

**Прессованный
чай
WEISERHOUSE**

**Компания ООО “Кофе Экспресс Сервис”
г. Екатеринбург**

Чайный баран

Новый проект группы компаний “Чай и Кофе”. Это первая фабрика по производству прессованного чая в России. Фабрика прессует чай в любые формы – блины, брикеты, плитки, медали, мини точа и другое. Но самое главное – “Чайный Баран” никогда не будет использовать сырьё низкого качества!



Как производится прессованный чай?



Для изготовления прессованного чая используют только качественное листовое сырьё и другие составляющие – фрукты, ягоды, травы и цветки.

Распаривание



Рассыпной чай пропитывается паром. Благодаря паровой обработке, чай заваривается гораздо быстрее, а сам отвар становится насыщенней.

Прессовка



Прессовка рассыпного чая производится в специальных формах из пищевой нержавеющей стали, прессовка длится в среднем около 5 минут.

Сушка



После прессовки чай отправляется на сушку, пост просушки размещен в месте повышенной циркуляции воздуха, за счёт чего чайный блин просушивается гораздо быстрее и качественнее.

Упаковка



Чай отправляется на специальные посты упаковки, где он вручную упаковывается в пищевую бумагу.



WEISERHOUSE
ЧАЙНЫЙ ЛИКБЕЗ

Преимущества прессованного чая



Большие
сроки
хранения!

Быстрее заваривается!



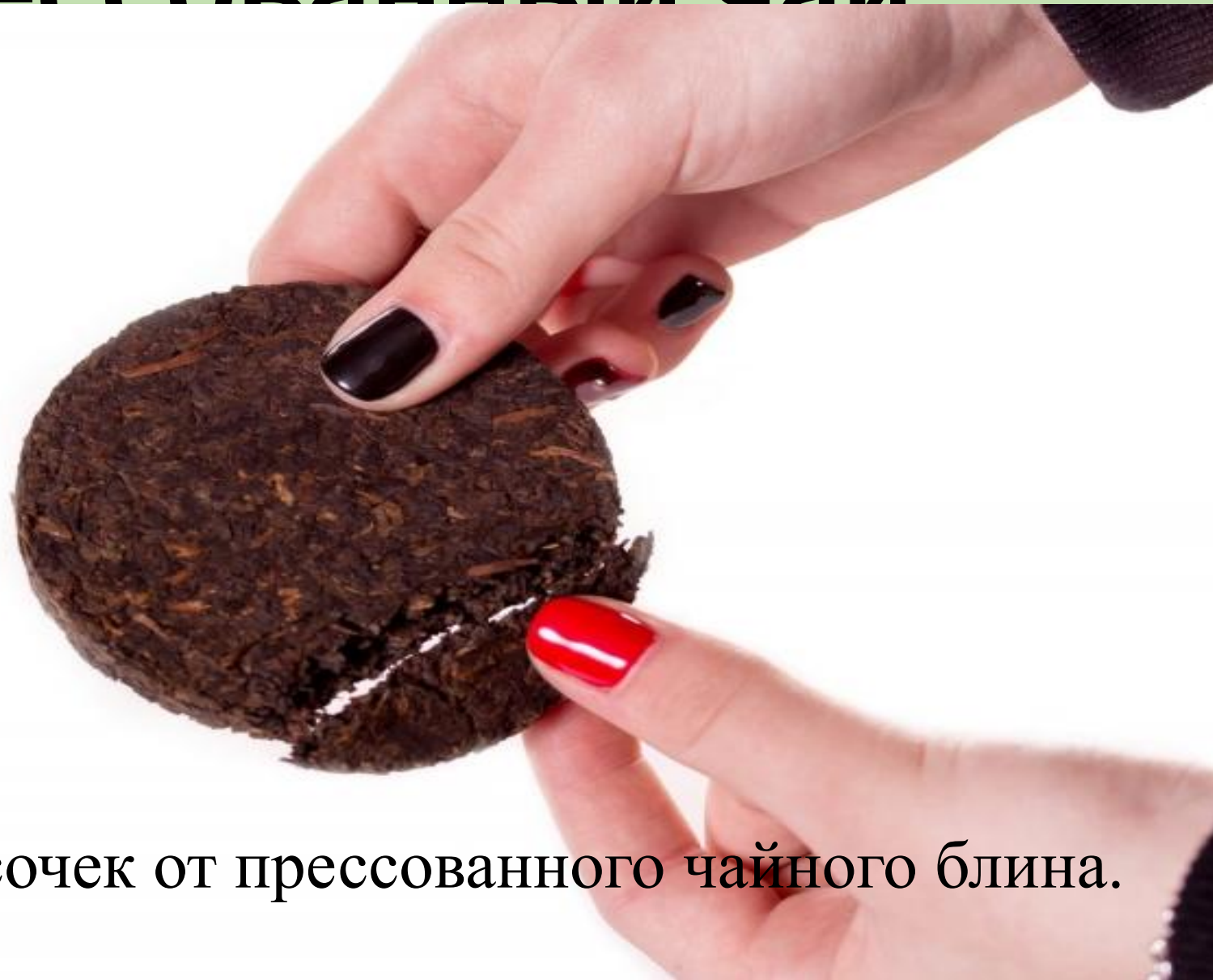


Удобно хранить!

