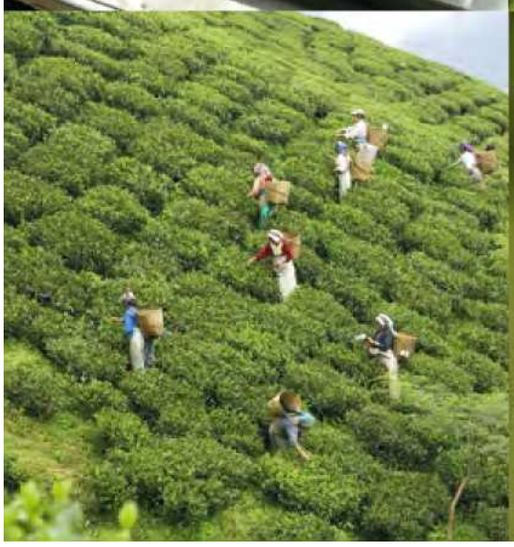
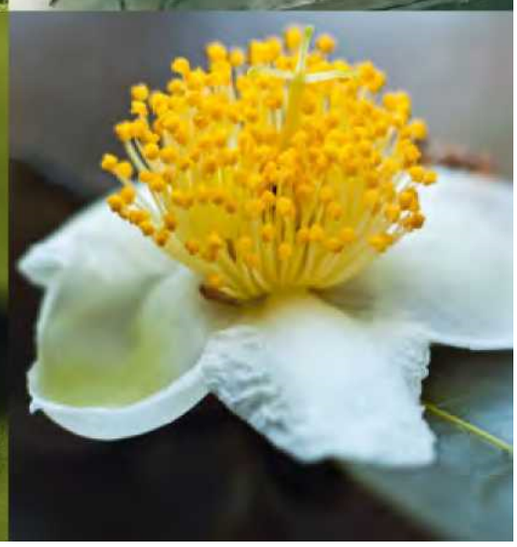
seit 1873

Eilles
TEE

Najlepsze herbaty spełniające
najwyższe oczekiwania





Regiony upraw herbaty

»Chiny«

Według legendy herbata został odkryta w 2737 p.n.e. Blisko 90% Chińczyków pije codziennie herbatę, co sprawia, że Chiny są największym na świecie konsumentem tego napoju. Herbata może być biała, zielona, czarna i częściowo fermentowana, znana pod nazwą herbaty oolong. Istnieją też rzadkie i ekskluzywne odmiany, które jeszcze kilkadziesiąt lat temu były zastrzeżone dla elity politycznej, a obecnie sprzedaje się je jako drogie delikatesowe produkty. Perły jaśminu, znane też pod nazwą oczu smoka, są szczególnie eleganckim rodzajem zielonej herbaty: maleńkie perełki zwijane są ręcznie i oferują wyjątkowo delikatny aromat jaśminu.

»Japonia«

Herbata ma tutaj status kultowy. Mnisi buddyjscy sprowadzili pierwsze ziarna herbaty z Chin, a pierwsze uprawy założono w 805 r. Do tej pory w Japonii produkowana jest jedynie zielona herbata. Popyt krajowy jest tak wysoki, że jedynie niewielkie ilości trafiają na eksport, w związku z czym japońska herbata jest bardzo droga. Najsłynniejsze odmiany to sencha, genmaicha (znana pod nazwą „ryżowy popcorn") i gyokuro, uprawiana w cieniu herbata o wyjątkowo wysokiej zawartości kofeiny.

»Indie«

DARJEELING to rejon uprawy herbaty w północnych Indiach leżący u podnóża Himalajów na wysokości 3 tys. metrów. Znajdują się tam 73 plantacje herbaty, położone czasami na wysokości aż 2 tys. metrów, stąd Darjeeling opisywana jest często jako herbata „z dachu świata". Wieją tu bardzo zimne wiatry, więc krzaczki produkują jedynie drobne liście, które są zbierane przez dziewięć miesięcy w roku, siedem dni w tygodniu. Z tego regionu pochodzi zaledwie 2% liści herbaty rosnącej w Indiach, przy czym pierwszy, wiosenny zbiór i drugi, letni zbiór dają najpopularniejsze odmiany. Wyjątkowy smak przypisać można wyjątkowemu i nieco surowemu klimatowi – koneserzy sławią pod niebiosa tę herbatę i piją ją w najczystszej formie lub czasami z odrobiną cukru.

