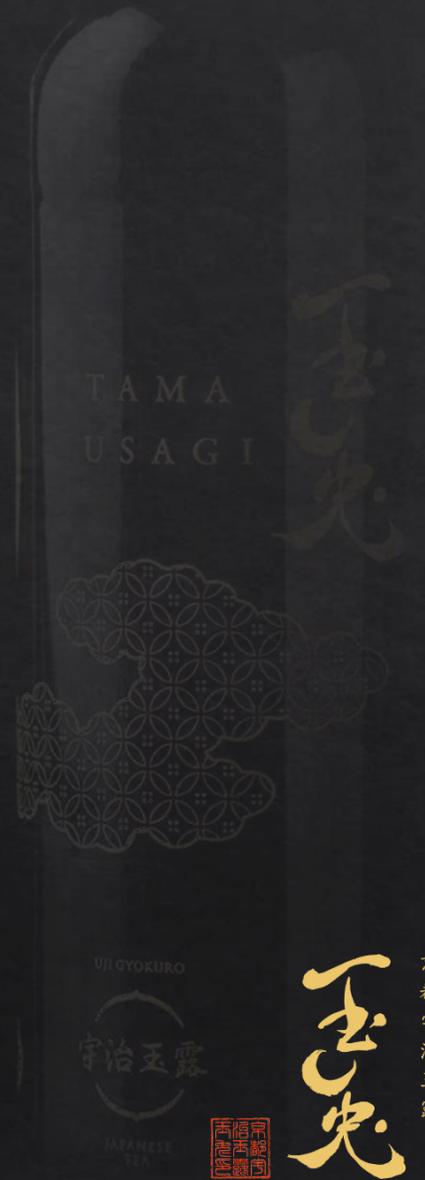


# TÈ GYOKURO - Kyoto 玉兔

Una Bevanda di Prestigio

Cooperativa del tè della prefettura di Kyoto



京都宇治玉露

玉兔





BRAND NAME

京都宇治玉露 玉兔

TÈ GIAPPONESE UJI GYOKURO TAMAUSAGI

Una volta, Uji veniva scritto come '菟道' e pronunciato 'Uji'. Anche al santuario Ujigami, che è patrimonio mondiale dell'umanità, viene utilizzato il motivo del coniglio, un animale profondamente legato a Uji. Così, combinando il carattere '玉' di Gyokuro (un tipo di tè) con il coniglio, è nato il nome del marchio '玉兔' (**Tamausagi**, ovvero Coniglio di Giada).



京都宇治玉露



## Una storia di 800 anni

Dalla seconda metà del periodo Kamakura, la coltivazione del tè iniziò nella regione di Uji. Grazie al clima e al terreno favorevoli, già all'inizio del periodo Muromachi, il tè di Uji divenne un marchio di alta qualità, apprezzato dall'imperatore e dalla famiglia dello shōgun.

**Tamausagi** utilizza "Uji Gyokuro", un tipo di tè prodotto seguendo il metodo tradizionale del tè di Uji, tramandato attraverso la lunga storia di Kyoto.





## Il termine 旨味 Umami

È uno dei cinque gusti fondamentali, insieme a dolce, salato, amaro e aspro. La parola "umami" deriva dal giapponese e si traduce approssimativamente come "saporito" o "gustoso". È un gusto ricco e profondo, spesso associato al glutammato monosodico (MSG), ed è presente naturalmente in alimenti come carne, pesce, formaggio stagionato, funghi, pomodori maturi e, in particolare, nel tè verde Gyokuro, che è ricco di aminoacidi come il glutammato.





## Gyokuro una produzione raffinata

Il Gyokuro è un tè fatto con foglie raccolte e cotte a vapore dopo essere state coltivate all'ombra. Si può godere del suo sapore dolce e ricco di umami, insieme al caratteristico aroma 'di copertura' simile a quello dell'alga nori.





## Un momento di beatitudine

La dolcezza e l'umami tipici del Gyokuro derivano dalla teanina, una sostanza nota per il suo effetto rilassante. Infondendo lentamente a bassa temperatura, l'umami si libera, producendo un effetto rilassante.



## Un designi unico

La bottiglia nera di **Tamausagi** è prodotta in modo originale, con stampa dorata direttamente sulla bottiglia. Insieme alla dolcezza del coniglio, crea una sensazione di lusso. Inoltre, per mantenere la qualità, la bottiglia è realizzata con vetro schermato dalla luce.





## Premi design

2021 Giappone

17<sup>a</sup> edizione dei Glass Bottle Awards  
**Premio di Eccellenza ricevuto**

2021

Pentawards2021  
**Argento**



2021  
Pentawards  
Silver



第17回 ガラスびんアワード

**優秀賞**

日本ガラスびん協会



玉露

京都宇治玉露

# Specifiche



Cassa	24 Bottiglie
Formato	220ml/bottiglia
Scadenza	12mesi dalla produzione
Conservazione	Temperatura ambiente. La conservazione a lungo termine a temperature elevate può portare al deterioramento e alla decolorazione del prodotto. Una volta aperta conservare in frigo e consumare in 1-2 giorni.
Ingredienti	Tè verde/Vitamina C (Ascorbato di sodio)
Origine	Giappone
MOQ	10casse
Dimensione peso cassa	21x32x21 – 11,5kg

Nota: Non è possibile il trasporto a lunga distanza in dry container,



京都宇治玉露

京都宇治玉露



## Prezzo EXW

Bottiglia	xxx¥
Cassa	xxxx¥
Confezione da 2	xxx¥

# Procedura



Trattative



Preventivo

Forniremo un preventivo in base alla quantità



Ordine

La spedizione avverrà entro 2-3 giorni lavorativi dall'ordine. (Se è necessario il lavoro di sostituzione dell'etichetta, si prega di effettuare l'ordine un mese prima della data di consegna.)



Spedizione



Consegna



玉光

京都宇治玉露



Distribuito da 035 Trading

〒250-0122 Kanagawa-ken, Minamiashigara  
info@2035trading.com

<https://www.035trading.com>



京都宇治玉露  
玉露