

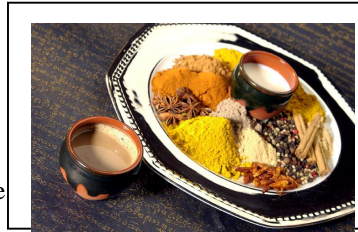


Presseinformation zur Neuheit 2004
Präsentation INTERNORGA!

CHAIPUR Hot Spicy Chai

Eine feurige Mischung aus heißer Milch, fein anregendem Schwarztee, besänftigender Süße und exotisch scharfer Gewürze: indischer Gewürztee. Add spice to your life. Spüre Deine Sinne!

Im **CHAIPUR** spiegelt sich die Seele Indiens wieder. Ein betörender Geruch und intensiver Geschmack nach köstlich verführerischen Gewürzen aus dem Orient fordern die Sinne. Das indische Nationalgetränk hat eine lange Tradition. Ursprünglich stammt das Rezept aus der ayurvedischen Lehre vom Leben, in der Gewürze eine entscheidende Rolle für ein intaktes Immunsystem und einen optimalen 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 exotischen Gewürze. Für Inder ist der *Masala Chai*, sprich Gewürztee, eine Zwischenmahlzeit und Erfrischung, an heißen wie an kalten Tagen.



In Amerika ist es das Trendgetränk der letzten 5 Jahre, mit steigender Tendenz. Nach Deutschland kam es über die Coffee Shops und langsam entwickelt es sich vom Geheimtipp zum Kultgetränk. Grosse Publikumszeitungen, wie Bunte oder Bild der Frau haben *Chai* schon zum Getränk des Jahres 2004 in Deutschland erklärt. Die Zutaten werden traditionell eigentlich über Stunden gekocht.

Wir vereinfachen dies: **CHAIPUR** ist ein in heißem Wasser leicht lösliches Getränkepulver mit original Gewürzen. Die Zubereitung erfolgt manuell oder über Dispenser. Und der Hit im Sommer: **CHAIPUR on Ice!** Als Variante vielleicht mit einem Schuss Espresso?



Indien liegt im Trend. Bollywood Partys mit indischen Filmen und Musik, exotische Speisen, sogar Tanzkurse werden angeboten. Wir bereichern den Trend um einen kulinarischen Genuss mit **CHAIPUR Hot Spicy Chai**. Die Produktneuheit wird anlässlich der INTERNORGA 2004 von **J.J. DARBOVEN Specialties Kaffee-Tee-Kakao** als Heiß- und Kaltgetränk präsentiert. Die Sinne sind gefordert: add spice to your life!

Digitalisiertes Fotomaterial können Sie direkt anfordern über unsere Agentur do-ad wellcare communication, Frau Gaby Bohle, Tel.: 040/6560330. Der Abdruck erfolgt honorarfrei. Wir erbitten eine Quellennennung und ein Belegexemplar.

V.i.S.d.P

J.J. DARBOVEN GmbH & Co.KG Specialties Kaffee • Tee • Kakao

Ansprechpartnerin: Frau Susanne Albrecht Leitung EK & PM Tee

Pinkertweg 13, 22113 Hamburg Tel.: 040/73335-171 Fax: 040/773335-121

Email: salbrecht@darboven.com

Formatiert: Englisch
(Großbritannien)

Hamburg, 05.03.2004/al