ASSAM – region największych upraw w północnych Indiach położony przy granicy z Chinami. Uprawy rozpoczęto w 1836 roku, pod panowaniem brytyjskim. Obecnie istnieje tu blisko 600 plantacji herbaty wzdłuż rzeki Brahmaputra w krainie zdominowanej przez dżunglę i bagna. Gorący, wilgotny klimat zapewnia ogromne zbiory i 50% całej indyjskiej produkcji herbaty pochodzi właśnie z tego regionu. Herbaty Assam należą do najmocniejszych i najbardziej pełnych w smaku czarnych herbat, które po nalaniu mają ciemnobrązowy kolor i szczycą się korzennym, lekko słodowym smakiem. Cechą charakterystyczną herbaty Assam są widoczne złote koniuszki na całkowicie czarnych liściach. Najpopularniejsze i najważniejsze odmiany pochodzą ze zbiorów letnich i stanowią podstawę naszych mieszanek Frisian i East Frisian, które zazwyczaj pijemy ze śmietanką i brązowym cukrem w kostkach.

CEYLON – w dawnych czasach wyspa słynąca z uprawy kawy, która w następstwie zarazy upraw została w 1867 r. przekształcona przez Brytyjczyków w wyspę upraw herbaty. W kategoriach politycznych herbata cejlońska przetrwała zmianę nazwy wyspy na Sri Lankę. Jest tu ponad 400 plantacji, co sprawia, że Sri Lanka jest największym na świecie eksporterem herbaty. Herbata cejlońska uprawiana jest na różnych wysokościach i można wyróżnić odmiany nizinne (do 650 m), wyżynne (650-1,300 m) i górskie (od 1,300 m). Nasze ulubione mieszanki wywodzą się z wyżyny Dimbula, Uva i Nuwara Eliya i oferują świeży, korzenny smak oraz przejrzysty złotobrązowy kolor napoju. Herbaty cejlońskie są podstawą naszej mieszanki British blend i często podawane są z mlekiem.

»Afryka«

Herbata uprawiana jest w Afryce zaledwie od mniej więcej stu lat, jest to zatem stosunkowo nowy region upraw. Obecnie liście są zbierane w dużych ilościach w Kenii, Malawi, Kamerunie, Tanzanii, Zimbabwe, Burundi i Rwandzie – głównymi nabywcami są Brytyjczycy. Afrykańska herbata bardzo przypomina herbaty Assam jeśli chodzi o barwę liści i gotowego naparu. Jeśli chodzi o smak, herbata ta mieści się gdzieś pomiędzy pełnym, korzennym Assamem a orzeźwiającym Cejlonem, ale zawiera mniej garbnika. Rooibos, czyli herbata czerwona, produkt herbatopodobny z Afryki Południowej, zaistniał na dobre na rynku kilka lat temu. Uprawy prowadzone są 50 km na północ od Kapsztadu – po przycięciu, fermentacji i wysuszeniu – otrzymujemy miedziany i lekko słodkawy napar. Herbata Rooibos zawiera pełno witamin i minerałów, a przy tym jest bezkofeinowa i pozbawiona garbników.

Ceremonia herbaty

»Herbata jest dziełem sztuki i wymaga ręki mistrza«

Kakuzo Okakura
(Księga herbaty)

»Japonia«

Termin „ceremonia herbaty" (chanoyu lub chado po japońsku) ogólnie odnosi się do pewnego choreograficznego rytuału, w ramach którego herbata jest przygotowywana i podawana wraz z drobnymi słodyczami. Wszyscy uczestnicy tego procesu trzymają się ściśle zasad ceremonii wymagającej ogromnej koncentracji. Każdy moment ceremonii został przed wiekami wyryty w kamieniu i jej tajemnice przechodzą z nauczyciela na ucznia bez najmniejszych modyfikacji. Najświętszą zasadą jest pełna harmonia. Dr Sen Soshitsu, piętnasty wielki mistrz Urasenke, tak wyraził się na temat swojego doświadczenia chado: „Gość i gospodarz stapiają się w jedno, połączeni spotkaniem serc i dzieleniem się czarką herbaty."

