



## **Meißmer bringt Matcha in den Beutel – Grüner Tee - Matcha verwöhnt Genießer –**

**Seevetal, Juli 2015.** Intensiv grün und fein-aromatisch – so lieben Teekenner den japanischen Matcha. Vom asiatischen Lifestyle-Getränk inspiriert, haben die Meißmer Tea-Master mit dem neuen Grüner Tee - Matcha jetzt eine aromatische Komposition aus leicht herbem Grüntee und mildem Matcha kreiert. Der große Vorteil: Einfach aufgegossen, ist das traditionelle Getränk aus Japan schnell zubereitet und verführt die Sinne.

Aktuell erobert Matcha, der gemahlene Grüntee aus Japan, auch in Deutschland die Herzen von Teetrinkern. Seine charakteristische Farbe und der feine Geschmack überzeugen immer mehr Genießer. Meißmer bringt den aromatischen Genuss im Handumdrehen in die Tasse, denn den klassisch grünen Tee gibt es jetzt im praktischen Teebeutel. Ohne lange Vorbereitungszeiten, sondern schnell und leicht zubereitet schmeckt das traditionelle Getränk aus Japan gleich noch mal so gut.

Die intensive Kombination aus Grüntee und gemahlenem Matcha schmeckt nicht nur besonders harmonisch, sondern verleiht auch ganz im Sinne seiner asiatischen Herkunft angenehmes Wohlbefinden und ein Gefühl der Regeneration. So sorgt Meißmer mit dem Trendgetränk Grüner Tee - Matcha für fein-aromatische Genuss-Momente.

Der neue Meißmer Grüner Tee - Matcha ist ab Juli 2015 zu einer UVP-Empfehlung von 1,69 € je 20-Beutel-Packung im Handel erhältlich.

  
**meißmer** *macht den Moment.*



### Steckbrief: Meißmer Grüner Tee - Matcha

<b>Hersteller</b>	<b>OSTFRIESISCHE TEE GESELLSCHAFT GmbH &amp; Co. KG</b> 21218 Seevetal Am Bauhof 13-15 Tel.: 04105 504-0 Fax: 04105 624-399 E-Mail: info@messmer.de
<b>Im Handel</b>	ab Juli 2015
<b>UVP-Empfehlung</b>	1,69 €
<b>Key Facts</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Jetzt neu: Meißmer Grüner Tee - Matcha</li><li>• Der japanische Lifestyle-Tee im Beutel</li><li>• Die aromatische Komposition aus grünem Tee und fein-aromatischem Matcha verführt die Sinne</li></ul>

Meißmer steht seit über 150 Jahren für außergewöhnlichen Tee genuss. Inspiriert durch unterschiedliche Kulturen und feinste Tee-Rohwaren aus aller Welt, kreieren die Tea-Master in dieser Tradition immer wieder neue Tees für einzigartige Genuss-Momente. Diese Tee-Kultur können Gäste des Meißmer MOMENTUMS in der Hamburger HafenCity auf über 600 m<sup>2</sup> hautnah erleben. Hier informiert das Tee-Museum über die Geschichte und Herkunft der Tees und in der Tee-Lounge sorgen die Kreationen des Hauses für Genuss in aller Ruhe. Und wenn es in Hamburg mal wieder regnet, können Gäste dort abwarten, bis die Sonne wieder scheint. Tee trinken und den Moment einfach mal genießen. Denn ... Meißmer macht den Moment.



Pressekontakt:

The Food Professionals Köhnen AG  
Melanie Clausen  
Kohlentreiberweg 4  
45549 Sprockhövel

E-Mail: [pressediens@food-professionals.de](mailto:pressediens@food-professionals.de)  
Tel.: 02339 9185-347  
Fax: 02339 9185-300

 **Meßmer** *macht den Moment.*

Meßmer Presseinfo • Kohlentreiberweg 4 • 45549 Sprockhövel  
Tel.: 02339 9185-0 • Fax: 02339 9185-300 • [pressediens@food-professionals.de](mailto:pressediens@food-professionals.de)