

## PRESSEINFORMATION

### Your next hot date: Die neue Tea-Range von Vapiano

Passend zum Herbstbeginn überrascht die gastronomische Lifestyle-Marke VAPIANO mit einer komplett neu überarbeiteten Teekarte. In allen deutschen Restaurants können Gäste ab Oktober zwischen acht Sorten wählen, die von der Berliner Teemanufaktur 5CUPS AND SOME SUGAR entwickelt wurden. Die neuen VAPIANO-Tees überzeugen mit Bio-Qualität, natürlicher Süße und feinen Aromen. Zum Mitnehmen nach Hause oder zum Verschenken sind sie außerdem in liebevoll gestalteten Tee-Verpackungen erhältlich.

Beste Bio-Zutaten, sorgfältige Auswahl und viel Liebe zum Detail – daraus sind in Zusammenarbeit mit den Tee-Experten von 5CUPS AND SOME SUGAR acht ausgefallene VAPIANO-Teesorten entstanden, die natürlich lecker schmecken. Bei den Kompositionen aus Schwarztee, Früchtetee, Kräutertee, einem Grünen Tee sowie einem edlen Weißen Tee ist für jeden Geschmack das Passende dabei. Und das Beste daran: Als lose Tees verarbeitet, schmecken sie besonders aromatisch und kommen ohne künstliche Süßungsmittel aus.

„Wir freuen uns, eine Tea-Range zu präsentieren, die perfekt zu VAPIANO passt. Eine vielfältige Auswahl hochwertiger Teesorten, ein liebevolles Design und ausgefallene Namen“, so Jochen Halfmann, CEO VAPIANO SE. „Dabei war es uns wichtig, mit Experten zusammenzuarbeiten, die wie wir viel Wert auf Qualität und Liebe zum Detail legen. Mit 5CUPS AND SOME SUGAR haben wir genau die richtigen Partner gefunden.“

#### So machen graue Tage Spaß: Acht ausgewählte VAPIANO-Teesorten in Bio-Qualität

##### DRAGONS GREEN LOVE – CHINA LUNG CHING N° 097 (Bio-Grüntee)

Ein traditioneller Grüner Tee feinsten Sorte aus China, der puren Genuss garantiert.

**Tipp:** Mit niedriger Wassertemperatur ausgegossen, beispielsweise 60 Grad, entsteht ein noch weicherer und fruchtigerer Geschmack. Mehrere Aufgüsse empfohlen!

**Zubereitung:** Mit 80 Grad heißem Wasser, 1 bis 2 Minuten ziehen lassen.

**Zutaten:** Grüner Tee\*

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

##### HI, I AM JASMIN – JASMIN TAI MU LONG N° 092

Dürfen wir vorstellen? Duftende Perlen aus chinesischem Weiß Tee mit Jasminblüten veredelt.

**Tipp:** Die Perlen entrollen sich von Aufguss zu Aufguss, legen die Blätter und damit den Geschmack frei. Daher mindestens drei Mal aufbrühen!

**Zubereitung:** Mit 80 Grad heißem Wasser, 1 bis 2 Minuten ziehen lassen.

**Zutaten:** Weißer Tee\*, Jasminblüten

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

### **NICE SURPRISE – BLACK AND SPICE (Bio-Schwarztee-Mischung)**

Hier bilden Schwarztee, feine Gewürze und Mate eine feurige Mischung.

**Tipp:** Sehr vielfältig! Mit Milch und Honig verfeinert wird's ein Chai. Eis und Saft dazu und schon hat man einen erfrischenden Eistee.

**Zubereitung:** Mit 100 Grad heißem Wasser, 3 bis 5 Minuten ziehen lassen.

**Zutaten:** Schwarzer Tee (Assam)\*, Mate\*, Minze\*, Zimt\*, Rosenblüten\*, Kardamom\*, Nelken\*

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

### **TOP OF THE MOUNTAIN - HIMALAYA EARL GREY N° 088 (Bio-Schwarztee)**

Delikater, sehr edler Earl Grey aus Nordindien – ein echter Klassiker.