KLUCZOWE SŁOWA W JAPOŃSKIEJ CEREMONII HERBATY

matcha – drobny zielony proszek z herbaty rodzaju gyokuro tea

gyokuro – zielona japońska herbata najwyższej jakości w kształcie igieł

chashitsu – pokój, w którym odbywa się ceremonia herbaty

hishaku - drewniana chochla do nabierania gorącej wody

chashaku – drewniana łyżka, którą wkłada się sproszkowaną herbatę do czajniczka

chasen – bambusowe mieszadełko do spieniania herbaty

chawan - ręcznie robiona czarka do herbaty

»Grzeczna rozmowa z brytyjską tradycją «

Wielka Brytania

Brytyjska kultura picia herbaty pochodzi z XVII wieku i jest doskonale znana daleko poza granicami Wielkiej Brytanii. Roczne spożycie herbaty na poziomie 3,5 kg na osobę lokuje Wielką Brytanię jedynie za Chinami, Kuwejtem, Irlandią i Turcją. Średnio, każdy Brytyjczyk wypija co najmniej cztery filiżanki herbaty dziennie. Picie herbaty jest integralnym elementem brytyjskiego stylu życia. W szczególności popołudniowa herbata jest uznawana za specjalną okazję i jest podawana z zachowaniem określonych zasad. Mimo, że kawa miała w Wielkiej Brytanii mniej istotne znaczenie, obecnie kawiarnie wyrastają powszechnie właściwie w całym kraju.

Brytyjczycy zazwyczaj piją jedynie czarną herbatę parzoną z torebek i najbardziej lubią pełnowartościowe odmiany herbaty z Cejlonu, Afryki i Indonezji, które świetnie pasują do mleka, zarówno w aspekcie smaku jak i barwy. Niewielka mniejszość w dalszym ciągu parzy herbatę w tradycyjny sposób, czyli zalewając wrzątkiem listki herbaty luzem nasypane do czajniczka. Liście te pozostają do pełnego zaparzenia w czajniczku, przez co herbata staje się coraz mocniejsza, co oznacza, że czasami musi zostać do niej dolany wrzątek. Większość Brytyjczyków pije herbatę z mlekiem, co nadaje jej łagodniejszy smak.

Kwestia, co należy nalać najpierw do filiżanki – herbatę czy mleko – jest przedmiotem gorącej debaty zwolenników każdej z obu metod. Ten problem wydaje się nie do rozwiązania. Plotka głosi, że królowa Elżbieta II woli najpierw nalewać herbatę, jednak wiele osób, chroniąc delikatną porcelanę przed wrzątkiem, zaczyna od nalania do niej mleka.

»Czas na herbatę -relaks dla ciała i duszy«

Wschodnia Fryzja

Teetied (czas na herbatę) jest uosobieniem przytulności i serdeczności wschodniej Fryzji. Najważniejsze jest właściwe przygotowanie – najpierw należy przepłukać i ogrzać czajniczek wrzątkiem. Drugi krok to nasypanie herbaty do gorącego czajniczka. Najczęściej przestrzegana jest zasada: jedna łyżeczka na filiżankę, plus jedna dodatkowa łyżeczka dla czajniczka. Następnie czajniczek jest w połowie napełniany wrzątkiem, zakrywany przykrywką i herbata pozostawiona zostaje do zaparzenia na trzy – cztery minuty. Po tym czasie czajniczek jest napełniany wrzątkiem do końca i herbata jest gotowa do podania. Może być nalewana przez siteczko do wcześniej ogrzanego czajnika, żeby liście nie dostały się do filiżanek. Przed samym podaniem do filiżanki wrzucana jest Kluntje (duża bryłka brązowego lub białego cukru). Kiedy herbata nalewana jest na cukier, wydaje charakterystyczny trzask. Na górę herbaty nakładana jest „n Wulkje Rohm" (rodzaj płynnej śmietanki) za pomocą specjalnej zaokrąglonej łyżki. Taka herbata nie jest mieszana, a zatem najpierw smakujemy warstwę śmietankową, potem aromat gorzkiej herbaty, a na koniec słodycz z dna filiżanki.

