

JAPAN

TEE-URSPRUNG mit **GENUSS**,
VIELFALT und **PERFEKTION**



Sie wünschen sich neue trendige Produkte, die Ihre Kunden begeistern und Ihnen gute Umsätze garantieren?

Begeben Sie sich mit uns in die Tee-Welt Japans!

Es erwartet Sie eine große Vielfalt frischer klassischer Tees, hochwertiger Matcha in Hingucker-Optik, edle Mischungen mit japanischer Tee-Basis sowie original japanische Keramik und Zubehör für die perfekte Zubereitung.

Wollenhaupt Plus: Unser Japan Tee-Sortiment liefern wir Ihnen komplett in Bio-Qualität - bester Genuss für Mensch und Umwelt!



Vertrauen in Genuss
Enjoy with confidence

JAPAN Fertigpackungen

Drei besonders hochwertige Qualitäten können Sie Ihren Kunden in kleinen Fertigpackungen anbieten. Die Fertigpackungen werden direkt in Japan unter Schutzatmosphäre abgepackt und erhalten das frische Aroma.



00639 | Japan Shincha Gyokuro Homare Biotee*

VE 3 x 60 g Beutel | Beutel € 11,45 | VE € 34,35



- Grüner Tee
Kagoshima, Süd-Japan
- erste Ernte
 - für Mehrfachaufgüsse geeignet

Shincha bezeichnet die erste Pflückung in Japan und Gyokuro bezeichnet einen vor der Ernte mehr als 18 Tage überschatteten Tee. Der Shincha Gyokuro Homare vereint beides perfekt. Gehaltvoll mit Umami-Charakter, Süße und überzeugender Farbe des feindeligen Blattes. Japanischer Teeperfektionismus.

🕒 1 Min. ☞ 3-4 gestrichene Teelöffel/100 ml 🌡️ 70 °C

00640 | Japan Fukamushicha Urara Biotee*

VE 3 x 80 g Beutel | Beutel € 11,65 | VE € 34,95



- Grüner Tee
Kagoshima, Süd-Japan
- für Kaltaufguss geeignet
 - für Mehrfachaufgüsse geeignet

Fukamushicha ist ein langgedämpfter Grüntee. Durch die längere Dämpfung entstehen grobe und feine Blattanteile. Er ist hochintensiv, hat deutliche Umami-Noten und überzeugt mit langanhaltendem Geschmack. Der Fukamushicha Urara ist perfekt als Kaltaufguss (Mizudashi Cha) geeignet. Warm und kalt ein Genuss.

🕒 2 Min. ☞ 2-3 gestrichene Teelöffel/250 ml 🌡️ 70 °C

00641 | Japan Kabusecha Akari Biotee*

VE 3 x 100 g Beutel | Beutel € 11,85 | VE € 35,55



- Grüner Tee
Miyazaki, Süd-Japan
- Halbschattentee
 - für Mehrfachaufgüsse geeignet

Kabusecha ist ein Halbschattentee und wird mehr als acht Tage beschattet. Das Blatt ist fein verarbeitet und der Geschmack vollmundig-intensiv mit seidigem Körper. Erfrischende und energetisierende Spitzenqualität.

🕒 2 Min. ☞ 2-3 gestrichene Teelöffel/100 ml 🌡️ 70 °C

Mizudashi Cha - Cold Brew Tea

Beim Kaltaufguss wird das Teeblatt mit kaltem Wasser übergossen und 1-2 Stunden ziehen gelassen. Dann ist der erfrischende Aufguss des Fukamushichas fertig und sollte innerhalb von einem Tag getrunken werden. Für die Zubereitung eignet sich der Teezubereiter Tepiano® (Art.Nr. 49224) und für größere Mengen die Glaskaraffe Glossy (Art.Nr. 49229).

