

ЧАЙНЫЙ ЛИСТИК

Tea-Dealers Partnership Edition

№55

ИЗДАНИЕ ТОВАРИЩЕСТВА ЧАЕТОРГОВЦЕВ
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЕТИ ЧАЙНЫХ МАГАЗИНОВ

• УНЦИЯ •

СЕНТЯБРЬ-НОЯБРЬ 2013

КОРПОРАТИВНЫМ
КЛИЕНТАМ

особые условия
на приобретение
подарков
и подарочных
сертификатов



звоните:
8-800-555-28-35
пишите:
korporativ@chay.info

Сокровища Унции

Накрапывает дождь, небо хмурится, и кажется, будто кто-то выключил солнце. Жалко, до следующего лета еще очень далеко... В приступе осенней хандры забываешь об уютных радостях дождливого времени года: прогулках по разноцветному лесу, пронзительном запахе дождя вечером, когда уже стемнело и зажгли фонари, теплом свете окон, возможности вернуться домой и согреться чашкой горячего чая.

Для того чтобы осенняя хандря прошла, иногда достаточно чьих-нибудь нежных объятий. Или чтобы кто-нибудь тебя побаловал. Как правило, нам помогают близкие.

Нам очень хочется, чтобы вы не скучали, а насладились всеми возможностями осени! И еще нам кажется, что для наших постоянных покупателей мы действительно стали родными! Так что позвольте и нам вас немного приободрить и побаловать приятными и необычными подарками — самыми настоящими сокровищами Унции — чайными и кофейными сундучками*.

Сорта чая и кофе для сундучков с сокровищами хорошо подобраны и придется по вкусу любителям открывать для себя новое. А буклеты, содержащие интересные факты о чайно-кофейном мире, помогут преумножить знания. Все это — наш способ выразить самые искренние чувства по отношению к постоянным покупателям Унции.

Приятной вам осени, такой же насыщенной и вкусной, как и наши чаи!

* Подробности уточняйте на сайте www.chay.info и в магазинах вашего города.

Белый прессованный чай – новая классика

Бодрящий, с древесным ароматом, с настоем темно-рубинового цвета, полезный для здоровья и самый известный... Пу Эр. Все знают об этом китайском черном чае. Его пьют с утра, по ночам, на работе и дома. В нашей стране все просто восхищены пу эрами!

Как многие уже знают, пу эр бывает рассыпной и прессованный. Но мало кто слышал еще об одном виде прессованного чая – белом. И это не пу эр! В Китае белый прессованный чай сейчас стал безумно популярным. Сами китайцы любят этот чай не меньше, чем пу эр!

Белый чай прессуется в кирпичи или блины наподобие его собрата пу эра. Разница заключается в том, что в качестве основы для изготовления пу эра используется зеленый чай, а для прессованного белого чая – рассыпной белый чай.

Есть в провинции Фуцзянь городок Фудинг. Он находится в горной местности и расположен прямо около воды. Наверное, живописное побережье, горный туман и красивейшая природа магическим образом переплелись и создали один из самых полезных и изысканных чаев – белый. Родина прессованных белых чаев – это чистая природа, где есть и нежность цветочных ароматов, и яркие нотки фруктов!

Как раз из Фудинга в магазины УНЦИЯ и прибыл белый прессованный чай Бай Бин Ча. Этому чаю три года – как раз тот срок, за который вкус чая раскрывается в своих неповторимых красках, ведь со временем прессованный белый чай настаивается как хорошее вино. Кроме того, чем старше прессованный чай, тем он больше ценится, так как с возрастом приобретает дополнительные свойства: содержит наименьшее количество танина, благотворно влияет на сердце и укрепляет иммунитет. Во вкусе нашего Бай Бин Ча чувствуются фруктовые ноты, а послевкусие у него сладкое и долгое.

Можно заваривать этот чай двумя способами. Чтобы насладиться нежностью и тонкостью вкуса, заварите Бай Бин Ча водой температурой 70–75 градусов на протяжении 4–5 мин. Китайцы же предпочитают более терпкий вкус, и если вы тоже поклонник насыщенного чая, то можете попробовать заварить Бай Бин Ча водой температурой 90–96 градусов, подождать те же 4–5 минут и насладиться уже не фруктовыми, а пряными и дубовыми нотками во вкусе.