Główna pora picia herbaty to czas śniadania i okolice godziny piętnastej. Niemniej szybka herbatka o jedenastej, znana jako „Elfuhrtje" jest też elementem tradycji herbacianych wschodniej Fryzji. Średnio 300 litrów, czyli 2,7 kg na osobę – blisko dwunastokrotność średniej krajowej – daje wschodniej Fryzji pierwsze miejsce w spożyciu herbaty w całych Niemczech.

»Rock it, Baby«

»USA«

Herbata na zimno została wynaleziona upalnego lata 1904 roku. Na wystawie światowej w St. Louis, Richard Blechynden z Anglii chciał przedstawić czarną herbatę Amerykanom. Z powodu niespodziewanej fali upałów nagle całkiem zniknęło zapotrzebowanie na gorące napoje. Wymyślił więc genialny sposób na uniknięcie całkowitej katastrofy. Schłodził herbatę za pomocą chłodniczych rur ołowiowych i tym sposobem zainicjował nowy trend, który wkrótce zamienił się w oszałamiający sukces. Herbata na zimno powstała na głębokim południu USA (gdzie w dalszym ciągu jest bardzo popularnym napojem przygotowywanym na świeżo każdego poranka, zwłaszcza w gorących letnich miesiącach) i rozprzestrzeniła się w całej Ameryce Północnej, a następnie przeskoczyła przez Atlantyk do Europy. W swoich początkach herbata na zimno była po prostu czarną posłodzoną herbatą z cytryną, podawaną z kruszonym lodem. Obecnie dostępnych jest niezliczona liczba odmian orzeźwiającej herbaty z lodem, również bez cukru, jeśli jest takie życzenie. Nasze przepisy przedstawiają nowoczesne i modne sposoby podawania herbaty z lodem, która może zwiększyć sprzedaż w gorące letnie miesiące.

»Herbaty delikatesowe– kwestia stylu«

»Ten napój jest niczym rosa
łagodnie opadająca z nieba.
Nazywamy ją herbatą. «

(Cytat z annałów dynastii Sung)

Herbaty dla smakoszy oferują niebiańskie doznania smakowe. Rzadkie mieszanki są bardzo cenione przez koneserów herbaty w taki sam sposób, jak niektórzy cenią wina vintage. Zachęcamy do odkrycia tych odmian, a także nowych ciekawych nut smakowych czekających na odkrycie w specjalnych herbatach. Nasze wyjątkowe herbaty wymagają całej sztuki parzenia i są w dużej mierze mieszane ręcznie. Japonia, Tajwan i Chiny są dobrze znane z produkcji wyjątkowo rzadkich herbat, które jeszcze do niedawna rzadko docierały do europejskich wybrzeży. Te wyjątkowe smaki stanowią ucztę zarówno dla oka, jak i dla kubków smakowych.

»Organic. Wellness, TeaSpa«

»Organic«

Rośnie znaczenie promowanie zdrowia poprzez produkty naturalne, zapewnienia beztroskiej przyjemności, nigdy nie tracąc z oczu naszej odpowiedzialności za środowisko - w kategoriach poszanowania środowiska naturalnego. W uprawie herbat organicznych nie stosujemy żadnych genetycznie modyfikowanych organizmów, chemicznych i syntetycznych środków ochrony roślin, ani łatwo rozpuszczalnych nieorganicznych nawozów sztucznych. Nie jest też dozwolone napromieniowywanie herbat gotowych do spożycia, ziół i owoców. Dzięki przejściu na uprawy organiczne pracownicy plantacji doświadczają znacznej poprawy stanu zdrowia, poprawia się stan środowiska naturalnego i rosną dochody plantatorów. Nasza koncepcja herbaty organic premium, czyli EILLES TEE, jest pełnym zestawem różnych herbat dla hoteli i restauracji, powstałym z uwzględnieniem zrównoważonego ekologicznego rozwoju. Ten zestaw herbat składa się z zielonych i czarnych herbat oraz ziołowych i owocowych mieszanek dla wytrawnych smakoszy. Ponadto wybrane produkty opatrzone są znakiem FAIRTRADE, wyróżniającym produkty społecznie zrównoważone.

