

# Matchatto®



Energie für deine Sinne

## ■ Matchatto – das Grünteewunder aus Berlin



Als langjähriger Matcha-Liebhaber habe ich mir die Freude am Genuss und eine gesunde Lebensweise zum Beruf gemacht. Als kreativer Mensch wollte ich Matchatee genießen und

ihn durch zusätzliche wertvolle Rohstoffe und Gewürze zu einem noch hochwertigeren Getränk entwickeln. Das ist mir mit der hauseigenen Rezeptur von Matchatto dank kompetenter Beratung gelungen.

### Edle Inhaltsstoffe vereint

Mit der Kombination von Matcha und Moringa ergänzen sich zwei Wunderpflanzen aus dem fernen Asien zu einem neuen Geschmackserlebnis. Die Geschmackssäule bildet die Matchapflanze, um die sich die Moringافرüchte ranken. Den i-Punkt in dieser Geschmackskombination setzt das exotische indische Gewürz Kardamom.

### Mein „Komm in den Tag“ Getränk

Ich starte stets mit einem großen Glas Matchatto (ca. 60 – 80 Grad warm) in den

Tag. Dazu gebe ich gerne noch ein paar Spritzer Zitrone. Das gebundene Koffein in Matcha ist ein echter und lange anhaltender Wach- und Fitmacher. Außerdem hellt Matchatto mein Gemüt auf, wenn die Sonne mal nicht scheint.

### Matchatto und Fitness

Nach dem Joggen an der frischen Luft freue ich mich auf einen Matchatto. So kann ich schneller regenerieren und mein Stoffwechsel kommt besser in Gang. Im Sommer trinke ich Matchatto gerne kalt als Erfrischung mit Orangensaft. Für meine Frau ist der Matchatto Latte morgens ein Muss. Für Matchatto gibt es so viele Zubereitungsmöglichkeiten wie der Monat Tage hat.

Ihr Wolfram Odin



- Frisch, fröhlich, lecker und gesund
- ohne Geschmacksverstärker
- ohne Farbstoffe
- ohne Konservierung
- ohne Zucker oder -ersatzstoffe



### Bio Matcha (pur) 50g

- 100% Bio Tencha Schattentee
- mit extra dickem Aromadeckel
- enthält einen Messlöffel
- für 30 bis 50 Getränke



## ■ Kreative Mönche

Vor 1400 Jahren lebte der junge Zen-Priester Eisai in einem traditionellen Zen-Kloster in den Hügeln rund um den Westsee Chinas. Er kam aus einer armen Bauernfamilie und wurde schon früh von seinen Eltern ins Kloster gebracht.

Hier lernte er zum ersten Mal den vermahlenden grünen Tencha Tee kennen. Dieser wurde im Rahmen einer Meditation und zu besonderen Anlässen gereicht. Nach dem Trinken spürte er die natürliche Wachheit und die lang anhaltende Konzentration während der Zeremonie.

Jeden Tag ging er in den Anbau, um beim Mahlen der getrockneten grünen Teeblätter zu helfen. In den Pausen trat er vor die Tür und schaute über die saftig grünen Hügel voller Tencha-Teebüsche. Eisai war neugierig und voller Elan.

Eines Tages, beim Durchstreifen der Hügel, fiel ihm ein ungewöhnliches Phänomen auf. Ein paar Büsche standen im Schatten einer Talsenke und bekamen weniger Sonne ab. Und obwohl sie im Schatten standen, waren sie noch grüner als die anderen Teebüsche. Er pflückte einige Blätter, trocknete sie und mahlte sie anschließend zu feinem Blattmehl.

## ■ Geburt des Matcha-Schattentees

Eisai empfahl dem Zen-Meister des Klosters von seinem Tee zu kosten. Dieser war von dem außerordentlichen Geschmack, der leichten Süße und der starken grünen Färbung begeistert. Das war die Geburtsstunde des grünen Schattentees, genannt Matcha-Tee.

Schon früh erkannten die Mönche die heilende Wirkung auf den menschlichen Organismus, deshalb wurde der Matcha-Tee häufig und gern getrunken. Nach und nach entwickelten die Mönche Techniken, den grünen Tee zu einem bestimmten Zeitpunkt zu verschatten, um die Wirkung weiter zu steigern.



Diesen besonderen Tee kannten viele Jahrhunderte nur die buddhistischen Mönche. Es war das geheime Wissen um die besondere Wirkung, die vielen Mönchen und dem Adel ein langes und gesundes Leben ermöglichten.

