



MATCHA

RECTEAS PARA LATTES, Y BEBIDAS FRÍAS

Pruébalas con el matcha de Semper Tea



SEMPER TEA

www.sempertea.eu

#001

Matcha Latte



Receta de Smoothie/ Batido con té Matcha - energizante -

INGREDIENTES (IP):

- 1 cucharadita de té matcha en polvo
- 1 plátano maduro (congelado o fresco)
- 150 ml de leche vegetal (almendra, avena, soja o la que prefieras)
- 1 cucharada de miel, sirope de agave o tu edulcorante favorito
- 1 cucharada de yogur natural o yogur vegetal (opcional para un batido de matcha cremoso)
- 1 puñado de espinacas frescas (opcional para añadir verduras y nutrientes extra)
- 1 taza de hielo picado

Empieza con el matcha

Bate 1 cucharadita de matcha con un poco de agua caliente (no hirviendo, a unos 80 °C) hasta que quede suave y sin grumos.

Añade todo a la batidora

Echa un plátano, tu leche vegetal favorita, el matcha batido, un poco de yogur, edulcorante si lo deseas, unas hojas de espinacas para darle un toque verde y un puñado de hielo.

Bátelo

Mezcla hasta que quede cremoso y suave, ideal para beber o verter en un bol.

Sírvelo a su gusto

Viértelo en un vaso o bol y añade lo que más le guste: semillas de chía, avena, rodajas de plátano...

Bebe y disfruta

Refrescante, energizante y perfecto para cualquier momento. Un chorrito de vainilla o una pizca de canela le dan un toque acogedor.

Pruébalo con el matcha de Semper Tea



#002

Matcha Latte



Batido de Matcha y Mango (exótico y refrescante)

Preparación:

Refrescante • Rico en antioxidantes • Toque tropical

En una batidora, mezcla 1 mango maduro (pelado y cortado en dados), 1 cucharadita de matcha ecológico (batido previamente con un poco de agua caliente), 200 ml de leche vegetal (como leche de coco o de almendras), un puñado de hielo y un chorrito de sirope de agave o miel, si lo deseas. Bate hasta obtener una textura cremosa y homogénea.

Sirve inmediatamente en un vaso alto y decora con unos cubitos de mango o una pizca de matcha en polvo para darle un toque vibrante.

INGREDIENTES (1P):

- 1 cucharadita de té matcha disuelto
- 1/2 mango maduro
- 100 ml de zumo de naranja natural
- 50 ml de leche de coco o leche de almendras
- 1 cucharadita de miel
- 1 taza de hielo

[Pruébalo con el matcha de Semper Tea](#)



#003

Matcha Latte



Batido de Matcha y Plátano (clásico energizante)

Preparación:

En una batidora, mezcla 1 plátano maduro, 1 cucharadita de matcha (previamente batido con un poco de agua caliente), 150 ml de tu leche vegetal favorita, 1 cucharada de miel o agave y 1 taza de hielo picado. Para obtener una textura más cremosa, añade 1 cucharada de yogur vegetal.

Bate hasta que quede homogéneo y vierte en un vaso alto. Decora con rodajas de plátano o un poco de matcha en polvo para darle un aspecto apetecible y vibrante.

INGREDIENTES (IP):

- 1 cucharadita de té matcha disuelto en agua caliente
- 1 plátano maduro
- 150 ml de leche vegetal (almendra, soja o avena)
- 1 cucharada de miel o sirope de agave
- 1 taza de hielo picado
- Opcional: 1 cucharada de yogur vegetal para un batido de matcha cremoso

Pruébalo con el matcha de Semper Tea



www.sempertea.eu

#004

Matcha Latte



Batido de Matcha y Fresa (antioxidante definitivo)

Preparación:

Rico en antioxidantes • Colorido • Refrescante

En una batidora, mezcla ½ taza de bayas congeladas (como fresas, frambuesas y arándanos), 1 cucharadita de matcha (previamente batido con un poco de agua caliente), 150 ml de leche vegetal, 1 cucharada de miel o sirope de agave y 1 taza de hielo.

Bate hasta obtener una textura cremosa y suave. Sirve en un vaso grande y decora con unas bayas enteras o un poco de matcha en polvo para darle un toque final llamativo.

INGREDIENTES (1P):

- 1 cucharadita de té matcha disuelto
- 1/2 taza de bayas congeladas (fresas, frambuesas, arándanos)
- 150 ml de leche vegetal (almendra, avena, soja)
- 1 cucharada de miel o sirope de agave
- 1 taza de hielo

[Pruébalo con el matcha de Semper Tea](#)



www.sempertea.eu

#005

Matcha Latte



Batido de Matcha y Vainilla (dulce y cremoso)

Preparación:

Dulce • Cremoso • Deliciosamente saludable

En una batidora, mezcla 1 cucharadita de matcha (previamente batido con un poco de agua caliente), 150 ml de leche de almendras, 1 cucharada de sirope de vainilla, 1 cucharada de yogur vegetal y 1 taza de hielo.

Bate hasta obtener una textura suave y cremosa. Sirve en un vaso frío y decora con una vaina de vainilla, una hoja de menta o un poco de matcha para darle un toque final elegante.

INGREDIENTES (IP):

- 1 cucharadita de té matcha disuelto
- 150 ml de leche de almendras
- 1 cucharada de sirope de vainilla natural
- 1 cucharada de yogur vegetal
- 1 taza de hielo

Pruébalo con el matcha de Semper Tea



www.sempertea.eu

Semper Tea 2 calidades de matcha

Matcha Premium: Perfecto para disfrutar solo, en ceremonias del té o como bebida saludable. Su textura fina y su delicado sabor lo hacen ideal para una experiencia sensorial de alta calidad.

Matcha Culinario: Diseñado para su uso en cocina y repostería. Aporta sabor, color y beneficios para la salud, al tiempo que conserva todas sus propiedades naturales.

Varios formatos

Ambos grados están disponibles en varios formatos.

Una solución versátil y de envasado, perfecta para restaurantes, cafeterías, tiendas gourmet o para disfrutar a diario en casa.

- Lata de 30 g
- Bolsa de 75 g
- Bolsa de 250 g
- Bolsa de 1 kg



Si desea obtener más información, no dude en ponerse en contacto con nosotros. Estaremos encantados de ayudarle a ofrecer una opción de té sostenible para su negocio.

Semper Company Tea & More SL
P La Red Norte C 6 Parc 54 N 20
41500 Alcalá de Guadaira - Sevilla - Spain
T +34 854 73 90 66
M +34 635 46 97 70
info@semper-tea.com

