

# Té Verde Sencha Japonés

El **Té verde Sencha Japonés**, es un té de sabor dulce y delicado que se fabrica sin triturar las hojas

Ideal en dietas de adelgazamiento y te aporta un extra de calcio.

DETOX- DIGESTIVO

El **té Sencha** pasa por un baño de vapor para evitar su oxidación y se enrollan las hojas longitudinalmente antes de pasar por el secado y el tostado.

Tiene una alta concentración de vitaminas A, B y C, así como minerales.



El **color del té oscila entre un amarillo limón y un verde lima**, muy transparente.

El **té verde Sencha Japonés se elabora con los primeros brotes** de la planta del té, allá por el mes de Marzo, con lo que tiene un sabor más delicado y menos áspero que el resto de tés.

**El té Sencha es uno de los más sutiles** y herbales, recuerda ligeramente al sabor de la tila, ligeramente más ácido y fresco, y con un regusto ligeramente dulce.

## **SUGERENCIA DE CONSUMO DEL TÉ VERDE SENCHA JAPONÉS:**

Se debe infusionar con agua entre 70 y 80°C (una temperatura algo más baja que los demás tés), y también durante menos tiempo. Uno o dos minutos son suficientes.

Este té es muy popular en Japón, tomándose caliente en los meses más fríos y frío en los meses de verano.

**Comprar Té Verde Sencha Japonés** en [MAKATEA Company](https://www.makatea.com) es fácil, barato, y tienes la garantía de comprar un producto de la mejor calidad.