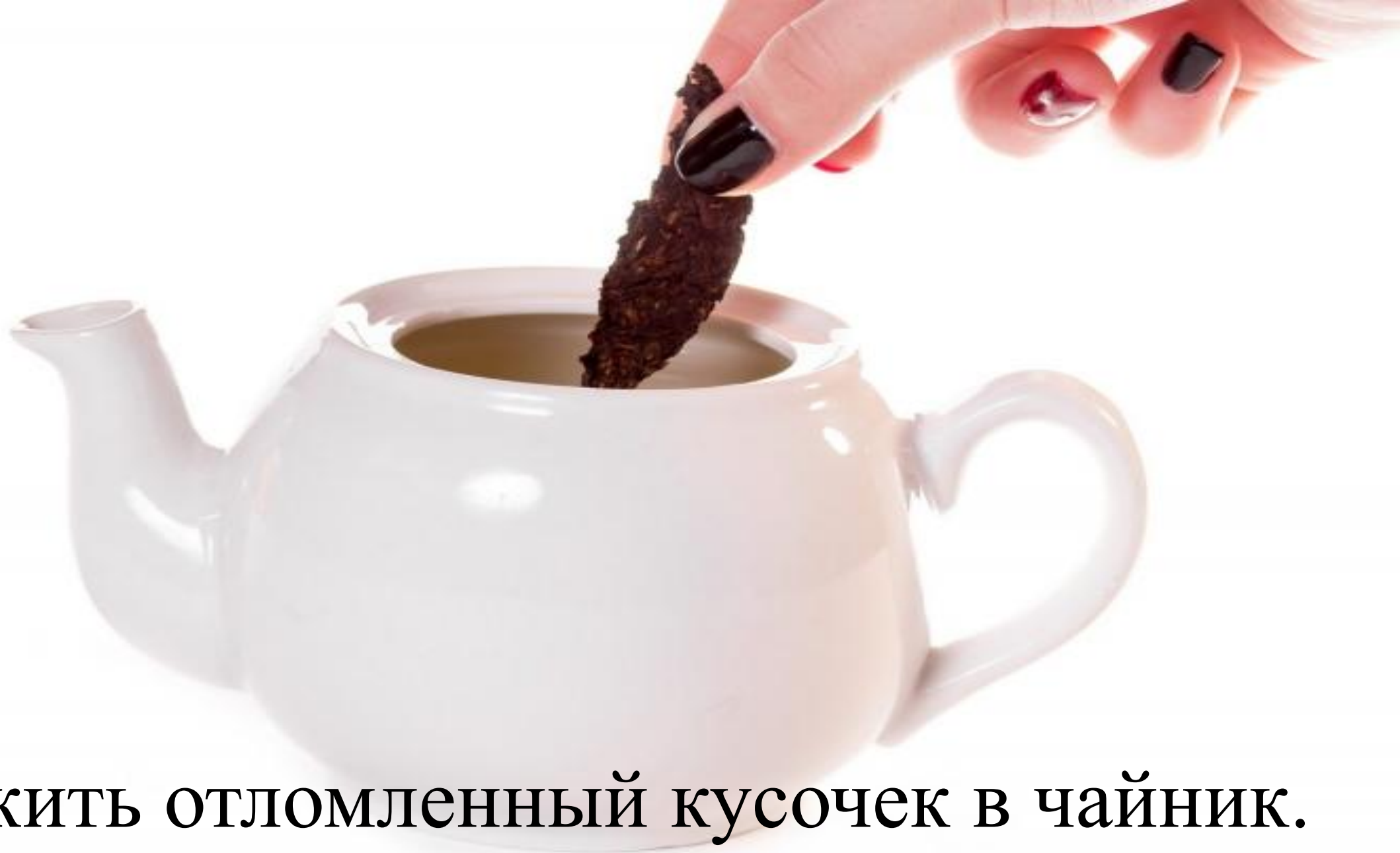
Отличный подарок!



Как заваривать прессованный чай



Отломить кусочек от прессованного чайного блина.



