Warszawa, 2 czerwca 2017 r.

Informacja prasowa

**Herbata i Kawa jakiej jeszcze nie było**

**Sztuka parzenia herbaty i kawy ma wielowiekową tradycję. Odpowiednie przyrządzenie tych napojów wydobywa z nich bogactwo smaku i aromatu, o  których istnieniu wielu codziennych kawoszy i „herbaciarzy” nie ma nawet pojęcia. Od 2 czerwca przekonać się mogą o tym wszyscy, którzy odwiedzą lokal Herbata i Kawa na warszawskim Śródmieściu. Oryginalna cejlońska herbata albo kawa prosto z Włoch jeszcze nigdy nie smakowały w stolicy tak wyjątkowo.**

*W przypadku herbaty i kawy recepta na mistrzowskie kompozycje smakowe jest taka sama – potrzeba produktów najwyższej jakości, oryginalnych przepisów, odpowiedniego sprzętu oraz ogromnego doświadczenia. To wszystko goście znajdą w Herbacie i Kawie* – mówi Anna Pycińska, dyrektor marketingu Gourmet Foods, firmy, która sprowadziła do Polski herbatę Dilmah oraz kawę Saquella.

Wyjątkowe było już same otwarcie lokalu. Warsztaty z prawidłowego parzenia herbaty poprowadził dla gości Dilhan C. Fernando, syn założyciela Dilmah Tea. Z kolei tajniki prawidłowego przyrządzania kawy zdradził Arnaldo Saquella, wnuk założyciela rodzinnej marki kaw Squella oraz Vittori Agosti międzynarodowej sławy ekspert i trener baristyczny.

Menu Herbaty i Kawy to zresztą nie tylko nowoczesne oblicze popularnych napojów, ale także wyjątkowe napoje na zimno (genialne Moktajle!) oraz smakowite ciasta.

Oprócz części kawiarniano-herbacianej oraz sklepowej (kupić można produkty marek Dilmah, Saquella oraz Fabbri) dostępna jest też część szkoleniowa – miejsce profesjonalnych warsztatów na temat herbaty i kawy.

*Warsztaty organizowane w naszym lokalu to propozycja uczestnictwa w zajęciach na temat herbaty, podczas których nauczymy się m.in. w jakich warunkach powinna być uprawniana herbata, co wpływa na jej smak oraz kolor, czym się różni biała herbata od zielonej oraz czarnej, a także jak w praktyce zaparzyć każdą z nich -* mówi Michał Oszczyk – Manager Centrum Szkoleniowego firmy Gourmet Foods.

Herbata i Kawa mieści się na ulicy Waryńskiego 28 w Warszawie, przy placu Konstytucji. Otwarta będzie w godzinach pn-pt: 10:00-19:00, sb: 10:00-18:00.

Facebook: http://www.facebook.com/herbataikawa/

**KONTAKT DLA MEDIÓW:**

Martyna Kotkowska

WALK PR

tel: +48 519 020 080

martyna.kotkowska@walk.pl

\*\*\*

 „Herbata i Kawa”  to lokal  łączący w sobie herbaciarnię i kawiarnię z wyselekcjonowanym doborem herbat i kaw najwyższej jakości, doskonale zaopatrzony sklep oraz centrum szkoleniowe - miejsce profesjonalnych warsztatów prowadzonych przez ekspertów,  kiperów oraz baristów.

Biogramy:

**Dilhan C. Fernando**

Młodszy syn założyciela Dilmah, Merrila J. Fernando, dyrektor MJF Group oraz Dilmah School of Tea, pierwszej międzynarodowej szkoły herbaty, której sesje odbywają się w Colombo, we Francji, Australii, Nowej Zelandii, Chinach, Singapurze, Ameryce, a także od tego roku w Polsce. Ponadto do niego należy zarzadzanie społecznym i środowiskowym zaangażowaniem marki za pośrednictwem fundacji MJF Charitable oraz Dilmah Conservation. Funadcja MJF Charitable jest jedną z największych fundacji charytatywnych na Sri Lance, która podnosi jakość życia i poziomu edukacji dziesiątek tysięcy osób , m.in. pracujących przy zbiorach herbaty; z kolei Dilmah Conservation jest ukierunkowana na ochronę i wspieranie przyrody Cejlonu.

**Tomasz Witomski**

Prezes Zarządu i założyciel Gourmet Foods, importera marek Dilmah, Saquella i Fabbri w Polsce. Pasjonat i znawca herbaty, doświadczony zarządzający, biznesmen, działacz na rzecz krzewienia kultury herbaty w Polsce. Współpracę z marką Dilmah rozpoczął już na początku lat 90., kiedy to wprowadził ją na rynek. Polska była pierwszym krajem w Europie, z którym Dilmah nawiązała współpracę. Prywatnie jest bliskim przyjacielem Merrila J. Fernando, twórcy i założyciela Dilmah Tea.

**Arnaldo Saquella**

Saquella to marka kawy założona przez Clemente Saquella w 1856 roku. O jej rozwój dbają dziś Enrico Saquella, jego syn Arnaldo oraz córki – Ilaria i Bianca. Arnaldo - wnuk Clemente Saquella, znawca kawy, ekspert baristyczny i doświadczony manager. Od 2013 roku odpowiadał za sprzedaż Saquelli na rynku włoski w segmencie HORECA, natomiast od 2015 roku koordynuje rozwój sprzedaży na rynku niemieckim.

**Vittorio Agosti**

Międzynarodowy trener baristyczny SCA (Speciality Coffee Association) oraz Coffee Maestro AICAF (Italian Espresso Academy). Od 2003 roku Ambasador marki Fabbri 1905 i Saquella, produkującej najwyższej jakości syropy, dla której prowadzi na całym świecie ekskluzywne szkolenia i tworzy kompozycje wielu gatunków kaw i syropów Fabbri 1905.