Matcha Café

NOS ADRESSES PARISIENNES





Les Matcha Café proposent une cuisine aux saveurs japonaises, préparée à partir de produits de saison et de première qualité, ainsi qu'une belle sélection de matchas, de thés biologiques japonais & de cafés de spécialité. Nos deux adresses ont également un espace épicerie fine où vous pouvez faire vos courses de produits japonais.

UMAMI MATCHA CAFE

Petit-dejs, déjeuners, goûters, brunchs le week-end

LUN : 11h30-19h - MAR-VEN : 9h-19h / SAN-DIM : 10h -19h

22, rue Béranger 75003 Paris

Tel : +33 (0)1 48 04 06 02

MATCHA CAFE TO GO

Vente à emporter de bento box, boissons & desserts

LUN-SAM : 11h30-15h / 16h-19h30

7, rue Pierre Demours 75017 Paris

Tel : +33 (0)1 45 74 73 22

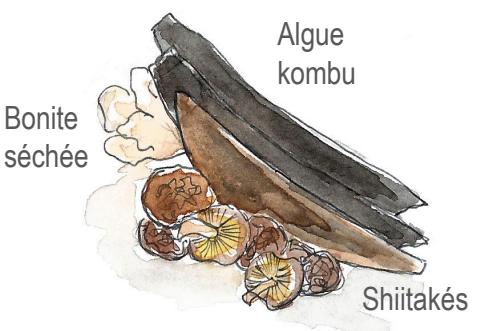
UMAMI

L'umami est la cinquième saveur après le sucré, le salé, l'acide et l'amer. En japonais, umami signifie «goût savoureux».

L'umami améliore la saveur d'une large variété d'aliments et a un rôle d'exhausteur de goût. Il laisse un goût savoureux et long en bouche. Il enveloppe le palais et le dessus de la langue d'un voile de douceur et de rondeur.

L'umami est naturellement présent dans certains aliments comme le kombu, les champignons et la bonite, trois ingrédients du bouillon dashi, une de bases de la cuisine japonaise. On le retrouve également dans les produits maturés et fermentés, comme le miso et la sauce soja au Japon, ou les tomates mûres, le parmesan et le jambon affiné en Europe. En effet, lors de la fermentation certaines protéines des aliments se transforment en acides aminés qui sont à l'origine du goût umami.

Ingrédients du dashi :



UMAMI SAS

2, avenue Jean Moulin

94120 Fontenay-sous-bois

Tel : +33 (0)1 43 94 97 91

contact@umamiparis.com

Le meilleur de la gastronomie et du terroir japonais en direct des artisans



Nous avons sélectionné pour vous des grands classiques de la cuisine japonaise ainsi que des produits rares et innovants

www.umamiparis.com

NOTRE SAVOIR FAIRE

Importer et sélectionner, en direct des artisans, le meilleur de la gastronomie japonaise.

Umami contrôle toute la logistique, depuis le lieu de fabrication du produit jusqu'à son stockage dans notre entrepôt à Paris.

60 artisans japonais associés

Nous connaissons personnellement chacun des artisans avec qui nous travaillons dans une relation de confiance

400 produits de qualité

nos soins pour leurs goûts exceptionnels, allant des classiques de la gastronomie japonaise à des produits plus atypiques

Une importation en conteneur réfrigéré

Pour préserver toutes les saveurs de nos produits

Une livraison rapide en Europe



RETROUVEZ UMAMIPARIS SUR

www.umamiparis.com

NOTRE PHILOSOPHIE

* Vous faire découvrir que les produits japonais s'adaptent parfaitement et facilement à la cuisine française.
* Vous apporter de nouvelles saveurs dans votre cuisine de tous les jours.
* Vous faire connaître les bases essentielles de la cuisine japonaise.
* Vous proposer des produits qui permettent de réaliser une cuisine saine et équilibrée.

LES PARTICULIERS

* Un site web marchand: www.umamiparis.com
* Une épicerie fine à Paris
* Des cours de cuisine
* Des dégustations gastronomiques
* Des salons

LES PROFESSIONNELS

Vous êtes distributeur, artisan, producteur, professionnel de la restauration ou de l'épicerie fine ?
Umami est au service de votre activité et vous propose :

Des tarifs adaptés à votre activité

Des produits-ingrédients
en formats professionnels, pour les métiers de bouche et les artisans

Des produits & des packagings
pour la vente en rayonnage des épiceries fines

Une équipe réactive & disponible
pour vous conseiller sur la création d'une gamme de produits japonais de qualité