Ваш Тестер.

ПОДАРКИ ОТ ДУШИ!

Когда-то мы поняли, что в нашей стране мало людей, которые пьют хороший развесной чай, и поэтому решили собрать в одном магазине и предложить покупателям лучшие сорта чая, которые только можно найти. Прошло 11 лет, и многое изменилось: количество магазинов УНЦИЯ сильно возросло. И теперь кто-то заходит к нам впервые, чтобы просто узнать, что наши магазины собой представляют, кто-то приходит к нам, чтобы приобрести чай с добавками и сладости для себя и близких, а кто-то регулярно пополняет у нас свои запасы классического чая из старейшей китайской провинции...

Конечно, мы предлагаем не только замечательный чай: появляются новые сорта кофе, постоянно обновляется линейка сладостей, а еще мы помогаем составлять подарки.

Это подарки для всех – для родных и близких, друзей и коллег. И каждый подарок делается сотрудниками магазинов вручную.

У каждого человека свой вкус: кому-то нравится черный чай, кому-то зеленый, кто-то предпочитает темный шоколад, а кто-то любит молочный. Именно

поэтому те, кто хочет создать свой подарок в магазинах УНЦИЯ, могут выбрать его составляющие из огромного ассортимента.

Вместе с сотрудником магазина вы сможете подобрать наиболее подходящие, на ваш взгляд, сорта чая, кофе, сладостей. А продавец приложит все усилия, чтобы сделать дизайн подарка самым запоминающимся и ярким!

Кроме того, у вас есть огромный выбор готовых подарков: от маленькой красиво оформленной емкости и до огромной чайно-кофейной корзины.

Приходите к нам, и мы с удовольствием поможем создать вам самый красивый подарок в мире, и он вам обязательно понравится. А ведь если сам от души любишь тот подарок, который собираешься преподнести, он наверняка понравится и тому человеку, которому предназначен!

*Прячтного
выбора подарков!*

ЧАЕПИТИЕ №3 ПО-ЕВРОПЕЙСКИ

Посуда
из Португалии

- *Olha que lindo é hoje o oceano! E o sol a brilhar sobre as ondas...*

(Взгляни, как красив сегодня океан! И солнце светит на волны...)



Представьте, что вы на побережье Португалии: нежно ласкает тепло солнечных лучей, океанский бриз играет с волосами, а волны набегают и отступают, убаюкивая плеском воды, криками чаек и своей тихой мелодией...

Весной 2012 года, побывав на одной из крупнейших европейских выставок посуды Ambient, мы открыли для себя великолепную фарфоровую посуду от ведущего производителя Португалии – Spal Porcelanas. Продукция этой компании, основанной в 1965 г., получила признание как на внутреннем рынке, так и на рынках других стран. Мы восхитились необычайно красивыми формами чайников, чашек и тарелок Spal и отправились в маленький

городок Alcobaça – центр производства фарфора и керамики, чтобы увидеть, как именно создают посуду в Spal Porcelanas.

Огромные помещения завода, традиционный ручной труд непревзойденных мастеров своего дела и автоматизированные линии, придающие посуде законченный вид. Это единство современных технологий и старинного мастерства покорили нас. Осенью можно будет полюбоваться португальской линейкой посуды в магазинах УНЦИЯ!

Изысканные и в то же время простые формы чайной коллекции Roulette удивительно гармоничны. Не нужно разных цветов, достаточного белого и мягких линий. Классический дизайн дополнит ощущение благородством. С чайника Blue Rain как будто стекают капельки летнего дождя. Кофейная коллекция, названная в честь португальского поэта Фернанду Песоа, вдохновляет правильностью форм, разбавленной витиевато бегущими строчками великой поэмы «Ode Maritima». А к Новому году мы специально подготовили набор Happy Holidays – яркий, веселый и очень праздничный.

Кажется, что, выпив чашку ароматного чая из португальской посуды Spal, ты действительно окажешься на море, среди тепла и летнего настроения. Вот опять шумят океан, чайки кричат все тише, и нежное солнце садится за горизонт, окрашивая волны в оранжевые и розовые цвета...

А знаете ли Вы...

