

NICE *imperial*
MATCHA
GREEN TEA
CALIDAD PREMIUM





NICE *imperial*
MATCHA
GREEN TEA
CALIDAD PREMIUM

NICE IMPERIAL *Matcha* GREEN TEA es una gran fuente de antioxidantes en su máxima pureza y diversos estudios a nivel global lo han comprobado. Disfrútalo caliente, frío, o dale un twist a tus postres favoritos agregándoles un toque del té.

MATCHA GREEN TEA

Polvo #T31101 **\$439** / Sobres #T31103 **\$349**

MATCHA CEREMONIAL

Polvo #T31104 **\$449** / Sobres #T31109 **\$349**

MATCHA LIMÓN

Polvo #T31105 **\$439** / Sobres #T31106 **\$349**



¡Tu mejor versión está con **NICE IMPERIAL** *Matcha* **GREEN TEA!**

Prueba una de nuestras deliciosas recetas y disfruta de increíbles platillos y bebidas para fortalecer tu sistema inmunológico.



NICE^{imperial} MATCHA

GREEN TEA
CALIDAD PREMIUM

NICE Imperial Matcha Green Tea
con el grado más alto de pureza...



CEREMONIAL



100% PURO

MATCHA CEREMONIAL

Polvo #T31104 \$449 / Sobres #T31109 \$349

NICE^{imperial} MATCHA

GREEN TEA
CALIDAD PREMIUM



Bolsa con 3.52oz (100g) de té verde en polvo.
Bolsa con 28 sobres de 0.07oz (2g)

MATCHA GREEN TEA

Polvo #T31101 \$439 / Sobres #T31103 \$349

Visita niceonline.com para más información

NICE^{imperial} MATCHA

GREEN TEA
CALIDAD PREMIUM



MATCHA LIMÓN
Polvo #T31105 \$439 / Sobres #T31106 \$349





Beneficios TÉ MATCHA

- **PODER ANTIOXIDANTE**

El matcha es conocido como el antioxidante más poderoso que existe, logrando, incluso, superar a la que es considerada la fruta más poderosa en esta propiedad: las moras, ya que contiene hasta veinte veces más cantidad de antioxidantes, así que ayuda contra el envejecimiento y protege de enfermedades.

- **APOYA Y REFUERZA TU SISTEMA INMUNOLÓGICO**

Contiene potentes componentes como polifenoles, EGCG y L-teanina que contribuyen conjuntamente a aumentar las defensas. Además, sus minerales y vitaminas que ayudan a proteger el sistema inmunológico y dar fuerza para poderse defender de distintos agentes patógenos.

- **ESTIMULA LA CONCENTRACIÓN**

Su contenido en L-teanina, un aminoácido casi exclusivo de esta planta, produce en nuestro organismo un estado de calma, relajación y claridad mental, contrarrestando el efecto estimulante de la teína. De hecho es la bebida preferida de los monjes budistas para meditar, pues a la vez que da energía, calma y aporta claridad mental.

- **SOPORTE A LA SALUD DE LAS ARTICULACIONES**

Los antioxidantes en el matcha llamados polifenoles ayudan a mejorar la salud de las articulaciones reforzando el cartílago en ellas. Como resultado, favorece la movilidad.

- **MEJORA LA SALUD CARDIOVASCULAR Y PRESIÓN SANGUÍNEA**

El EGCG ayuda a regular los niveles de colesterol, reduce la acumulación de lípidos y protege los vasos sanguíneos. Además, contiene flavonoides que favorecen la relajación de los vasos sanguíneos, ayudando al control de la tensión arterial alta.

- **AYUDA A LA SALUD DE LA PIEL**

Otra de las razones para amar el té matcha es su poder antiinflamatorio y antiséptico, lo cual se refleja en la piel, mostrándose más tersa y luminosa.

- **DESINTOXICANTE Y AYUDA AL SISTEMA DIGESTIVO:**

La clorofila que el matcha contiene ayuda a limpiar la sangre y liberar el cuerpo de toxinas, la niacina que contiene es buena para ciertos desórdenes gastrointestinales, ya que impulsa el desecho de químicos y mejora la digestión.

- **¿PUEDE AYUDAR A BAJAR DE PESO?**

Existe una asociación saludable entre el consumo habitual de esta bebida y la disminución de grasa (pérdida de peso, reducción del riesgo de enfermedades cardiovasculares y algunos tipos de cáncer). El té verde matcha utiliza la grasa como fuente de energía, por lo tanto, sí favorece la quema de calorías y pérdida de peso en conjunto con una alimentación saludable.





Matcha Latte

LATTE DE INSPIRACIÓN JAPONESA CON UNA BASE DE TÉ VERDE MATCHA SALUDABLE, LIGERAMENTE FUSIONADO CON LECHE ANIMAL O VEGETAL.