Mehrfachaufgüsse

In Japan hat sich für die Zubereitung von Mehrfachaufgüssen hübsche und handliche Keramik etabliert, wie Kyusu, Yuzamashi und Teeschälchen. Mehr Informationen dazu finden Sie in der Broschüre *Japanische Teespezialitäten* (Art.Nr. 41510).

MATCHA

Unsere Matcha-Produkte erstrahlen in einem neuen Design und verbesserter Qualität: matt schwarz, edel und auffällig setzen Sie einen Akzent und überzeugen durch Frische und beste Qualität.



00646 | Japan Matcha Megumi - Ceremonial Premium, Biotee*

VE 1 x 30 g Dose | Dose € 16,95 n/n | VE € 16,95 n/n



Grüner Tee
Kagoshima, Süd-Japan
• hochwertige Zeremonien-Qualität

Megumi ist Matcha in Zeremonien-Qualität. Dafür wird Tencha auf Steinmühlen schonend und fein vermahlen. Er schmeckt vollmundig, süßlich und zart, mit deutlicher Umami-Note. Eine absolute Spitzenqualität.

1 g/80 ml intensiv aufschäumen

00645 | Japan Matcha Kasumi - Daily Pleasure, Biotee*

VE 4 x 30 g Dose | Dose € 12,75 n/n | VE € 51,00 n/n



Grüner Tee
Kagoshima, Süd-Japan
• für die tägliche Portion Matcha

Kasumi ist besonders für die tägliche Portion Matcha geeignet. Der zubereitete Matcha ist sehr aromatisch, intensiv grün und überzeugt mit weichen und leicht süßlichen Noten.

1 g/80 ml intensiv aufschäumen

00644 | Japan Matcha Hotaru - Beginner's Favourite, Biotee*

VE 4 x 30 g Dose | Dose € 7,95 n/n | VE € 31,80 n/n



Grüner Tee
verschiedene Regionen Japans
• Einsteiger-Qualität

Hotaru ist perfekt als Einsteiger-Qualität geeignet und vielseitig für Getränke und Speisen verwendbar. Hotaru ist aromatisch, leicht bitter und mit typischem Matcha-Geschmack.

1 g/80 ml intensiv aufschäumen

Matcha-Zubereitung

Traditionelle Zubereitung: 2 gesiebte Bambuslöffel (1 g) mit 80 ml 70 °C heißem Wasser aufgießen und mit einem Matchabesen intensiv aufschäumen.

Rezept-Inspirationen für Double Matcha Muffins, Matcha Latte und Matcha Shots finden Sie in unserer Rezept-Rubrik online unter www.wollenhaupt.com/tee-rezepte.



Lagerungsempfehlung

Wir empfehlen Ihnen die Matcha-Produkte möglichst kühl zu lagern. Im Optimalfall lagern Sie die Dosen im Kühlschrank.

Insbesondere Ihren Kunden sollten Sie die Empfehlung mitgeben, die geöffneten Matcha-Dosen im Kühlschrank zu lagern.

Sortiments-Neuheiten aus JAPAN

Japanische Tees sind Qualitätsprodukte. Deshalb erhalten Sie diese Tees von uns in Originalgebinden aus Japan. Die Vakuum-Schlauchbeutel gewährleisten den optimalen Erhalt der Qualität. Zur Lagerung geöffneter Beutel empfehlen wir Ihnen den Tee mit einem Verschlussclip (Art.Nr. 41182) zu schließen.

00636 | Japan Benifuki Premium Biotee*

VE 1 kg | kg € 78,95 | VE € 78,95



Schwarzer Tee
Kagoshima, Süd-Japan
• Premium-Schwarztee aus Japan

Benifuki ist ein schwarzer Tee und eine Besonderheit im von Grüntee dominierten Japan, die geschmacklich mit nussig und honigartigen Noten überzeugt. Ausgewogen und komplex.

