técnica de orientación profesional y no está destinada a público.

## **Advertencia:**

Personas con dietas restrictivas deberían consultar a su profesional de la salud o nutricionista antes de adoptar o rechazar el uso de nuestros productos. No se puede recomendar el uso de nuestro producto para el tratamiento de otras condiciones que el hambre.

Como siempre consulte a su médico o dietista antes de añadir cualquier suplemento a su dieta. Dependiendo de las condiciones agrícolas y especies los valores anteriores pueden estar sujetos a las fluctuaciones naturales. Esta especificación no libera al comprador de nuestros productos de su deber de diligencia y responsabilidad.

Te recordamos que toda la información ofrecida en esta ficha es de carácter orientativo y es presentada en buena fe a partir de fuentes diversas, de investigaciones propias y ajenas a la compañía.

La información presente en esta ficha no reemplaza la opinión de personal médico cualificado ni pretende diagnosticar, tratar o curar ninguna condición de salud.

Si te encuentras en estado de gestación, si estás tomando medicamentos o sufres de algún problema de salud, consulta primero a tu médico o terapeuta cualificado antes de tomar este producto.

Mantener el producto fuera del alcance de los niños.

## **Producido por:**



Teléfono: (+ 34) 97 757 31 84

Email: [ksorensen@energyfeelings.com](mailto:ksorensen@energyfeelings.com)

Web: <http://www.energyfeelings.com>