INGREDIENTES

- 🍃 1 cucharadita de polvo de **NICE IMPERIAL MATCHA GREEN TEA** (cuando uses grado ceremonial, es posible que necesites menos, la cantidad se adapta a tu gusto)
- 🍃 1/4 taza de agua caliente
- 🍃 1 taza de leche entera o leche vegetal de tu preferencia (recomendamos leche de almendras)
- 🍃 Azúcar o edulcorante al gusto (unas gotas de stevia o 1 1/2 cucharadita de azúcar de coco resultan ideales)

INSTRUCCIONES

Vierte el polvo de **NICE IMPERIAL MATCHA GREEN TEA** en una taza junto con 1/4 taza de agua caliente. Deja que el té haga infusión durante 1-2 minutos, batiendo rápidamente para romper los pedazos pequeños. Para esto, puedes usar un batidor de madera matcha o un batidor de metal pequeño (un batidor de matcha funciona mejor).

Si tienes un espumador automático de leche, agrega la leche caliente y vaporízala hasta hacer espuma, viertela en el matcha ya infusionado y endúlzalo al gusto.

Si no tienes espumador, agrega la infusión de matcha a una cacerola pequeña con la leche y el azúcar o el edulcorante. Calienta hasta que la mezcla burbujee alrededor de los bordes, batiendo constantemente. Si prefieres un café con leche espumoso, usa una licuadora para batir cuidadosamente un poco de espuma después de que se haya calentado.

¡Vierte en una taza grande, sirve y disfruta! Ajusta el edulcorante al gusto. Este tipo de latte sabe mejor ligeramente endulzado. El proceso de un latte frío es el mismo, únicamente sirve en un vaso con hielos y disfruta.



Hotcakes de Matcha

INGREDIENTES

- 🌿 1 huevo
- 🌿 1/3 taza de leche
- 🌿 2 cucharadas de aceite vegetal o mantequilla derretida (y un poco más para el sartén)
- 🌿 2 cucharadas de azúcar
- 🌿 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 🌿 1/2 taza de harina
- 🌿 1 cucharada de **NICE IMPERIAL MATCHA GREEN TEA**
- 🌿 1 cucharadita de polvo para hornear
- 🌿 Pizca de sal

INSTRUCCIONES

En un tazón grande, mezcla el huevo, la leche, el aceite vegetal o la mantequilla derretida, el azúcar y el extracto de vainilla. Agrega la harina, el polvo de **NICE IMPERIAL MATCHA GREEN TEA**, el polvo de hornear y la sal, bate hasta que la masa esté homogénea; si tu mezcla está grumosa, no te preocupes, es normal. Calienta un sartén a fuego medio-bajo.

Engrasar con aceite vegetal o mantequilla. Vierte la mezcla de hotcakes en un tamaño de tu preferencia. Espera hasta que aparezcan burbujas en la superficie, después voltear para cocinar por otro minuto más o menos.

Retira tus hotcakes del sartén y disfrútalos calientes con mantequilla y miel de maple o jarabe de tu preferencia.



Smoothie de Proteína de Vainilla y Matcha

INGREDIENTES

- 1 taza de leche de almendras sin azúcar
- 2 cucharadas (39.8 gramos) de proteína de vainilla en polvo
- 1/2 taza de hielo
- 1 plátano
- 2 cucharaditas de polvo de **NICE IMPERIAL MATCHA GREEN TEA**
- 1/2 cucharadita de jarabe de arce
- Vaina de vainilla fresca, raspada de 1 pulgada de una vaina

INSTRUCCIONES

Combina todos los ingredientes en una licuadora y mezcla hasta sea una mezcla tersa y cremosa.



Matcha Hummus

INGREDIENTES

- 3 tazas de garbanzos cocidos pelados y bien enjuagados
- 3 cditas de pasta de sésamo tahini
- 1/4 taza de agua tibia
- 1 diente de ajo
- Jugo de un limón

ACEITE DE OLIVA MATCHA

- 1/4 taza de aceite de oliva
- 1/2 taza de **NICE IMPERIAL MATCHA GREEN TEA**
- Pizca de sal

INSTRUCCIONES

Triturar los garbanzos en un procesador de alimentos o licuadora. Agrega los ingredientes restantes y procese (o licúa) hasta que el hummus esté suave y cremoso. Ajustar al gusto con limón, ajo y sal.

Añadir **NICE IMPERIAL MATCHA GREEN TEA**. Para este paso, es útil tamizar el matcha para una mezcla más fácil. Licúa bien hasta que todo el plato esté uniformemente verde. Para el aceite de matcha tamiza el matcha sobre un tazón pequeño de aceite de oliva y bate hasta que esté bien mezclado.

Sirve el hummus con un toque de aceite de oliva y pan pitta, pepino y/o zanahorias. Esta receta es una cena, colación o platillo ideal para tus fiestas y reuniones.



NICE

niceonline.com

