

Umaicha, pionero de las infusiones de té sin azúcar, presenta su nueva gama BIO

La marca UMAICHA ha sido pionera en lanzar infusiones de té japonés sin azúcar; elaboradas en Japón al estilo tradicional, no contienen azúcar, tampoco edulcorantes ni conservantes, y son naturalmente sin calorías.

Ahora, para completar su gama inicial, la marca presenta UMAICHA BIO, su nueva línea de bebidas de auténtica infusión de té verde japonés BIO

¡BEBE TÉ, NO AZÚCAR!

Desde sus inicios, el objetivo de UMAICHA ha sido dar a conocer en Europa el sabor auténtico y las virtudes del té, tal como se concibe en Japón donde se consume a todas horas del día. UMAICHA, que significa "té delicioso" en japonés, tiene una gama de té verde NO dulce en botella, 100% natural, obtenida por infusión directa de hojas de té verde Sencha y Hoji-cha de alta calidad, proveniente de la Provincia de Kagoshima en Japón.

No se usan concentrados de infusión o extractos como muchas marcas del mercado, lo que permite guardar el aroma y las propiedades originales de las hojas de té; por lo tanto, el té UMAICHA es naturalmente sin azúcar, sin edulcorantes, sin conservantes, y naturalmente sin calorías. Es la única bebida que no sea dulce a parte del agua.

LO NATURAL Y SIN AZÚCAR MARCAN TENDENCIA

UMAICHA empezó con un Té verde Ryoku-cha y un Té verde tostado Hoji-cha, seguidos por una nueva infusión de Rooibos verde, pensando en los amantes de productos naturales que se preocupan por el azúcar añadido en las bebidas.

El Rooibos verde procede de Sudáfrica, contiene más antioxidantes que un Rooibos clásico, y al no ser un té no tiene cafeína/teína.

NUEVA GAMA UMAICHA BIO

Ahora, la compañía lanza su gama BIO con dos infusiones de té verde japonés:

Un Té verde Ryoku-cha no dulce BIO sin aditivos y un Té verde con Yuzu (cítrico japonés) ligeramente azucarado con azúcar de caña BIO. Con solamente 2g de azúcar y 9kcal por 100ml, "Green Tea & Yuzu" será la infusión con azúcar la menos calórica del mercado.

"Contamos con esta variedad para servir de producto de "entrada en la gama" para nuevos consumidores todavía no listos para una bebida no dulce", explica Jean-Jacques Fredj, fundador de la marca Umaicha.

Y añade "Llegar al segmento BIO nos permitirá llegar aún más al consumidor de productos naturales en España y en Europa donde esta categoría se está desarrollando; tanto en tiendas especializadas como en los lineales BIO de las grandes superficies".

Los tés Umaicha con las propiedades del té verde proporcionan una hidratación saludable a lo largo del día. Pueden acompañar cualquier comida sana, del desayuno a la cena y, además, potencian el sabor de los alimentos.

Las bebidas Umaicha se comercializan en botella de 350ml.

Umaicha Té verde Ryoku-Cha: PVP 1,69€

Umaicha Té verde tostado Hoji-Cha: PVP 1,69€

Umaicha Rooibos verde: PVP 1,69€

Umaicha Té verde Bio: PVP 1,89€

Umaicha Té verde & Yuzu: PVP 1,89€

Umaicha integra acciones para apoyar el desarrollo sostenible y participa activamente en la preservación de nuestro planeta, utilizando unos envases totalmente reciclables por separado (la botella, la etiqueta pre-cortada se puede quitar fácilmente, y el tapón).

Para descargar imágenes:

<https://www.dropbox.com/sh/4ff6lz886rvwcjd/AAALk5duP53unPllwcfbaKDa?dl=0>

SOBRE UMAICHA

Umaicha fue lanzada en Barcelona por Jean-Jacques Fredj, un europeo que, después de vivir más de 10 años en Japón y enamorarse del país, quería dar a conocer en Europa esta bebida japonesa, sabrosa y naturalmente sin calorías. En la actualidad, las bebidas de Umaicha se venden en España y

Francia. Están disponibles en El Corte Inglés, Al Campo, en tiendas de conveniencia, en tiendas de productos naturales como Casa Ametller, en el canal de la restauración japonesa. También la marca tiene su E-shop propio (<https://eshop.umaicha.com/shop>) y está buscando nuevos distribuidores en diferentes canales para ampliar su presencia a nivel nacional.

<http://www.umaicha.com/>

Para más información: Gaëtane Aguado / gaetane.aguado@umaicha.com / T.635 128 413

Datos de contacto:

GAETANE AGUADO

635128413

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

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Sociedad](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>