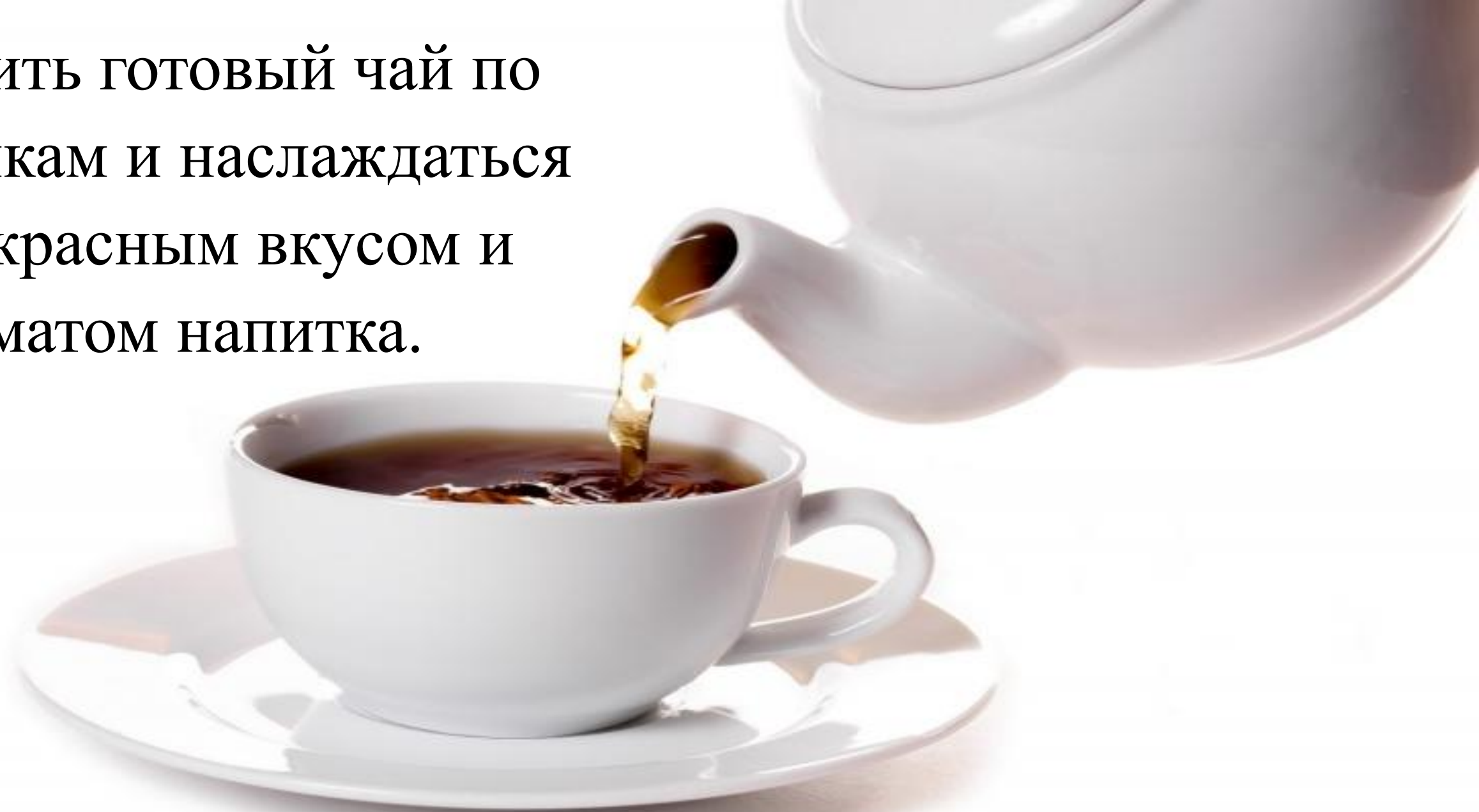
Положить отломленный кусочек в чайник.

Залить кусочек чая кипятком,



Закрывать крышку чайника и дать настояться 3-5 минуты.

Залить ГОТОВЫЙ чай по
чашкам и наслаждаться
прекрасным вкусом и
ароматом напитка.



Ассортимент: Блины 250 г



250 г



250 г



250 г

Блины и плитки 125 г



125 г



125 г



125 г

Блины и плитки 50 г



Порционный чай в кубиках 5-7г на чайник



Спасибо за внимание!

620085 г. Екатеринбург,
ул. Монтёрская, д. 8, оф. 18
Телефон: +7 (343) 34590-23;
+7 (904) 981-71-22

E-mail: info@coffeeonline.ru

Web: www.coffeeonline.ru