

## Köstliche Verwöihnmente mit „TeaSpa“ von EILLES TEE

**Hamburg, März 2022. Wellness für Genießer: Mit der neuen TeaSpa-Kollektion schenkt EILLES TEE all jenen eine wertvolle Auszeit, die köstliche Tee-Kompositionen in Bio-Qualität schätzen. Gleich vier raffinierte Sorten erfüllen den Wunsch nach nachhaltigem Genuss und stillen das Bedürfnis nach wohltuender Me-Time – egal ob im Spa-Bereich, auf dem Hotelzimmer oder im Café.**

Bewusst und mit allen Sinnen genießen – dafür steht die neue TeaSpa-Kollektion von EILLES TEE. Vier einzigartige neue Rezepturen bieten anspruchsvollen Gästen ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Die erlesenen Kompositionen in Bio-Qualität wurden mit viel Sorgfalt auf ganz unterschiedliche Bedürfnisse abgestimmt. Während die Sorte Ayurviva mit ihrem würzig frischen Kräutergenuss aus feinen Botanicals und einem wohligen Hauch Vanillearoma vitalisierend wirkt, verwöhnt Harmonia dank ausgewählter Zutaten wie Kurkuma und Johanniskraut Stressgeplagte, die sich nach mehr Gleichgewicht sehnen. Magica verzaubert die Sinne mit traumhaft exotischer, fruchtiger Frische aus mildem Rooibos und Ingredienzen wie Mango sowie dem magischen Aroma der Tonkabohne. Eine würzig-pikante Pause für Workaholics verspricht Ayurvital mit Komponenten wie Ingwer, Kardamomsaat und schwarzem Pfeffer.

### Expertise trifft auf Experimentierfreude

„In unserer TeaSpa-Kollektion steckt die ganze Hingabe unseres Expertenteams“, sagt Tea Tasterin und Marketing Managerin Karen Lässig. „Wir haben über Monate verkostet und gefeilt – bis die Rezepturen perfekt waren.“ Selbst nach mehr als 20 Jahren in der Branche ist sie noch immer fasziniert von den unendlichen Möglichkeiten, die ihr kreativer Beruf mit sich bringt. Die Entwicklung der TeaSpa-Kollektion, die meisterhaft den boomenden Spa- und Wellness-Markt bedient, sei trotz ihrer langjährigen Erfahrung ein besonderes Erlebnis gewesen. „Wir spielen hier mit ganz neuen, aufregenden Komponenten wie der Tonkabohne und weiteren Botanicals wie Ingwer und Minze. Ich habe selbst viel Neues dazugelernt“, so die Connaisseuse. Ebenso passionierte Teetrinker dürfen sich bereits beim aufmerksamen Studieren der Zutatenliste animiert fühlen, das harmonische Zusammenspiel von Duft und Geschmack auszukosten und auf köstliche Weise den eigenen Flüssigkeitsspeicher aufzufüllen. Jede Kreation ist wohlige Seelenmassage und Labsal pur für vielbeschäftigte Alltagskämpfer – und das zu jeder Tageszeit.



## Feine Selektion für noch mehr Auswahl

Ayurviva, Harmonia, Magica und Ayurvital sind eine spannende Ergänzung des bestehenden EILLES-Teesortiments, welches rund 200 verschiedene Produkte umfasst. Das moderne und dank der stilvollen Farbwahl an jede Sorte individuell angepasste Verpackungsdesign fällt ins Auge und spricht eine junge, trendbewusste Zielgruppe an. Der charakteristische Pyramidenbeutel Tea Diamond® unterstützt die optimale Entfaltung der ausgefeilten Aromen. Unabhängig davon, ob der Gast seine ganz persönliche Me-Time lieber im Café, im Spa-Bereich oder in der Badewanne des eigenen Hotelzimmers genießt.

### Zum Unternehmen J.J. Darboven:

J.J. Darboven wurde am 21. März 1866 von Johann Joachim Darboven in Hamburg gegründet. Das erfolgreiche hanseatische Familienunternehmen wird mittlerweile in vierter Generation geführt von Albert Darboven. Mit einem umfassenden Produktangebot aus Kaffee (z.B. J.J. Darboven Classics, Alfredo) Tee (z.B. EILLES TEE, PLATEANUM®) und Kakao (COCA YA) ist das Unternehmen Marktführer im Außerhausbereich und überzeugt im Lebensmitteleinzelhandel mit Kaffee (z.B. IDEE KAFFEE, EILLES KAFFEE, Café Intención, Alberto, Mövenpick und Sansibar) und Kakao (Cacaó Intención). J.J. Darboven steht für Qualität, Tradition und Innovation. Die Firmengruppe ist aktuell in zehn europäischen Ländern aktiv.

### **Für weitere Informationen:**

J.J. Darboven GmbH & Co. KG.  
Ute Lund  
Telefon: 040 - 73335-408  
Fax: 040 – 73335-121  
Email: [ulund@darboven.com](mailto:ulund@darboven.com)  
Web: [www.darboven.com](http://www.darboven.com)

Mrs. Politely Delicious PR GmbH  
Frederike-Otilie Schmidt  
Telefon: 040 767 540 92  
Email: [frederike@mrspolitely-delicious.com](mailto:frederike@mrspolitely-delicious.com)  
Web: [www.mrspolitely-delicious.com](http://www.mrspolitely-delicious.com)

