

【立享】有机抹茶 500g/袋

产品名称	【立享】有机抹茶 500g/袋
公司名称	上海立享实业有限公司
价格	110.00/袋
规格参数	品牌:立享
公司地址	浦东新区惠南镇拱极路2620号105室
联系电话	86 021 26807600 13311636767

产品详情

品牌	立享	商品条形码	-
卫生许可证	-	产品标准号	-
特产	否	保质期	-
储藏方法	-	等级	-
规格	-	净重	-
生产厂家	-	生产日期	-
售卖方式	包装	原产地	浙江
原料与配料	蒸青绿茶		

抹茶是选用春季新鲜茶叶为原料，经蒸汽杀青、超微粉碎后，加工而成。

品质好的抹茶具有颜色翠绿、香气好，不苦不涩的特点。

本公司大量供应各种抹茶、绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉等，欢迎选购！

抹茶是以遮阳茶做的碾茶为原料，用茶叶超细粉机碾磨成的茶叶微粉就是抹茶，只要在加工过程中不要有高温过程，不要破坏颜色，不要二次污染，不要意外进入杂质，细度达到要求，都是尚好的抹茶。像日本的籩北，奥绿品种因本身颜色特别绿，如果再加上大棚遮阳，做出来的抹茶颜色滋味都会特别好，可以算是高档抹茶了。

抹茶的加工方法：古代主要是用石磨加工，现在日本基本上都用球磨抹茶机来加工抹茶。注：碾茶是不同于煎茶的蒸青茶，主要工艺是：蒸汽杀青后直接进烘房（不可揉捻）连烘带烤，然后茎叶分离，分别二次烘干，得到的茶叶就是碾茶。

抹茶的原料是绿茶，在日本，由于多年的改良，绿茶已经很少有苦涩的味道了，而经过覆盖蒸青的绿茶几乎没有苦涩味。在绿茶采摘前的20至30天，在绿茶上用毛竹，铁丝搭起棚架，然后盖上稻草帘子，四周也用草帘子遮挡得不透阳光，遮光率达到98%以上，这样栽培的绿茶叶绿素要提高60%，氨基酸提高40

%，更加不苦，更加翠绿。采摘来的生叶当天蒸青（用蒸汽杀青），然后不经过揉捻，直接进入烘焙炉烘干，这样的大片茶叶干叶称为荒茶。然后荒茶进入冷库，在零下保存，以提高葡萄藤成分，更加甘甜。荒茶在使用前从冷库里取出，恢复到常温后进行加工，经过切割，筛选等多道工序后，成为0.3厘米见方的小块，成为碾茶。碾茶用特殊超细粉设备碾磨成微粉状称作抹茶。茶磨是一个极其奇特的设备，用茶叶超细粉机碾磨的抹茶在显微镜下显示被撕裂状薄片，只有2~20微米（600目~6000目）。现在也有用气流粉碎机或球磨机粉碎的，细度均能达到石磨的细度。并且，茶叶超细粉机奇特的温度是抹茶的最后一道提香工序，经过茶叶超细粉机碾磨的抹茶，带有海苔和粽叶的香味，到目前为止，还没有国家调试出抹茶的香精来，它是纯天然的。用其他方法粉碎的粉末状绿茶，被称为绿茶粉，或者粉末绿茶。由于细度，香气，颜色的不同，其价格和用途也完全