»TeaSpa«

Rekomendujemy wyrafinowanym gościom specjalne doświadczenie smaku i zmysłowej przyjemności, czyli liściaste mieszanki TeaSpa z EILLES TEE. Aby zachować wrodzone piękno i witalność nasz organizm wymaga snu i płynów w odpowiedniej ilości. Najlepiej, jeśli spożywane płyny są ożywcze i odmładzające. Nasze trzy przepyszne herbaty organiczne TeaSpa spełniają wiele z powyższych wymogów.

BIO TeaSpa Ayurviva = Energia – ożywcza terapia dla ciała i duszy uwalniająca nieposkromioną energię. Ożywcza, korzenna mieszanka herbat o nutce smakowej letniego jabłka i cytryny. Cudowna mieszanka herbat z Dalekiego Wschodu dla osób świadomych potrzeby dbania o zdrowie.

BIO TeaSpa Magica = Odśwież - oczaruj swoje zmysły odświeżającym doświadczeniem. Wymarzona kompozycja smakowa, która zaskoczy kubki smakowe dodatkiem jabłka i pigwy. Ożywcze wytchnienie dla osób prowadzących intensywny tryb życia.

BIO TeaSpa Harmonia = Relaks – odzyskaj równowagę. Harmonijne herbaciane potpourri o odświeżającym smaku cytryny, ulży w stresie i pomoże odzyskać energię. Duchowe przesłanie dla tych najbardziej dotkniętych stresem.

Koncepcje

»Tea To-Go«

Koncepcja herbaty na wynos EILLES TEA oferuje nowoczesne rozwiązanie dla osób będących w ciągłym ruchu. Osiem doskonałych herbat gotowych do konsumpcji, ponieważ torebka herbaty jest zintegrowana z pokrywką. Dzięki temu otrzymujemy herbatę premium w nieskomplikowany sposób, nawet jeśli się spieszymy. Herbata będzie doskonałym towarzystwem podczas szybkiego śniadania, w spa czy w drodze do pracy.

»Room service«

Aromatyczna herbata o każdej porze dnia. Wybór czterech do sześciu smaków z pewnością zdobędzie serca Waszych gości! Ta luksusowa wersja jest pakowana jednostkowo jako Tea Diamond® - herbata w piramidkowych torebkach zaspokoi gusta najbardziej wyrafinowanych gości. Szczególnie nadaje się do pokoi hotelowych, gdzie goście mogą o dowolnej porze przygotować sobie aromatyczny napój. Wymaga to jedynie filiżanki, kubka, termosu EILLES TEE napełnionego wrzątkiem lub małego czajnika. To również doskonały wybór do kawiarni czy restauracji.

»Śniadanie«

Wielu gości hotelowych spożywa śniadanie na miejscu, w hotelu. Poranek ma zasadnicze znaczenie dla tego, jak goście będą wspominać hotel. Wybór i jakość herbaty odgrywają zatem istotną rolę, gdyż nie wolno lekceważyć smakoszy herbat. Przy wyborze właściwej mieszanki herbat i przy właściwej prezentacji – na przykład obok samowara i akcesoriów do parzenia herbaty – zestaw herbat na pewno przykuje wzrok gości. Miłośnicy herbaty powinni odkryć fantastyczny zestaw od ośmiu do dwunastu herbat (co najmniej), które z pewnością sprostają ich wysokim wymaganiom i być może nawet przekroczą ich oczekiwania. Alternatywą dla herbaty liściastej są również nasze własne torebki na herbatę TEA JACK, herbaty w saszetkach czy torebkach Tea Diamond® oraz nasz Luxury World Selection- wszystkie te produkty spełniają standardy HACCP i są idealne w sytuacjach samoobsługowych. Inicjatywy takie jak podawanie ekologicznych, zdrowotnych, pielęgnacyjnych oraz sportowych śniadań można również doskonale łączyć z herbatą. Herbaciany bufet zaaranżowany z dbałością o każdy szczegół emanuje profesjonalizmem i zachęca gości do dokonania indywidualnego wyboru.