🕒 2 Min. 🍵 3-4 gestrichene Teelöffel/350 ml 🌡️ 100 °C

00642 | Japan Tamaryokucha Mikazuki Biotee*

VE 1 kg | kg € 59,95 | VE € 59,95



Grüner Tee
Miyazaki, Süd-Japan
• zusätzliche Pfannen-Röstung

Die gerollte Blattform und röstigen Noten des Tamaryokuchas entsteht durch das Rösten und Rollen der Blätter, was bei dieser Sorte nach der herkömmlichen Dämpfung stattfindet. Tamaryokucha ist der etwas andere Grüntee im Segment Japan. Das krause Blatt entfaltet in der Tasse fein-nussige Noten, umspielt von einem zarten Röstaroma.

🕒 2 Min. 🍵 2 gestrichene Teelöffel/250 ml 🌡️ 70 °C

00643 | Japan Genmaicha Matcha Satsuki Biotee*

VE 1 kg | kg € 39,95 | VE € 39,95



Grüner Tee
verschiedene Regionen Japans
• Matcha-Coating & gerösteter Reis

Genmaicha Matcha überrascht mit einer Harmonie aus röstig-getreidigen und frisch-grünen Noten. Matcha und Reis sorgen für ein optisches Highlight im Tee und eine abgerundete, sanfte Tasse.

Zutaten: Grüner Tee*, Reis*

🕒 1-2 Min. 🍵 1 gestrichener Teelöffel/250 ml 🌡️ 80 °C

*Aus kontrolliert biologischem Anbau, JP-BIO-008



Bio-Hinweis: Die Gebinde-Einheiten der genannten Biotees dürfen von nicht bio-zertifizierten Betrieben nur dann als Bio-Tee etikettiert werden, wenn die Ware aus dem Originalgebinde vor den Augen des Verbrauchers abgepackt wird.

Verkaufsunterstützung

Beim Verkauf der hochwertigen Produkte des Japan-Sortiments möchten wir Sie bestmöglich unterstützen. Wir haben geeignete Verpackungs- und Verkaufsmaterialien entwickelt und ausgewählt, um Ihnen die perfekten Materialien für die Präsentation der Tees anbieten zu können.



Abpackbeispiele

Verpackungen & Etiketten

Bestellen Sie überzeugende Japan-Tees sowie die von Ihnen bevorzugten Beutel und nutzen Sie Ihre Etiketten. Oder geben Sie bei Ihrer Bestellung auf, für welche Sorten Sie sortenindividuelle Etiketten im Japan-Design benötigen. Mit wenigen Handgriffen haben Sie individualisierte Japan-Produkte für Ihr Geschäft. Die Standbodenbeutel mit Zip-Verschluss sind perfekt geeignet für die japanischen Tees. Sie schließen luftdicht und können im Kühlschrank gelagert werden.

Verpackungsmaterial	VE	EUR/VE
47082 Standbodenbeutel mit Zip-Verschluss, silber, 110 x 65 x 185 mm	50	12,50
47081 Standbodenbeutel mit Zip-Verschluss, matt schwarz, 110 x 65 x 185 mm	50	12,50
47086 Standbodenbeutel mit Zip-Verschluss, natur, 85 x 50 x 140 mm	1000	74,95
44311 Etiketten im Japan-Design mit sortenindividueller Bedruckung	50	3,00 n/n

Unser Tipp:
Die kleinen Beutel eignen sich hervorragend als Mustertüten, die Sie Ihren Kunden mitgeben können!

Geben Sie Ihren Kunden Wissenswertes über japanische Tees, deren Anbau, Produktion und optimale Zubereitung an die Hand. Die Broschüre *Japanische Teespezialitäten* bietet einen spannenden Einstieg in die Welt japanischer Tees. Das Poster ist ein toller Blickfang für Ihren Laden.