## ■ Energie für deine Sinne

Heute haben wir besondere Methoden entwickelt, um nachzuweisen, wie wertvoll der Matcha-Tee für unsere Gesundheit ist. Die Mönche von damals wussten das durch ihre Beobachtungen. Sie sprachen vom Jungbrunnen, der Stärkung des Immunsystems und des menschlichen Organismus. Gut, dass wir Matcha-Schattentee heute auch in Europa trinken können.

## ■ Moringa Oleifera

In Indien lebte vor acht Jahrhunderten der Wandermönch Sadhu, der mit Vorliebe an einem heiligen Ort am Fuße des Himalayas in Nordwestindien unter einem Moringabaum meditierte. Er kaute besonders gerne die Blätter dieses Baumes und spürte sehr schnell die besondere Wirkung. Sadhu lebte zurückgezogen ein asketisches Leben und dennoch bekam er so viele Vitalstoffe durch das Kauen der Blätter. Auf seinen Wanderungen nahm er immer eine Handvoll davon mit. Damit kräftigte er sein Immunsystem. Sadhu konnte durch die Beobachtung der Natur und die Wirkung auf seinen Körper wertvolles Wissen an die folgende Generation weitergeben.

Heute werden in der traditionellen ayurvedischen Medizin alle Teile des Moringabaumes verwendet. Blätter, Blüten, Samen, Rinde und Wurzeln. Yuneiko verwendet die Blätter getrocknet und gemahlen, mit einer Vielzahl an Vitaminen und Vitalstoffen.

## ■ Energie für deine Sinne

Das alte Wissen hat uns geholfen, diese beiden Wunderpflanzen mit dem exotischen Gewürz Kardamom zu einer einzigartigen Rezeptur zusammenzubringen. Matchatto wirkt auf alle Ihre Sinne. Ein Genuss für den Gaumen, eine Freude für die Augen durch die natürliche grüne Farbe. Der Geruch erinnert an eine Blumenwiese im Frühling. Die Wachheit und Konzentration können Sie kurz nach dem ersten Glas Matchatto spüren.



**Matchatto – Energie für deine Sinne**



- Matchatto Klassik 50g
- Bio Matcha, Moringa, Kardamom
- 100% aus Bio Tencha Schattentee
- mit extra dickem Aromadeckel
- enthält einen Messlöffel



# Zubereitung mit heißem oder kaltem Wasser

## Matchatto mit Wasser

Reiner Geschmack und pure grüne Energie. Mit einem Spritzer Zitrone werden die Vitalstoffe noch besser vom Körper aufgenommen.



## Latte-Matchatto

Die Alternative zum Latte Macchiato. Sanfter Genuss mit Milchschaum. Cremig mit einer leichten Note Matchatto. Wer es stärker mag, trinkt einen doppelten Matchatto mit Milch.



## Matchatto mit Saft

Die pure Erfrischung. Eventuell auch mit Eiswürfeln. Orangensaft pur oder kombiniert mit Grapefruit oder Mangosaft. Die natürliche Süße des Saftes mit Matchatto.



1



- Die Matchatto-Dose **vorsichtig öffnen**.
- Der Dose ist ein kleiner Messlöffel beigelegt.

2



- Den Messlöffel zu einem **Dreiviertel befüllen**.

3



- Matchatto-Pulver in ein Glas **füllen**.

4



- Das Glas zu einem **Sechstel mit 60 bis 80 Grad warmen Wasser füllen**.

5



- Den Inhalt des Glases solange **umrühren** bis das Wasser einen kräftigen Grünton annimmt.

6



- Das Glas mit **ca. 250 bis 300ml warmen oder kalten Wasser auffüllen**.

7



- Nun können Sie Ihren Matchatto **genießen**.
- Rühren Sie Ihren Matchatto **regelmäßig um**, damit sich kein Satz am Glasboden bildet.

## Zubereitung: Latte-Matchatto

## Zubereitung mit Saft

1



- Die Matchatto-Dose vorsichtig öffnen.
- Der Dose ist ein kleiner Messlöffel beigelegt.

2



- Einen gestrichenen Messlöffel in ein 250 bis 300ml Glas geben.

3



- Das Glas zu einem Sechstel mit heißem Wasser füllen.

1



- Die Matchatto-Dose vorsichtig öffnen.
- Der Dose ist ein kleiner Messlöffel beigelegt.

2



- Einen gestrichenen Messlöffel in ein 250 bis 300ml Glas geben.

3



- Das Glas zu einem Sechstel mit heißem Wasser füllen.

4



- Den Inhalt des Glases umrühren.

5



- Heiße Milch darauf gießen und evtl. nochmal verrühren.

6



- Nun können Sie Ihre Latte-Matchatto genießen.

4



- Den Inhalt des Glases umrühren.

5



- Nun das Glas mit einem beliebigen Saft auffüllen.

6



- Nun können Sie Ihren Matchatto mit Saft genießen.

