



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.

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 Heissgetränketele der Coffee Shops und Trendgastronomie.

CHAIPUR® Hot Spicy Chai Latte – der praktische Instantgewürztee ist seit 2004 ein Erfolgsprodukt aus dem Hause DARBOVEN Hamburg. In den Sommermonaten kommt CHAIPUR auch eisgekühlt als Durstlöcher in Longdrinkglas.



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 Grüntee in Chai bereits aus den Coffee Shops. Hier hat er sich zum absoluten Trendprodukt entwickelt.

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,

CHAIPUR® - Hot Spicy Chai
Eine Marke der Unternehmensgruppe





PRESSEMITTEILUNG

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.



Rezeptideen, z.B. als eisgekühltes Milchmixgetränk **ICED CHAIPUR® Matcha Green Chai Latte**, machen diese Produktinnovation in den kommenden Sommermonaten zusätzlich attraktiv.

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

Weiteres Fotomaterial 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
 Pinkertweg 13, 22113 Hamburg
 Tel.: 040/73335-171 Fax: -121
 Email: salbrecht@darboven.com

www.eilles-tee.de

www.chaipur.com

www.darboven.com

www.burkhof.com

Hamburg, den 15.02.2008/al

CHAIPUR® - Hot Spicy Chai
 Eine Marke der Unternehmensgruppe