41510 | Broschüre *Japanische Teespezialitäten*, zweisprachig (deutsch/englisch)
VE 15 Stk. € 3,75 n/n



41511 | Poster DIN A2 *Japanische Teespezialitäten*, zweisprachig (deutsch/englisch)
VE 1 Stk. € 2,95 n/n

Tokuni

Die Vielfalt der japanischen Tees fasziniert viele Teetrinker/innen und inspirierte uns zu der Tee-Serie Tokuni.

Testen Sie das Novum im Tee-Sortiment! Erweitern Sie Ihr Sortiment mit tollen Tees in Bio-Qualität. Die Tokuni-Serie überzeugt dank Premium-Zutaten, sanfter Aromatisierung und der hervorragenden Geschmacksbalance.

Ob Lemongras, Ingwer oder Vanille, jeder findet seinen Lieblingsgeschmack.

Tokuni Japan Sencha Lemongras Biotee*

Harmonische Komposition - hochwertiger japanischer Sencha-Tee verfeinert mit Lemongras und Lindenblüten. Die Mischung begeistert in der Tasse mit frischem Geschmack.

10792 | Tokuni Japan Sencha Lemongras Biotee*

VE 0,7 kg | VE € 20,95 | kg € 29,93



Natürlich aromatisierte Grüntee-/Kräutermischung mit Zitrusgeschmack

- Besondere natürliche Aromatisierung mit Bio Lemongrasöl

Zutaten: Japan Grüntee Mischung* (Sencha*, Kukicha*) (50 %), Apfelstücke*, Lemongras* (13 %), Lindenblütenblätter*, Lindenblätter*, süße Brombeerblätter*, Ringelblumenblütenblätter*, natürliches Zitrusfrüchtearoma, Lemongrasöl* (0,1 %)

🕒 2-3 Min. 🍵 1 gestrichener Teelöffel/250 ml 🌡️ 100 °C

Tokuni Japan Houjicha Ingwer Biotee*

Ausgewogene Komposition - die würzig-nussigen Noten des gerösteten japanischen Grüntees Houjicha werden durch Ingwer und eine leichte Zimt-Note perfekt abgerundet.

10791 | Tokuni Japan Houjicha Ingwer Biotee*

VE 0,7 kg | VE € 20,95 | kg € 29,93



Natürlich aromatisierte Grüntee-/Gewürzmischung mit Ingwergeschmack

- Besondere natürliche Aromatisierung mit Bio Ingweröl

Zutaten: Japan Grüntee Houjicha* (50 %), Ingwer* (23 %), Zimt*, Süßholzwurzel*, Piment*, Gewürznelken*, Kardamomfrüchte*, Rosa Pfeffer*, Ingweröl* (0,1 %)

🕒 2 Min. 🍵 1 gestrichener Teelöffel/250 ml 🌡️ 100 °C

Tokuni Japan Genmaicha Vanille Biotee*

Wohlgewählte Komposition - der japanische Genmaicha erhält durch Vanille eine stimmige Abrundung. Die Teemischung überzeugt durch eine tolle Balance in der Tasse.

10793 | Tokuni Japan Genmaicha Vanille Biotee*

VE 0,7 kg | VE € 20,95 | kg € 29,93



Natürlich aromatisierte Grüntee-/Früchtemischung mit Vanillegeschmack

- Mit Bio Vanille-Extrakt

Zutaten: Japan Grüntee Genmaicha* (Tee*, Reis*) (45 %), Hagebutenschalen*, Johannisbrotstücke*, Kokos-Chips*, Japan Grüntee Houjicha* (5 %), Süßholzwurzel*, Kokosblütenzucker*, natürliches Gewürzaroma, Bourbon Vanille Extrakt* (0,5 %), natürliches Früchtearoma

🕒 2-3 Min. 🍵 1 gestrichener Teelöffel/250 ml 🌡️ 100 °C

Original japanische KERAMIK & ZUBEHÖR

Liebhaber/innen japanischer Tees legen nicht nur viel Wert auf die Qualität der Tees, sondern haben Freude an authentischer Zubereitung und japanischer Keramik. Eine Auswahl unseres neuen Sortimentes mit original japanischer Keramik sehen Sie hier. Mehr finden Sie im neuen Katalog 2020/21.



