Warszawa, 17.03.2017 r.

Informacja prasowa

**Herbata na Wielkanoc**

**Poznaj limitowaną ofertę Dilmah**

**Bukiety żonkili i tulipanów w kolorowych wazonach, rzeżucha ozdobiona barankiem lub kurczaczkiem stojąca na kuchennym blacie, to stałe oznaki tego, że Święta Wielkanocne są coraz bliżej. To piękny i wyjątkowy czas, tym bardziej warto celebrować go kubkiem wysokojakościowej i dobrze zaparzonej herbaty. Na tę okazję, dla wszystkich ceniących najwyższą jakość herbaty, marka Dilmah przygotowała specjalną wielkanocną ofertę.**

Z herbacianych krzewów rosnących w wyselekcjonowanych plantacjach na Cejlonie, Dilmah do swoich herbat wybiera tylko to, co najlepsze: dwa listki i pączek z każdego krzewu w herbatach czarnych i zielonych oraz same pączki do herbaty białej. Ta tradycyjna i ręczna metoda zbioru gwarantuje najwyższą jakość naparu i niezapomniany smak. Warto wziąć pod uwagę tę wyjątkową cechę herbat Dilmah, wybierając herbatę, którą zechcemy zaserwować najbliższym w wyjątkowe święta Wielkiej Nocy.

*Marka Dilmah przygotowuje dla swoich klientów specjalną ofertę. W tym roku jest to Dilmah Premium Tea w opakowaniu 100 torebek + 20% gratis, czyli tradycyjna cejlońska czarna herbata bez dodatków – mówi Anna Pycińska –* Dyrektor Marketingu Gourmet Foods, dystrybutora marki Dilmah – *Wielkanoc to bardzo wyjątkowe święta w polskiej kulturze, podobnie jak wyjątkowe są rodzinne spotkania przy świątecznym stole. Wszystko co się na nim znajdzie jest przygotowywane z sercem, dlatego zachęcamy konsumentów, aby serwując herbatę, również wybierali tę najwyższej jakości, w pełni wytwarzaną na  Cejlonie, która zachwyci smakiem bliskie nam osoby* – dodaje.

**

##### *Fot. Dilmah Premium Tea*

*Dilmah Premium Tea* to najbardziej znany gatunek herbaty. Stanowi kompozycję trzech najbardziej charakterystycznych dla Cejlonu rodzajów herbaty – bazą jest herbata uprawiana na średniej wysokości (600-1200 m n.p.m.), której mocy dodaje domieszka herbaty nizinnej, a delikatności listki z najwyższych partii cejlońskich gór.

**Dobierz herbatę do świątecznych dań**

Warto też skorzystać z okazji i zabrać swoich świątecznych gości w świat food pairingu – sztuki łączenia smaków potraw z np.: winem, serami, ale również herbatą, której ogromne zróżnicowanie pozwala na wręcz nieograniczone eksperymentowanie z nowymi smakami.

*Smak potraw jajecznych podkreśli herbata jaśminowa albo werbena cytrynowa, kiełbasy – czarna mocna, a sałatek - czarna delikatna wysokogórska* – mówi Michał Oszczyk – Manager Centrum Szkoleniowego firmy Gourmet Foods, dystrybutora marki Dilmah – *Serwując gościom mazurka albo babkę należy zaproponować herbatę cytrynową, waniliową albo migdałową. Sernik idealnie skomponuje się z herbatą zieloną, Darjeeling albo Assam, a ciasto czekoladowe z naparem mięty i zieloną herbatą z marokańską miętą. Połączenie potrawy z odpowiednio dobraną herbatą idealnie podkreśli jej walory smakowe –* dodaje.

Dilmah pierwsza marka na Cejlonie, która nie wysyła surowca w świat, a cały proces wytwarzania, pakowania oraz wysyłania przeniosła na Sri Lankę wpierając miejscową ludność oraz gospodarkę. Obecnie dostępna jest w ponad 100 krajach na świecie. W ofercie znajdują się jej różne odmiany - czarna, czerwona, zielona oraz biała, które są uprawiane w zgodzie z naturą, w górach albo nad oceanem, często w tropikalnym słońcu albo w intensywnym deszczu. Te czynniki mają wpływ na jej niezwykły smak oraz różnorodną barwę – brązową, pomarańczową albo jasno żółtą.

**Kontakt dla mediów:**

Martyna Kotkowska

WALK PR

tel: +48 519 020 080

e-mail: [martyna.kotkowska@walk.pl](mailto:martyna.kotkowska@walk.pl)