



PRESSEMITTEILUNG

Neue Produktvariante **CHAIPUR® Matcha Green Chai Latte** In praktischen Portionssticks für die Gastronomie

Indische Gewürze treffen auf japanischen Grüntee und geben ein exotisch anregendes Heiss- oder Kaltgetränk. **CHAIPUR® Matcha Green Chai Latte** ist eine einzigartige Kombination von japanischem Premium Grünteepulver Matcha, orientalisch scharfen Gewürzen aus Indien, Milch und angenehmer Süße als anregender Genuss für die Sinne.

Eine spannende Geschmacksvariante stellt **DARBOVEN** jetzt anlässlich der Messe **INTERNORGA 2008** in praktischen Portionssticks für die Gastronomie vor:
CHAIPUR® Matcha Green Chai Latte

Amerikareisende kennen Matcha Grünteepulver in Chai bereits aus den Coffee Shops. Hier hat er sich zum absoluten Trendprodukt entwickelt, ob heiss oder als Kaltgetränk.

Matcha Grünteepulver ist die Basis der japanischen Teezeremonie, abgeleitet vom Zen Buddhismus. Für die Herstellung des Pulvers werden nur edle Grüntees aus der Frühlingspflückung verwendet. Einige Wochen vor der Ernte in den eindrucksvollen Teeplantagen, in Sichtweite des Fujijama, beschattet man die Teebüsche mit Bambusmatten, damit sie mehr Chlorophyll bilden und somit Ihr einzigartiges Aroma, entwickeln können. In einer Steinmühle wird der trinkfertige Grüntee dann zu Pulver gemahlen. Grüntee gilt als besonders gesundheitsfördernd, durch seine Vitamine, Mineralien und Antioxidantien.

Die einfache und schnelle Zubereitung von **CHAIPUR® Matcha Green Chai Latte** ist perfekt auf die Bedürfnisse der Gastronomie abgestimmt. Der Inhalt des Portionssticks wird mit 200ml heissem Wasser aufgegossen und umgerührt. Das Produkt ist leicht löslich und verströmt einen würzigen Duft.



In den Wintermonaten werden die würzig wärmenden Gewürze sehr geschätzt. Rezeptideen, z.B. als eisgekühltes Milchmodgetränk **ICED CHAIPUR® Matcha Green Chai Latte** oder **CHAIPUR® Matcha Frappé**, machen diese Produktinnovation auch in den Sommermonaten zusätzlich attraktiv.

CHAIPUR® - Hot Spicy Chai
Eine Marke der Unternehmensgruppe





PRESSEMITTEILUNG

Lieferbar ist CHAIPUR® Matcha Green Chai Latte in Portionssticks oder 500g Vorratsbeuteln

Für Aufmerksamkeit sorgen die passenden Porzellanbecher, Poster, Tischaufsteller und Karteneinkleber.



Das Zukunftsinstitut spricht in seinem Trend-Report 2007 von insgesamt neun soziologischen Trends. Einer davon ist auch kulinarisch hoch relevant: das Indien-Gefühl. Nämlich Buntheit und Buddhismus. „Es ist die Kombination aus Emotionalität und Spiritualität, die Indiens Kultur in Europa so erfolgreich werden lässt.“ Die indische Küche, eine Zeitlang eher out-of-fashion, erlebt ein Comeback im Rahmen des Bollywood-Kults, so die Marktforscher. Kunterbunter indischer Kitsch (Girlanden, Gemälde und Figürchen, duftende Räucherstäbchen und indische Musik) schafft die richtige Atmosphäre. Indien liegt also im Trend. Indische Musik und Filme auf Partys oder der Besuch eines Musicals – z.B. BOLLYWOOD The Show –, sowie indische Speisen sind absolut angesagt. Masala Chai oder Yogi Chai hat seinen festen Platz in der Heissgetränkerte Karte der Coffee Shops und Trendgastronomie.

In **CHAIPUR® Hot Spicy Chai Latte** spiegelt sich die Seele Indiens wieder. Ein Land, das die Sinne betört. Chai, im orientalischen Raum das Wort für „Tee“, ist in Indien eine Art Nationalgetränk und hat eine lange Tradition. Ursprünglich stammt das Rezept aus der ayurvedischen Lehre vom Leben, in der Gewürze eine entscheidende Rolle für Immunsystem und Stoffwechsel spielen. Kardamom, Ingwer, Zimt, Nelken, Fenchel, Anis und Pfeffer sorgen für Energie und Bekömmlichkeit. Der schwarze Tee wirkt anregend, die Milch sättigend und die Süße mildert etwas die Schärfe der Gewürze. Für Inder ist der Masala Chai, sprich Gewürztee, eine Zwischenmalzeit und Erfrischung, an heißen wie an kalten Tagen.

CHAIPUR® Hot Spicy Chai Latte – der praktische Instantgewürztee ist seit 2004 ein Erfolgsprodukt aus dem Hause DARBOVEN Hamburg. Eine feurige Mischung aus heißer Milch, fein anregendem Schwarztee, besänftigender Süße und exotisch-scharfen Gewürzen. Genau das richtige Getränk für die kalten Wintermonate. In den Sommermonaten kommt CHAIPUR auch eisgekühlt als Durstlöcher ins Longdrinkglas.

CHAIPUR® - Hot Spicy Chai
Eine Marke der Unternehmensgruppe



PRESSEMITTEILUNG

Erhältlich ebenfalls in Portionssticks und 500g Vorratsbeuteln.



Fotomaterial in größerer Auflösung stellen wir Ihnen gerne bei Bedarf zur Verfügung.

Bei Verwendung bitten wir um die Übersendung eines Belegexemplars.

V.i.S.d.P.:

J.J. DARBOVEN GmbH & Co.KG &

BURKHOF KAFFEE GmbH

SPECIALTIES Kaffee•Tee•Kakao

Ansprechpartnerin: Susanne Albrecht

- Leitung Produktmarketing & Einkauf EILLES TEE & CHAIPUR

Pinkertweg 13, 22113 Hamburg

Tel.: 040/73335-171 Fax: -121

Email: salbrecht@darboven.com

www.chaipur.com

www.eilles-tee.de

www.darboven.com

www.burkhof.com

Hamburg, den 20.09.2008/al

CHAIPUR® - Hot Spicy Chai
Eine Marke der Unternehmensgruppe