### Matchatto-Dose 200g

- für 120 bis 200 Getränke
- enthält einen Messlöffel
- 100% Bio Tencha Schattentee
- Ideal für Gastronomen



## Matchatto enthält:

### Matcha-Schattentee

- bis zu 137 mal mehr Antioxidantien und Vitalstoffe als ein normaler grüner Tee
- Koffein und Aminosäuren (besonders L-Theanin), d.h. für den Körper sehr verträglich gebundenes Koffein
- Catechine, inklusive EGCG, Antioxidantien (einer der höchsten ORAC-Werte aller Lebensmittel)
- Chlorophyll, Proteine, Eisen (10-17 mg Eisen / 100g !), Kalium, Calcium, Vitamin A (Beta-Karotin), Vitamin B1, B2, B3 (Niacin), Vitamin E, Vitamin K

### Moringa Oleifera - der Wunderbaum

- 4 x mehr Vitamin-A als Möhren
- 7 x mehr Vitamin-C als Orangen
- 4 x mehr Kalzium als Milch
- 3 x mehr Kalium als Bananen
- 2 x mehr Proteine als Soja
- sehr hoher Anteil an ungesättigten, natürlichen Omega-Fettsäuren



### Grüner Kardamom

- kann verdauungsfördernd und krampflösend wirken
- kann entzündungshemmend wirken
- kann Zahnfleisch und Zahnschmelz schützen
- kann den Hirnstoffwechsel anregen
- kann die Konzentration fördern
- macht wach und munter
- Aphrodisiakum für Körper und Geist



## Matchatto – der Fitmacher

- 5 bis 7 mal mehr Coffein im Vergleich zu einer Tasse Kaffee
- Lang anhaltende Energiezuruf (für mehrere Stunden)
- Coffein ist sehr verträglich, da in gebundener Form, wird vom Blatt selber erzeugt, reizt nicht den Magen oder geht auf den Kreislauf
- Matchatto hebt die Konzentration
- gut für Sportler, Computerarbeiten, langes konzentriertes lernen, längere Autofahren oder für Nachtschwärmer und Partylöwen

## Zusätzlicher Gewinnbringer

- Konsumenten legen zunehmend Wert auf Lifestyle plus Gesundheit.
- Alternative zum Latte Macchiato – Latte Matchatto, grün mit Milchschaum
- mit Matchatto große Getränke-Vielfalt
- Heiß- und Kaltgetränke - Mit Wasser, Milch, Saft und Joghurt kombinierbar
- einfache und schnelle Zubereitung - der Matchatto muss nicht ziehen, ist nach dem übergießen sofort fertig
- große Ergiebigkeit - kleiner Löffel große Wirkung
- hohe Qualität, Imagebringer

## Matchatto und Vertrieb

- wir beliefern die gesunde pause Bistros von dm in Österreich
- in allen Apotheken in Deutschland erhältlich durch Arzneimittelvertrieb ApoFit GmbH
- Bio Läden, Cafés, Restaurants, Espresso Bars und Hotels



**Matchatto-Dose 200g (PZN: 05033748)**

Hergestellt aus Bio Matcha und Moringa. Die einzigartige Rezeptur verbindet wertvolle Rohstoffe mit Matcha, Moringa und Kardamom, um im Dreiklang einen eigenen Geschmackscharakter zu entfalten. Die 200g-Dose eignet sich ideal für die Gastronomie.

**Inhalt:** Bio Matcha, Moringa, Kardamom



**Matchatto 50g (PZN:10298420)**

Bio Matcha, Moringa, Kardamom - Matchatto Klassik 50g, in Teeschmuckdose mit extra dickem Aromadeckel und Messlöffel (Dose wieder verwendbar)

**Inhalt:** Bio Matcha, Moringa, Kardamom



**Bio Matcha (pur) 50g (PZN:10298443)**

Dose mit Aromadeckel, enthält einen Messlöffel. Der kostbare Rohstoff besteht zu 100% aus Bio Tencha Schattentee aus der Region Hangzhou am Westsee in China (UNESCO Weltkulturerbe).

**Inhalt:** 100% Bio Matcha

- 100% Bio
- ohne Geschmacksverstärker
- ohne Farbstoffe
- ohne Konservierungsstoffe
- ohne Zucker oder -ersatzstoffe



# Yuneiko

Yuneiko UG  
Karower Str. 17  
13125 Berlin

**Tel.:** 030 - 983 11 384

**Fax:** 030 - 947 95 793

**Mail:** [info@yuneiko.de](mailto:info@yuneiko.de)

**Web:** [www.yuneiko.de](http://www.yuneiko.de)  
[www.matchatto.de](http://www.matchatto.de)

