



Premiera

marzec 2008

Esencja dobrego dnia

Kenijska słodycz, intensywny indyjski napar i dojrzały smak cejlońskich mieszanek. Przyjmij zaproszenie na filiżankę herbaty Irving. Poznaj unikatową kompozycję powstałą z najlepszych herbat świata.

Herbata od wieków towarzyszy ludziom zarówno w chwilach codziennych, jak i tych niezwykłych. Przywieziona do Europy przez angielskich kolonizatorów, szybko wpisała się w krajobraz współczesnego świata, ale tak naprawdę dopiero od niedawna mamy okazję odkrywać pełnię jej gatunków, właściwości i tajemnic.

Zielone listki, delikatny pączek

Zanim herbata - jako pełen aromatu napar - trafi do naszych filiżanek, jest wiecznie zieloną rośliną z rodzaju *camelia*, uprawianą w strefie okołorównikowej. Z botanicznego punktu widzenia, krzew herbaciany jest „geniuszem uniwersalnym” Wystarczyły zaledwie dwa pierwotne krzewy (*Camellia sinensis*, syn. *Thea sinensis* oraz *Camellia assamica*), aby na całym świecie powstało tak wiele gatunków herbaty. Krzew herbaciany usiany jest tysiącami liści. Jednak nie każdy z nich nadaje się na herbatę. Bez względu na kraj czy kontynent, podczas zbiorów obowiązuje żelazna zasada: *two leaves and a bud*, która oznacza, że chcąc uzyskać wysokiej jakości herbatę, z każdej gałązki krzewu wolno zerwać jedynie dwa najwyżej osadzone listki i delikatny pąk. To one stanowią surowiec do dalszej produkcji herbaty.

Ukryty aromat

Herbata, podobnie jak większość produktów naturalnych, nie jest jednorodna. Każdy zbiór nawet z tego samego krzewu, może nieco różnić się pod względem smaku. Na jej jakość duży wpływ mają także zmieniające się warunki klimatyczne.

Dlatego w celu uzyskania jednolitego smaku o dużej powtarzalności tworzy się tzw. blend, czyli mieszankę herbaty o ujednoliconych parametrach: smaku, koloru i aromatu - tak, aby za każdym razem tak samo, doskonale smakowała.

Warto podkreślić, że wbrew powszechnym opiniom, najlepszej jakości czarne herbaty aromatyzowane np. Earl Grey, nie pachną intensywnie przed zaparzeniem, a ich aromat uwalnia się dopiero w trakcie zaparzania. To zasługa najnowszej technologii laboratoryjnej stosowanej w produkcji herbat aromatyzowanych, takich jak Irving, a także zamkniętych w specjalnych nanokapsułkach aromatów. Kapsułkowanie zabezpiecza aromat przed ulatnianiem w trakcie przechowywania produktu. Dzięki temu możemy być pewni, że sięgając po herbatę Irving za każdym razem po zaparzeniu będzie ona pachniała i smakowała tak samo intensywnie i nie doświadczymy efektu tzw. „zwietrzenia” produktu.

Dla koneserów i miłośników tradycji

Badania konsumenckie dowodzą, że Polacy bardzo chętnie piją herbatę, a nasz kraj plasuje się w światowej czołówce, jeśli chodzi o spożycie tego napoju. Pomimo bogatej oferty na rynku, większość z nas preferuje smak tradycyjnej herbaty, najchętniej z dodatkiem cytryny lub soku owocowego. To właśnie z myślą o nich powstały herbaty **Malinowa Polana, Cytrynowy Gaj, Porzeczkowy Ogród i Owocowy Las**. Dla miłośników o bardziej wysublimowanych gustach stworzyliśmy linię **Tea Cocktails** (herbacianych koktajli), niespotykane połączenie czarnej herbaty, owocowych smaków z nutą wanilii, imbiru i mięty.

Aromatyzowane herbaty Irving, swój naturalny smak i zapach uzyskują dzięki dodatkom liofilizowanych (tj. poddanych specjalnemu procesowi suszenia bez użycia wysokiej temperatury) owocowych soków oraz kawałków suszonych owoców.

Herbata jest naszą pasją, dlatego zadaliśmy, aby w każdej saszetce Irving kluczową rolę odgrywał herbaciany susz, a dodatki - w postaci płatków kwiatów, przypraw czy soków – nadawały jej harmonijny smak i przyjemny aromat.

Delektując się herbatą Irving, odkryj, czym jest esencja dobrego dnia.

Dodatkowe informacje:

Marzena Jaworska, tel. (22) 717 19 25, kom. 0 600 892 928,

marzena.jaworska@irvingtea.com