Nasza sugestia dotycząca niewielkiego i wykwintnego zestawu herbat z sześcioma mieszankami obejmuje Darjeeling Second Flush, Organic English Breakfast (alternatywnie Assam Special Broken). Asia Superior Green Tea, Earl Grey, Summer Berries Fruit Tea i Perppermint.

Propozycja wyrafinowanego bufetu herbat z dwunastoma mieszankami (w tym herbaty organiczne):

- **Zielona herbata** — Asia Superior
  Czarna herbata — Darjeeling Royal, Assam Special Broken, English Select Ceylon lub Bio English Breakfast
- **Zapachowa zielona herbata** — Asian Sun, Detox Brokea Green Tea With Mint lub Organic China Jasmin
- **Zapachowa czarna herbata** — Earl Grey
- **Herbata ziołowa** — Herbal Garden, Bio Vervenia, Rooibos Vanilla, Perppermint
- **Herbata owocowa** — Summerberry, Vita Orange, Apple Fruit, Organic Natural Fruit

»Bankiet i konferencje«

Zestaw herbat wystawianych w pomieszczeniach bankietowych ma w hotelarstwie jedno łatwe zadanie do spełnienia. Ma poprzeć twierdzenie, że mimo ograniczonych scenariuszy serwowania i delektowania się, jakość nie spada na margines. Obowiązują poniższe zasady:

- Pomiędzy sesjami powinna panować przyjemna i rozluźniona atmosfera.
- Proces podawania musi być jasny i prosty, żeby jak największa liczba gości mogła sprawnie skosztować pysznej herbaty.
- Koneserzy herbaty powinni być w stanie rzucić okiem na ciekawy zestaw, który przemówi do ich kubków smakowych i rozpali ich zmysły.

Rekomendujemy podstawowy zestaw od sześciu do dwunastu herbat, w tym najpopularniejsze smaki: Zielona herbata (zwykła lub zapachowa), Ceylon/English Breakfast lub Darjeeling i Assam, Earl Grey, Peppermint, zapachowa herbata owocowa, vanilla rooibos. Zawsze jest miejsce na więcej i można dodać więcej herbat, które mogą „dodać smaku" do tematu konferencji.

»Sześć złotych zasad doskonałej filiżanki herbaty «

I. Korzystaj wyłącznie z herbat premium. Niczego innego nie powinniśmy oczekiwać od herbat w opakowania z napisem „Darjeeling". Ponieważ herbata jest jednym z najmniej kosztownych napojów na świecie, warto jest zainwestować w dobrą jakość. Policz, ile potrzebujesz herbaty w następujący sposób: na każdą filiżankę odmierz od 2 do 2,5 g (jedna lekko czubata łyżeczka) herbaty. Oznacza to co najmniej 100 filiżanek z 250 g herbaty. Jeśli herbata jest przechowywana w suchym miejscu i w szczelnym pojemniku (dla ochrony przed obcymi zapachami i wilgocią), okres jej przechowywania jest nieograniczony. Jedynie herbaty zapachowe oraz mieszanki ziołowe i owocowe wymagają jak najszybszej konsumpcji, ponieważ olejki zapachowe nadające herbatom aromat szybko tracą smak.

II. Zagotuj świeżą wodę. Czarna herbata, **ziołowa herbata i** mieszanki owocowe muszą być zalewane wrzątkiem. Zieloną herbatę zalewać należy wodą o temperaturze ok. **80 °C**, co zapobiega wytrącaniu goryczy. Zielona herbata jest jedyną **herbatą jaka może być podawana** gościom bez przelania przez siteczko. Jeśli woda jest niskiej jakości należy skorzystać z niegazowanej **wody** butelkowanej, niemniej rekomendujemy stosowanie profesjonalnych filtrów do wody, które również posiadamy w swojej ofercie. **Twarda i chlorowana** woda powinna gotować się przez jedną do dwóch minut w garnku bez przykrywki. **Co do zasady, im bardziej miękka** woda, tym lepiej, ponieważ jakość wody ma decydujący wpływ na smak herbaty.

