

El consumo de té matcha se dispara debido a su alta concentración de antioxidantes

El té matcha ha experimentado un "notable incremento de demanda" entre los amantes de esta infusión debido, en parte, a su alta concentración de antioxidantes, según Punto de Té

Las propiedades especiales que aporta esta variedad son algunas de las razones por las que ha crecido tanto su consumo durante el pasado año.

El té matcha es el tipo de té verde en polvo de más calidad. Considerado por los especialistas como "el té de los tés", es especial por ser el único con el que se aprovechan la totalidad de nutrientes que contiene al consumirlo por completo.

La alta concentración de antioxidantes es uno de los aspectos que hacen de esta variedad una de las más preciadas entre quienes suelen consumirla, debido, en parte, por su contribución al retraso del envejecimiento celular. Este componente está presente quintuplicado respecto al resto de alimentos.

Las catequinas son uno de los tipos de antioxidantes más poderosos y una de ellas, la epigallocatequina (EGCG), que ayuda a combatir el cáncer, supone hasta el 60% de las catequinas del matcha. Así, la cantidad de EGCG es hasta 100 veces mayor que en el resto de tés.

Otras ventajas del té matcha

Los usuarios que disfrutan de esta bebida destacan también la delicadeza y refinamiento de esta bebida, que proporciona otros beneficios:

Mejora la memoria y concentración con la producción de dopamina y serotonina.

Mayor energía, gracias a la mayor concentración de teína, que es una energía limpia y natural.

Fortalece el sistema inmunitario, con aportes importantes de vitaminas A y C, proteínas, hierro y calcio.

Depura el organismo: por su especial forma de cultivo, el matcha cuenta con mayor presencia de clorofila, que contribuye a la eliminación natural de toxinas y metales pesados del cuerpo.

Contribuye a perder peso, quemando las grasas 4 veces más rápido que en otras infusiones gracias a las propiedades especiales de esta variedad.

Estas son algunas de las razones por las que el té matcha está asentándose en este mercado como opción preferida de -cada vez- más consumidores habituales. Además, los clientes más exquisitos valoran mucho su ritual de elaboración, el cual se cuida al detalle para que el resultado sea el óptimo en la conservación de sus atributos.

Punto de Té ofrece una amplia gama de infusiones de té matcha, así como los complementos y accesorios necesarios para su manipulación y elaboración que procure la mejor experiencia al consumidor.

Datos de contacto:

Punto de Té
91 892 9533

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>