



AIYA FÜR DIE GASTRONOMIE

FEINSTE UND INNOVATIVE MATCHA
UND TEEPULVER KREATIONEN FÜR
IHRE GÄSTE.



SERVIEREN SIE KÖSTLICHE MATCHA & TEE KREATIONEN

DER MARKT

MATCHA & TEE LATTE ZÄHLEN ZU DEN TOP TRENDS 2022

GESUNDHEIT

Bewusste Ernährung
Ohne Zusätze
Pflanzenbasierte Ernährung
Veganmania

GENUSS

Bewusstes Schmecken
Neue Geschmacksrichtungen
Neue Essenskombinationen

QUALITÄT

Transparenz
Echtes Essen
Naturkost
Herkunft

Der Food Report 2021 zeigt, dass Gesundheit, Genuss und Qualität drei der großen Food Trends 2022 sind. Gesunde Ernährung ist allgegenwärtig. Für viele Konsumenten wird es immer wichtiger gesunde, vegane und pflanzenbasierte Produkte zu konsumieren. Doch auch Genuss und Qualität dürfen dabei nicht zu kurz kommen. Neue Geschmäcker und Essenskombinationen sollen für Abwechslung sorgen. Wachsendes Interesse an der Herstellung und spezifischer Qualität sorgt dafür, dass immer mehr Menschen Lebensmittel nicht nur „verbrauchen“, sondern „erleben“ möchten.¹

¹Quelle: Food Report 2022,2021

DIE TRENDZUTAT FÜR IHRE GÄSTE.

FEINSTE MATCHA & TEE PULVER KREATIONEN, SCHNELL UND EINFACH ZUBEREITET

Laut einer Statista Online-Umfrage können 19,5% der Deutschen, 14,8% der Österreicher und 17,7% Schweizer gar nicht oder sehr ungern auf Matcha, Kurkuma oder Chai Latte verzichten.²

Die AIYA Matcha und Tee Pulver Produkte eröffnen bisher ungeahnte Möglichkeiten in der Gastronomie und bereichern die Welt von erlesenen Speisen, Desserts und Tee Latte Getränke. Die Teepulver sind 100 % natürlich, bio, vegan und enthalten weder Konservierungsstoffe noch Zusatzstoffe. Erweitern Sie Ihr Repertoire mit feinstem, japanischem Matcha, Hojicha oder Schwarztee und bringen Sie Internationalität in Ihre Küche. Ihnen und Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

²Quelle: Statista (2020), ca. 1000 TN, 18-65 Jahre Online-Umfrage

AUF EINEN BLICK: DIE PRODUKTVORTEILE

- Qualitätsprodukte: Hochwertiger japanischer Matcha, Schwarztee, Hojicha
- Trendige Erweiterung Ihres Kulinarik- sowie Heißgetränkeangebots
- Bio - zertifiziert & vegan
- Produkte für eine bewusste und gesunde Ernährung
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Wiederverschließbare Verpackung zum rationellen Einsatz
- Vielseitig einsetzbar

BIO

VEGAN

LASSEN SIE SICH KULINARISCH INSPIRIEREN

SERVIEREN SIE DEN MODERNEN TRENDSETTER

MATCHA LATTE

Zutaten für Matcha Latte

1 EL AIYA Matcha Mix Pulver oder KISSA Matcha for Latte Mix
200 ML Milch oder Pflanzendrink

Zubereitung Matcha Latte

1 EL (ca. 10 g) Matcha for Latte Mix mit 200ml Milch oder Pflanzendrink im Kännchen mit der Milchaufschäumdüse aufschäumen. In ein Glas geben, mit Milchschaum toppen und servieren.

Alle anderen AIYA Latte Mix Pulver und KISSA Tea for Latte Mixe lassen sich auf die gleiche Weise einfach und schnell zubereiten.



Weitere köstliche Tee Latte Kreationen finden Sie unter >> www.kissatea.com



DER BOND KLASSIKER NEU INTERPRETIERT

MATCHA MARTINI

Zutaten für Matcha Martini

1 TL AIYA Kotobuki
2 TL Blütenhonig
5 EL Wasser
200 ML Vodka
Eis

Zubereitung Matcha Martini

Den Matcha sieben und mit Blütenhonig zu einer Paste vermischen. Wasser hinzugeben und gut rühren bis sich die Honig-Matcha-Mischung auflöst. Den angerührten Matcha und den Vodka in einem mit Eis gefüllten Shaker aufschütteln und danach im Martini Glas mit einer Olive servieren.



Weitere außergewöhnliche Cocktail Rezepte finden Sie unter >> www.aiya-tea.com



ITALIEN TRIFFT AUF MATCHA - EINE GRÜNE VERFÜHRUNG

MATCHA PANNA COTTA

Zutaten für Matcha Panna Cotta

3 EL AIYA Tsuki
2 TL heißes Wasser
1/2 Vanilleschote
100 ML Reisdrink
50 G Zucker
2G Agar-Agar
250 ML Kokosmilch

Zubereitung Matcha Panna Cotta

Den Matcha fein gesiebt in einer Tasse mit Wasser schaumig schlagen. Reisdrink, Zucker, Agar-Agar, Vanillemark und -schote in einem kleinen Topf aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Kokosmilch und Matchaessenz hinzufügen und unterrühren. Vanilleschote entfernen und die Matcha-Mischung auf Schälchen verteilen. Etwa 6 Stunden kühl stellen, bis die Creme festgeworden ist. Danach das Panna Cotta auf ein Teller stürzen und servieren.