„Namine“



„Kenji“



„Hayate“



„Akira“



„Yuma“



„Momoka“

Die original japanische Keramik wird in Manufakturen von Meistern Ihrer Handwerkskunst hergestellt. Jedes Stück ist ein Unikat und kann leicht von der Abbildung abweichen.

Accessoires		VE	EUR/Stk.
59019 Namine	Original japanische Teeschale, Keramik, 2 Farben sortiert, 0,1 l, Ø 80 mm, Höhe 65 mm, blau/ rosa	2	4,45
59020 Kenji	Original japanische Yuzamashi (Abkühlchale), Keramik, 0,21 l, Höhe 75 mm, weiß	1	12,55 n/n
59015 Hayate	Original japanische Kyusu mit integriertem Sieb, Keramik, 0,35 l, Höhe 90 mm	1	28,95 n/n
59016 Hayate	Original japanische Teebecher, Keramik, 0,15 l, Ø 72 mm, Höhe 70 mm	2	9,85 n/n
59012 Akira	Original japanische Matcha-Schale, Keramik, 0,4 l, Ø 125 mm, Höhe 72 mm	1	17,75
59013 Yuma	Original japanische Matcha-Schale, Keramik, 0,4 l, Ø 120 mm, Höhe 70 mm	1	17,95
59022 Momoka	Original japanische Teeschale, Keramik, 0,125 l, Ø 95 mm, Höhe 60 mm, rosa	2	7,25 n/n
59023 Momoka	Original japanische Teeschale, Keramik, 0,125 l, Ø 95 mm, Höhe 60 mm, blau	2	7,25 n/n

Matcha-Besen (Art.Nr. 41154) und Matcha-Löffel (Art.Nr. 41151) sind die perfekte Ergänzung und weiterhin in unserem Sortiment erhältlich.

Auf alle
Mailingtees
bis 30.09.2020
10 % Aktionsrabatt.
Nur gültig für den
Erstauftrag.

Tees verfügbar ab Anfang September!

GRATIS

Ab einer Bestellung von 2 VE Japan-Neuheiten* erhalten Sie 15 Broschüren *Japanische Teespezialitäten* & ab 3 VE zusätzlich 1 A2 Poster *Japanische Teespezialitäten* gratis.



* Alle Neuheiten des Mailings sowie die Japan-Neuheiten aus 2019 (00635 Kukicha Moegi, 00634 Houjicha Sumire, 00637 Sencha Matcha Tamayura, 00638 Sencha Midori).

Bestellung senden an:

Wollenhaupt Tee GmbH
Gutenbergstraße 33 -35
21465 Reinbek/Hamburg, Germany

Tel.: +49 40-728 30-300

Fax: 0800-728 30-333

Email: bestellung@wollenhaupt.com

Alle Tees und Accessoires können Sie bequem und einfach in unserem Online-Shop (<https://www.wollenhaupt.com/login>) bestellen. Bitte beachten Sie, dass der Aktionsrabatt von 10 % im Online-Shop aus technischen Gründen nicht angezeigt wird, auf Ihrer Bestellbestätigung aber selbstverständlich berücksichtigt sein wird.

Es gelten die jeweils aktuellen allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen der Wollenhaupt Tee GmbH, für gewerbliche Kunden (www.wollenhaupt.com/agb).

Impressum

Wollenhaupt Tee GmbH
Gutenbergstraße 33-35
D-21465 Reinbek/Hamburg
Email: info@wollenhaupt.com

Eintragung im Handelsregister:
Registergericht: Lübeck
Registernr.: HRB 1427 RE
Umsatzsteuer-ID-Nr.: DE 8 11 18 11 95

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer:
Dirk Wollenhaupt