III. Ogrzej czajniczek gorącą wodą. Pozwoli to na utrzymanie herbaty w temperaturze właściwej do picia przez około pół godziny. Korzystanie z termosów lub ogrzewaczy może mieć wpływ na aromat herbaty. Jedynie **mocne** herbaty, takie jak Frisian Blend lub Assam mogą być umieszczane na podgrzewaczu.

IV. Odmierz liście herbaty za pomocą klasycznej łyżeczki do herbaty i wsyp je bezpośrednio do czajniczka lub na właściwy filtr czy sitko. Przy dużych liściach nasyp lekko czubatą łyżeczkę na filiżankę (ok. 2,5 g). Przy małych liściach nasyp jedną płaską łyżeczkę na filiżankę (ok. 2 g). Im większy pojemnik, tym mniej herbaty potrzeba, czyli wsyp jedynie sześć łyżeczek herbaty na jeden litr wody (osiem filiżanek). W przypadku mieszanek ziołowych i owocowych należy wsypać jedną czubatą łyżeczkę na filiżankę. Oznacza to 5 g herbaty owocowej na każdą łyżeczkę.

V. Prawidłowy czas parzenia ma zasadnicze znaczenie dla smaku herbaty. Po dwóch – trzech minutach herbata będzie pobudzać centralny system nerwowy i będzie miała łagodny smak i aromat, ale nie nabierze goryczy. **Po** czterech – pięciu minutach herbata będzie miała łagodzący wpływ na żołądek, nabierze lekkiej goryczki i będzie mocniejsza. Mieszanki ziołowe i owocowe powinny parzyć się przez osiem do dziesięciu minut, żeby uwolnił się pełen aromat i żeby napar miał łagodzące skutki. Przed przelaniem do herbaty do dzbanka należy usunąć filtr.

VI. Do herbaty można dodać neutralnie smakujący biały cukier lub cukier kamienny, a także świeże mleko (z tym, że nie może to być mleko skondensowane). Delikatne herbaty mogą być pite jedynie z odrobiną cukru, korzenne mieszanki z mlekiem i/lub cukrem, zaś mocniejsze herbaty ze śmietanką i brązowym lub kamiennym cukrem. Zielone herbaty tradycyjnie podawane są bez żadnych dodatków. Jeśli to możliwe, herbata nie powinna być podawana z cytryną, gdyż całkowicie niszczy to smak. Prosimy podawać herbatę w tradycyjnych czarkach lub szklankach, które wydobywają jasną barwę tego napoju. Prosimy informować gości, jak długo **parzy się podawana im herbata** oraz jaki jest zalecany czas parzenia dla najlepszego smaku i dobrego wyglądu napoju. Goście z pewnością to docenią.

Historia

»Dostawcy doskonałej herbaty od 1873 roku«

To świat stworzony przez Josepha Eillesa, który w 1873 r. otworzył pierwszą kawiarnię, gdzie serwowano najlepszą kawę, herbatę, wina i słodycze na monachijskiej Residenzstrasse 13, naprzeciwko Bawarskiej Opery Narodowej. Joseph Eilles był całkowicie bezkompromisowy, jeśli chodzi o jakość i nic nigdy nie było dla niego wystarczająco dobre. Eilles szybko został dostawcą na bawarski dwór Ludwika II i jest uznawany za jednego z założycieli kultury picia herbaty w Monachium. Jego filozofia przewodzi nam do tej pory: *TYLKO NAJLEPSZE JEST DLA NAS WYSTARCZAJĄCO DOBRE.*

Joseph Eilles

»Z herbatą trzeba spotkać się w połowie drogi – z odrobiną cierpliwości i uczucia. A z powrotem dostaniemy bardzo wiele«

Hans-Fedo Busch

Artykuł nr 1826

EILLES TEE

J.J. DARBOVEN POLAND

J.J. Darboven Poland Sp. z o.o.
Ul. Stoczniowców 2A
84-230 Rumia
Tel.: 58 671 21 71
Email: info@darboven.pl

www.darboven.pl