Weitere raffinierte Matcha Rezepte finden Sie unter >> www.aiya-tea.com



DAS AIYA SORTIMENT FÜR DIE GASTRONOMIE




TEE LATTE MIX GETRÄNKE 120G - BIO & VEGAN

FEINSTE TEE FOR LATTE PULVER, SCHNELL UND EINFACH ZUBEREITET

NAME	ABBILDUNG	ZUTATEN	SÜßE	GESCHMACK/EIGENSCHAFTEN
KISSA MATCHA FOR LATTE MIX 120G		Matchapulver Reisdrinpulver Kokosblütenzucker Rohrohrzucker	+	Sanft-süßer Matcha Latte Geschmack. Reiner, traditionell feinst vermahlener Bio-Matcha aus Japan mit Reisdrinpulver und etwas Süße.
KISSA MATCHA CINNAMON FOR LATTE MIX 120G		Matchapulver Reisdrinpulver Kokosblütenzucker Rohrohrzucker Zimt natürliches Vanillearoma	+	Sanft-süß mit Zimt-Würze im Geschmack. Reiner, traditionell feinst vermahlener Bio-Matcha aus Japan mit echtem Zimt, Reisdrinpulver und etwas Süße.
KISSA CHAI FOR LATTE MIX 120G		Schwarztee pulver Reisdrinpulver Rohrohrzucker Gewürze	+	Cremig-süß-würziger Chai Geschmack. Intensiver Bio Schwarztee mit echten Gewürzen, wie Zimt, Kardamom sowie Nelke, Reidrinpulver und etwas Süße.
KISSA ROASTED CHAI FOR LATTE MIX 120G		Hojichapulver (gerösteter Matcha Grüntee) Reisdrinpulver Kokosblütenzucker Kakaopulver Gewürze	+	Cremig-würzig-nussig, mit Röstnote. Der neueste Trend aus Japan. Hochwertiger Bio Matcha, geröstet, feinst vermahlen - kombiniert mit dem beliebten Chai Geschmack.

TEE LATTE MIX GETRÄNKE 1KG - BIO & VEGAN

FEINSTE TEE FOR LATTE PULVER, SCHNELL UND EINFACH ZUBEREITET

NAME	ABBILDUNG	ZUTATEN	SÜßE	GESCHMACK/EIGENSCHAFTEN
AIYA MATCHA FOR LATTE TO GO 1KG		Matchapulver Zucker	++	Cremig frischer Matcha Geschmack. Matcha Latte Kreationen mit original japanischem Bio Matcha und Süße für Getränke, Eiscreme und Desserts.
AIYA CHAI FOR LATTE TO GO 1KG		Schwarztee pulver Zucker Gewürze	++	Cremig würziger Chai Genuss. Chai Latte Kreationen mit feinstem Bio Schwarztee, echten Gewürzen und Süße für Getränke, Eiscreme und Desserts.
AIYA HOJICHA FOR LATTE TO GO 1KG		Hojichapulver (gerösteter Matcha Grüntee) Zucker natürliches Vanillearoma	++	Cremig süß mit nussiger Röstnote. Hojicha Latte Kreationen mit feinstem japanischem, geröstetem Bio Hojicha (Grüntee) und Süße für Getränke, Eiscreme und Desserts.

MATCHA UND TEEPULVER - BIO & VEGAN

ZAUBERN SIE MIT DEM FEINEN MATCHA UND TEEPULVER KÖSTLICHE KREATIONEN

NAME	ABBILDUNG	ZUTATEN	GESCHMACK/EIGENSCHAFTEN
AIYA MATCHA KOTOBUKI 500G Premium Qualität		100% Matchapulver	Sehr sanft, leichte Würze. Zeremonielle japanische Bio Teequalität, zum puren Genuss empfohlen. Auch verwendbar als hochwertige Zutat für Schokolade und Eiscreme.
AIYA MATCHA TSUKI 500G Basis Qualität		100% Matchapulver	Stark, erdig, leicht würzig. Japanischer Bio Matcha Allrounder zum Kochen und Backen. Dank seines würzigen Geschmacks besonders in Kombination mit stärkeren Geschmacksrichtungen empfohlen.
AIYA HOJICHA TEE PULVER 500G Premium Qualität		100% Hojichapulver (gerösteter Matcha Grüntee)	Nussig, würzig, leicht süßlich, Noten von Kaffee, Schokolade & Grünem Tee. Feinstes geröstetes japanisches Bio Teepulver für den Einsatz in diversen Desserts und Speisen.

Entdecken Sie auch unsere passenden Accessoires
>> www.aiya-tea.com





AIYA EUROPE GmbH
Adenauerallee 18
20097 Hamburg
DEUTSCHLAND

Tel.: 0049 (0) 40 34 80 99 93

**ERFOLGSVERSPRECHENDE MATCHA & TEE
PULVER. NATÜRLICH. VIELSEITIG. MODERN.**

Erfahren Sie mehr:
www.aiya-europe.com
sales@aiya-europe.com

