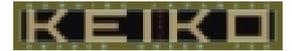


## Shimodozono International GmbH - KEIKO Tee

Strothestr. 50  
49356 Diepholz



Tel: 05441 99 59 56 - 0

Fax: 05441 99 59 56 - 9

E-Mail: [info@keikotee.de](mailto:info@keikotee.de)

Web: <http://www.keikotee.de>

- Waren:
- Sonstige Nahrungsmittel (ohne Getränke)
    - Kaffee und Tee, Kaffee-Ersatz
      - Grüner Tee
      - Schwarzer Tee
      - Kräutertees
      - Sonstige
    - Süßwaren
      - Sonstige
      - Süßwaren ohne Kakaogehalt (z.B. Kaugummi, Bonbons, Dragees, Gummibonbons, Geleeezeugnisse, Karamellen, Marzipanwaren, Brausepulver)
      - Schokolade
      - Pralinen

Zertifizierungen: Bio-Siegel (EG-Öko-Verordnung, EU)  
NOP (National Organic Program der USDA, USA)

Exportregionen: Nordamerika (Kanada, USA)  
Restliches Europa  
EU-27 Staaten  
Restliches Asien

Messen: Anuga, Köln  
BioFach, Nürnberg  
Salone Internazionale del Gusto, Turin  
SIAL, Paris

Produktneuheiten: Shimodozono International ist eine deutsch-japanische Firma, die sich auf die Herstellung und den Vertrieb Japanischer Halbschatten-Tees (Kabuse-cha) spezialisiert hat.

Unter der Marke KEIKO finden Sie ein Sortiment von außergewöhnlich feinen Spitzentees verschiedener Pflückungen aus der Region Kagoshima im Süden Japans. Zur Steigerung der Qualität wird der Teestrauch in guten Anbaulagen unter speziellen Netzen (japanisch: Kabuse) kultiviert. Der Aufwuchs im Halbschatten kommt den Wachstumsbedingungen des wilden Tees am nächsten. Kabusecha bildet mehr natürliche Wirkstoffe und ist besonders

aromatisch.

Europaweit einzigartig ist auch die Herstellung der Matcha-Pulver vor Ort. Auf original japanischen Granitmöhlen wird das feine Gewebe der Teeblätter hier in Deutschland zu dem edlen Pulver vermahlen und bietet so einen unvergleichlich frischen, höchst aromatischen Geschmack.

Um die Inhaltsstoffe des Blattes optimal aufzuschließen und vor Oxidation zu schützen, werden die tiefgrünen Blätter in einem speziell entwickelten Verfahren gedämpft, gekühlt, gerollt, getrocknet und unter Schutzatmosphäre luftdicht verpackt. So bleiben die Wirkstoffe und das duftig frische Aroma bis zum Genuss erhalten.