*tekst\_1*

Proces powstawania matcha

wymaga wiedzy wielu rolników i rzemieślników.

Liście herbaty sencha, które

stosujemy mają imponująco

wysoki poziom chlorofilu

i składników odżywczych

w wyniku długotrwałej metody

wzrostu oraz ze względu na

ręczną obróbkę wysuszonych

liści tradycyjnymi metodami.

Żywy szmaragdowy kolor

i doskonała konsystencja

świadczą o wysokiej jakości

stosowanych produktów.

*tekst\_2*

Krok pierwszy:

1 lub 2 łyżki matcha wsypać

do miseczki.

Krok drugi:

Dodawać stopniowo wodę

i energicznie mieszać miotełką, aż matcha zacznie

się pienić.

Japońska herbata jest gotowa do spożycia.