...что история варенья насчитывает тысячелетия? Давным-давно оно появилось на Востоке, а потом, в XIV веке, и в Европе. Процесс приготовления варенья очень трудоемкий, так что создать настоящее вкуснейшее варенье – это поистине кухонное волшебство. УНЦИЯ научилась волшебству у старых мастеров-варениеведов и использовала их знания и опыт, чтобы создать замечательные вкусы и ощущения!

Варенье из морошки

На Севере, где трава пригибается от ледяного ветра, а склоны гор окутаны сумеречным туманом, словно бы никогда и не бывает лета. Тем удивительнее встретить здесь волшебную искорку маленькой ягоды морошки, по цвету напоминающей чистый янтарь... Из ягод морошки мы и решили делать варенье. Свежее, с ароматами северных склонов и ветров, наполненное вкусами природы и редким солнечным светом... Жарким днем варенье из морошки подарит вам свежесть, а вечером оно будет дополняющим аккордом к хорошему черному чаю.

Варенье из клубники и базилика

С клубникой все мы знакомы с детства: сочные и сладкие ягоды с огорода, лето, и друзья зовут на речку. Ешь клубнику – и сразу вспоминаются беспечные дни! С чем можно совместить вкус и аромат клубники, чтобы вышло что-то необычное? Оригинальный вкус у нас получился, когда мы смешали

клубнику с базиликом! Риск оправдался: основной тон клубники, искрящиеся нотки пряностей и ощущение теплого моря и ветерка, который наполняет жизнь яркостью...

Варенье из белых наливных яблок и грецкого ореха

В нашем варенье мы используем только наливные яблоки – спелые, свежие, похожие на цукаты внутри и очень сладкие! Грецкие орехи в составе этого варенья тоже не просто так! Плоды грецкого ореха способны снять сильное нервное напряжение, так говорят восточные лекари, а еще в грецком орехе безумное количество полезных веществ. Ну и, конечно, они дополняют вкус варенья едва слышными терпкими нотками, делая его чуть пикантнее. Итак, варенье из белых наливных яблок с грецким орехом – это и великолепный вкус, свежий и сладкий с небольшой кислинкой, и полезное лакомство.

Приятного чаепития с вареньем!

«ТИТЕСТЕР» РЕКОМЕНДУЕТ

Мы продолжаем знакомить вас с многообразием сортов чая! Наши Титестеры, специалисты чайного дела, рекомендуют вам попробовать еще несколько сортов. Цена каждого из этих сортов в указанные сроки будет снижаться на 20%

26.08 – 01.09

Молочный шоколад (Черный цейлонский высокогорный чай, молочный шоколад, лимонные цукаты).

Вкус высокогорного цейлонского чая, насыщенного и легкого одновременно, дополняет стружка молочного шоколада. Так что теперь это не просто чай, это чайно-шоколадный напиток! А еще в нем есть лимонные цукаты, которые делают чай еще интереснее.

02.09 – 08.09

Тай Му Лонг Зу (Зеленый чай).

Этот классический сорт чая Лонг Зу собирается на плантации рядом с горами Тай Му. Лонг Зу – это чайная почка с двумя верхними листочками, скрученная в шарик. Наш чай похож на россыпь жемчужин, его вкус приятный и изысканный, оставляющий долгое послевкусие, а аромат очень душистый, как цветочный луг.

09.09 – 15.09

Ройбуш Земляника со сливками (Ройбуш, земляника, цветки вереска, кусочки ананаса, малина).

Ройбуш – южноафриканский напиток – отлично освежает и утоляет жажду. В нем нет кофеина, поэтому его можно пить даже детям. Чуть сладковатый вкус ройбуша отлично подчеркивает землянику, а малина, кусочки ананаса и цветки вереска придают напитку ту натуральную «сливочность», которая дополняет вкусовой букет.

16.09 – 22.09

Малина с мяты (Листья черной смородины, ежевики, мяты, кусочки яблока, лепестки лимонника, гибискуса, ромашки, подсолнечника, ягоды черники).

Благодаря отлично подобранным ингредиентам Малина с мяты оставляет после себя тонкое малиновое послевкусие, позитивный настрой и энергию на целый день вперед! Кроме того, этот травяной сбор отлично согреет вас в холодное время года.

23.09 – 29.09

Клубника с молоком, зеленый (Зеленый китайский чай, кусочки и листья клубники, кусочки ванили, клубничный шоколад).

