

Disfrutar del matcha, la nueva bebida preferida de Brad Pitt, ahora es fácil gracias a Matcha & CO

Las propiedades de este té verde japonés han ayudado al actor, y a muchos otros, a depurar su cuerpo y encontrar la calma que necesitaba, a la vez que ha vuelto a despertar su energía artística. Las propiedades de esta bebida han convencido a muchas celebrities y a los más early adopters del mundo healthy. La gran cantidad de antioxidantes que contiene ayuda a filtrar la sangre de sustancias tóxicas, actuando directamente sobre el hígado gracias a las catequinas

Desde su separación, el actor ha revelado en numerosas ocasiones que el consumo de té matcha, el polvo que resulta de moler las hojas de té verde, le ha sido de gran ayuda en el proceso de desintoxicación física y emocional por el que está pasando. Su ritual le ha cautivado tanto, que cada mañana se prepara una taza en su casa de Hollywood Hills, donde reside desde el año 1994.

Pero, ¿cuál es el secreto de esta bebida? ¿En qué se basan todas las afirmaciones alrededor de sus beneficios y por qué las celebrities lo han convertido en un must have? El origen del matcha japonés se remonta a cuando un monje budista lo introdujo en el país en el año 1191. Es por ello que lo toman desde hace cientos de años, afirmando que llegan a una meditación mucho más profunda gracias a su consumo. Paralelamente, también los samuráis están estrechamente relacionados con el matcha. Sus propiedades energizantes, resultantes de la combinación de cafeína y L-Teanina, aportan vitalidad y facilidad de concentración durante unas seis horas, de forma que no pone nerviosa a la persona que lo consume, sino que le aporta un estado llamado calma-alerta.

En la actualidad, se ha ido incorporando cada vez más en el día a día de la sociedad global, e introduciéndose en recetas como galletas, helados, bizcochos e infinidad de platos y creaciones más. Esto ha sucedido por sus conocidas propiedades saludables y por el sabor inconfundible que lo caracteriza: el sabor Umami. Este, conocido como el quinto sabor (además del dulce, el salado, el amargo y el ácido), en japonés significa sabor agradable o sabroso. Aun así, no suele gustar a todos en la primera experiencia, ya que las papilas gustativas no están acostumbradas a sentirlo y se suele requerir de unas tres o cuatro veces para que el consumidor se enamore totalmente del matcha. Eso sí, como le ha pasado a Brad Pitt, cuando uno se acostumbra al ritual de su preparación, no puede dejar de vivirlo cada día.

Además de su sabor inconfundible, el matcha protege contra los radicales libres, responsables del envejecimiento. No es en vano que algunos, como el actor, lo consideren una salvación. Otras de sus propiedades se centran en el cuidado de la piel y el peso, ya que activa el metabolismo favoreciendo la quema de grasas.

Encontrarlo en España es sencillo. Encontrarlo de calidad, no tanto. En la web de Matcha & CO se venden dos variedades de matcha 100% ecológico de los campos de Uji, Japón. También se comercializan todos los complementos necesarios para su consumo y se da extendida información sobre las características de la bebida que, tal y como se cree muy firmemente, es la perfecta y

mejorada sustituta del café. Si no, que se lo pregunten a Brad Pitt.

Datos de contacto:

Angi Castells

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

Categorías: [Internacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>