

### Aiya – mehr als nur Tee

Das Familien-Unternehmen Aiya ist der Experte für Matcha und japanische Blatt-Tees. Bei der Herstellung von Matcha und Grüntee setzen wir seit mehr als 127 Jahren Standards. Der Anspruch: Höchste Produktqualität unter optimalen Umweltbedingungen. Wir freuen uns, Sie bei der Entwicklung Ihrer Matcha- und Grüntee-Produkte zu begleiten.

## Matcha Qualitäten – Bulk (konventionell)

So wie bei allen Teesorten weltweit, gibt es auch bei Matcha unterschiedliche Qualitäten. Es gibt drei Hauptkriterien zu Unterscheidung der Qualitäten: Geschmack, Aussehen und Inhaltsstoffe. Bei den konventionellen Aiya Matcha Qualitäten können sie aus drei Qualitäten wählen.



The image shows a side-by-side comparison of two matcha powders. On the left is a lighter, more granular powder, and on the right is a darker, finer powder. A small icon of a green tea bowl with a starburst is in the top left corner.

**Matsu**

Qualität	Geschmack	Verwendung
Hochwertige Bulkqualität	sanft, mild, zartherb	Geeignet für den puren Genuss (Dose, Sticks) oder als hochwertige Zutat für Feinkost.



The image shows a side-by-side comparison of two matcha powders. On the left is a lighter, more granular powder, and on the right is a darker, finer powder. A small icon of a whisk is in the top left corner.

**Take**

Qualität	Geschmack	Verwendung
Basic Bulkqualität	Leicht herb, aromatisch, kernig.	Als Zutat für Speisen und Süßwaren. Besonders geeignet für Milch-Mix-Getränke und Schokolade.

## Ume

### Qualität

Industrie-Qualität

### Geschmack

Herb, leicht bitter,  
kräftig.

### Verwendung

Klassische Industriequalität.  
Besonders geeignet für  
Nahrungsergänzungsmittel  
und Produkte, bei denen  
die Wirkung im Fokus steht  
und Geschmack eine unter-  
geordnete Rolle spielt.