Основа этого напитка – зеленый китайский чай, мягкий, с легкими сладковатыми нотками. Листья и кусочки клубники освежают вкус чая, а еще они очень полезны, ведь в клубнике содержится витамин С. Кусочки ванили дарят изящный и тонкий аромат, а клубничный шоколад привносит в букет вкуса настоящую яркость!

30.09 – 06.10

Адамс Пик (Черный чай).

Цейлонский высокогорный чай Адамс Пик обладает ярким и запоминающимся вкусом благодаря высокому содержанию типсов и чайных почек – их серебряный цвет напоминает о благородстве этого чая. Рубиновый цвет настоя, насыщенный основной тон вкуса и сильное послевкусие делают Адамс Пик незаменимым спутником в течение дня.

07.10 – 13.10

Трофе в лодке (Черный цейлонский чай, китайский чай Кимун, кусочки манго, ягоды черной и красной смородины, малины, василька).

Сочетание двух сортов чая, черного цейлонского и красного китайского, делает вкус напитка многогранным, кусочки манго добавляют экзотики, а ягоды смородины и малины вместе с цветками василька в составе этого чая напомнят о теплом лете.

14.10 – 20.10

Улун Джинсенг (Бирюзовый чай).

Этот улун выращивается в китайской провинции Фуцзянь – одной из самых известных в чайном мире. Листочки чая плотно скручены и находятся в женьшеневой оболочке. При заварке чай будто взрывается, раскрывая гурману тонкие нотки улуна, подслащенные натуральным вкусом женьшеня. У этого чая очень длинное послевкусие, и, конечно же, он очень бодрит!

21.10 – 27.10

Мамасита (Мате, ананас, цедра апельсина, цветы горного бессмертника). Мате – это аргентинский чаеподобный напиток. Если добавить к нему чуть-чуть ананаса и цедры апельсина, то получится наполненная всей свежестью природы Мамасита! А чтобы этот напиток стал еще чуть полезнее, мы включили в его состав цветы горного бессмертника.

28.10 – 03.11

Lady's Tea (Ройбуш, корица, фенхель, кусочки яблока, имбиря, листья малины, ромашка, кардамон, корочки апельсина, зверобой, черный перец, ягоды можжевельника, подорожник).

Сладковатый ройбуш освежается имбирем и фенхелем, корочки апельсина придают напитку легкую цитрусовую кислинку, а корица, ромашка и подорожник создают тонкий и нежный аромат. Венчают вкус этого чая листья малины и кардамон, сливаясь с черным перцем и ягодами можжевельника.

04.11 – 10.11

Снежный Имбирь (Зеленый чай Сенча, Бай Му Дань, Сосновая игла, Лун Цзин, зеленый с жасмином, Ганпаудер, Чунь Луо, кусочки имбиря, анис, кардамон, гвоздика, малина, черный перец).

В этом чае присутствуют несколько великолепных сортов белого и зеленого чая. Они создают глубокий вкус со свежими нотками. Кардамон и гвоздика придают чаю объем, имбирь и анис освещают все яркими красками, а малина и черный перец делают напиток настоящим произведением искусства!

11.11 – 17.11

Хармутти (Черный чай).

Крупнолистовой Хармутти удивительно ароматен и насыщен. Он отличается большим содержанием верхних листиков чайного куста, которые при заваривании раскрываются и придают этому чаю очень яркие фруктовые нотки и тонкую медовую сладость. А терпкий, солодовый аромат Хармутти вскружит голову каждому!

Напоминаем, что зеленые сорта чая рекомендуется заваривать водой 70–75°C на протяжении 3–4 минут, а черные – водой 90–95°C в течение 3–5 минут.



ТОВАРИЩЕСТВО ЧАЕТОРГОВЦЕВ/СЕТЬ МАГАЗИНОВ «УНЦИЯ»

Магазины УНЦИЯ работают в 42 городах России, Украины, Казахстана и Финляндии.

ОФИС: 190121, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. ПЕРЕВОЗНАЯ, Д. 8

ТЕЛ.-ФАКС: +7 (812) 325-58-86

WWW.CHAY.INFO

E-MAIL: INFO@CHAY.INFO, FR@CHAY.INFO, KORPORATIV@CHAY.INFO



ЕДИНАЯ СПРАВОЧНАЯ СЛУЖБА (звонки по России бесплатные): 8 800 555-28-35