**Tipp:** Im zweiten Aufguss zeigt der schwarze Tee seine hohe Qualität.

**Zubereitung:** Mit 100 Grad heißem Wasser, 2 bis 3 Minuten ziehen lassen.

**Zutaten:** Schwarzer Tee\*, natürliches Aroma\*

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

### **CALL ME HONEY – FRUIT, HONEY, LOVELINESS (Bio-Früchtetee)**

Zum Verlieben milder Früchtetee, verfeinert mit Honeybush.

**Tipp:** Mit frischen Himbeeren und Apfelsaft der perfekte Eistee.

**Zubereitung:** Mit 100 Grad heißem Wasser, 5 bis 8 Minuten ziehen lassen.

**Zutaten:** Honeybush\*, Hibiskus\*, Lemongrass\*, Apfel\*, Himbeerblätter\*, Zitronenschalen\*, Minze\*, Rosenblüten\*

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

### **MY SWEETY – SWEET APPLE, LITTLE CARAMELL (Bio-Früchtetee)**

Süßlicher Apfel-Organgetee, der sanft gewürzt ganz besonderen Genuss verspricht.

**Tipp:** Im Winter heiß, im Sommer auf Eis mit Apfelsaft verfeinern.

**Zubereitung:** Mit 100 Grad heißem Wasser, 5 bis 8 Minuten ziehen lassen.

**Zutaten:** Apfel\*, Honeybush\*, Zimt\*, Orangenschale\*, Süßholz\*, Hibiskus\*, Kardamom\*, natürliche Aromen

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

### **VAPIANO TIPICO – HAPPY HERBS (Bio-Kräutertee-Mischung)**

Eine köstliche Bio-Kräutertee-Mischung inspiriert von der italienischen Küche.

**Tipp:** Deckel drauf während der Ziehzeit für das volle Kräuteraroma.

**Zubereitung:** Mit 100 Grad heißem Wasser, 5 bis 8 Minuten ziehen lassen.

**Zutaten:** Lemongrass\*, Zitronenverbene\*, Basilikum\*, Ingwer\*, Thymian\*, Rosmarin\*, Kardamom\*

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

### **BE GOOD TO YOU – SMILING BALANCE TEA (Bio-Kräutertee)**

Genuss für alle Sinne: Anregender und ausgleichender Kräutertee mit Grüntee und Ingwer.

**Tipp:** Kurze Ziehzeit wirkt anregender, lange Ziehzeit für scharfe Würze.

**Zubereitung:** Mit 100 Grad heißem Wasser, 3 bis 5 Minuten ziehen lassen.

**Zutaten:** Grüner Tee (China Sencha)\*, Brennnessel\*, Lemongrass\*, Ingwer\*, Mate\*, Zitronenverbene\*

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

Die neuen VAPIANO-Teesorten sind ab Oktober in allen deutschen VAPIANOs erhältlich. Die Portion Tee zu einem Preis von 3,20-4,50 € und die Tee-Packung (50g) von 5,90-7,90 €.

## **Über VAPIANO**

Die gastronomische Lifestylemarke VAPIANO aus Deutschland begründete 2002 mit ihrem innovativen „Fresh Casual Dining“-Konzept eine neue Kategorie der Systemgastronomie. Sie kombiniert Elemente aus „Fast Casual“ und „Casual Dining“ und ermöglicht so den Gästen einen hohen Grad an Selbstbestimmung. Qualität, Frische und Transparenz sind die Basis des Restaurantkonzepts. VAPIANO verwendet fast ausschließlich frische Zutaten. Bei VAPIANO werden Pasta, Pizza, Soßen und Dressings sowie Dolci selbst hergestellt. Die Speisen werden direkt vor den Augen des Gastes in der Showküche „à la minute“ zubereitet. Das, gepaart mit einem kosmopolitischen Ambiente, macht das Erfolgsrezept des Unternehmens aus. Von Hamburg verbreitete sich das Konzept schnell in die ganze Welt. VAPIANO zählt aktuell 185 Restaurants in mehr als 30 Ländern auf fünf Kontinenten.

Weitere Informationen auf [vapiano.com](http://vapiano.com), [facebook.com/vapiano](https://facebook.com/vapiano) und [twitter.com/vapiano](https://twitter.com/vapiano).

*Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.*

## **Medienkontakt**

achtung! GmbH

Marie Wehmeier

Straßenbahnring 3, 20251 Hamburg

Telefon: +49 40 450210-873

E-Mail: [vapiano@achtung.de](mailto:vapiano@achtung.de)