

AKTUALNOŚCI



Nowe ekologiczne torebki OXALIS

W naszej ofercie pojawiły się nowe - **nadające się do kompostowania** torebki do pakowania herbaty i kawy (pojemności: 100g, 250g, 500g). Te opakowania spełniają rygorystyczne wymagania w zakresie ekologii i idealnie zastępują istniejące torebki trójwarstwowe lub polipropylenowe.

Dodatkowym atutem zastosowanego w nich rozwiązania *doypack* jest **zamknięcie na zamek strunowy**, który eliminuje potrzebę używania plastikowych klipsów z metalowymi drutami podczas pakowania.

Worek składa się z **twardego papieru + PLA**, który jest biodegradowalną warstwą materiału roślinnego.



W naszym przypadku wykorzystuje się 90% łodyg, liści itp., które nie nadają się już do jedzenia.

OXALIS uzyskał międzynarodowy **certyfikat DIN CERTCO**, który uprawnia do stosowania i sprzedaży kompostowalnych materiałów opakowaniowych. Posiadamy badanie kompostowalności torebek wykonane przez certyfikowane laboratorium, aby potwierdzić ich rozkład w glebie w ciągu 4 miesięcy. Certyfikat bezpieczeństwa torebek w zakresie kontaktu z żywnością wydany został przez czeski Instytut Badań i Certyfikacji a.s. (ITC).

Zużyte opakowanie można wrzucić jako posortowane odpady do **niebieskiego pojemnika na papier** lub po prostu zakopać w ogrodzie. Opakowanie jest w pełni biodegradowalne, w kompoście posłuży jako naturalny nawóz.

Legendy herbaciane – skąd wzięła się herbata?

W Chinach herbata znana jest od tysięcy lat i powstało tam bardzo wiele legend na temat jej odkrycia. Najbardziej popularna historia herbaty opowiada o tym jak odkrył ją mityczny Cesarz **Shen Nung** już w 2737 roku przed naszą erą. Była to postać na poły historyczna, na poły legendarna.

Legenda głosi że Cesarz, znamienity zielarz i uczonec, ze względów higienicznych pił przegotowaną wodę. Pewnego razu gotował wodę w swoim ogrodzie, gdy nagle wiatr przywiał liść z dzikiego herbacianego krzewu, który wpadł do wrzątku. Cesarz zapałszy w piękno natury nie zauważył tego, dopiero pijąc swój napój poznał smak, który go oczarował.

Inna wersja legendy opowiada o Shen Nungu jako bogu, który miał kryształowe wnętrza i nic nie mogło mu zaszkodzić. Sprawdzał on właściwości każdej napotkanej rośliny, a pewnego razu po spożyciu dużej ilości trujących ziół natrafił na liście herbaty, które zneutralizowały jego ból.

Według hinduskiego podania, odkrywcą herbaty był buddyjski mnich **Bodhidharma**, który postanowił przez 7 lat medytować nie zmruczając oka. Gdy do końca kontemplacji został mu jeden

dzień powieki zaczęły mu się zamykać, odruchowo zerwał liść z rosnącego obok krzewu herbacianego i zaczął go żuć. Od razu opuściło go zmęczenie.

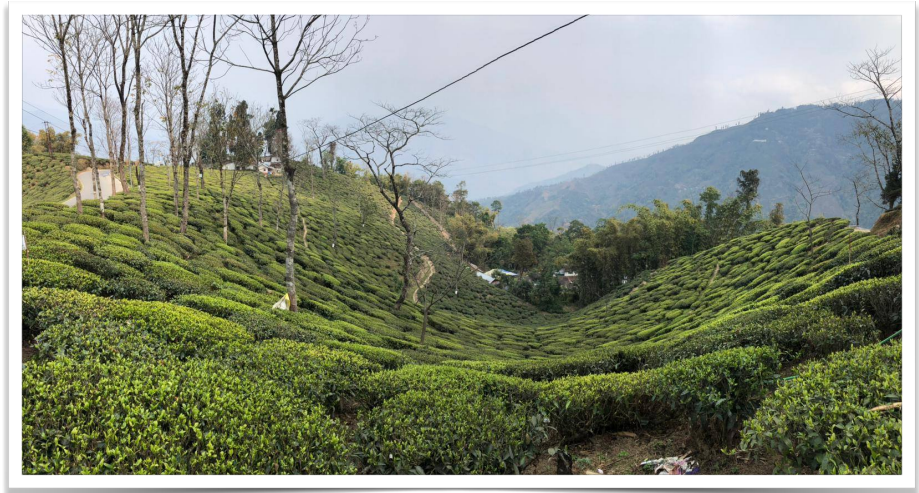
Jest jeszcze jedna bardzo intrygująca japońska legenda związana z historią herbaty.

W Japonii Bodhidharma nazywany jest **Darumą** - przedstawia się go jako

człowieka o surowym wyrazie

twarzy i przenikliwych oczach. Pewnego dnia Daruma zasnął podczas medytacji. Obudziwszy się po chwili zauważył, że zmarnował swój cenny czas. Utraciwszy długo wypracowaną równowagę, wpadł z złością na samego siebie i nożem obciął powieki, by już nigdy się nie zamknęły. Z odrzuconych przez Darumą powiek wyrosły dwa krzewy herbaciane. Na pamiątkę tego wydarzenia liście herbaty mają kształt zbliżony do ludzkiej powieki.

Takie są legendy, natomiast jak było na prawdę? Prawda jest trudna do ustalenia; wiadomo, że herbatę od dawna znali Chińczycy, jednak pierwsze zapiski na jej temat pochodzą dopiero z III wieku p.n.e. Zaś w VIII wieku chiński poeta **Lu Yu** napisał Księgę herbaty, zawierającą opis krzewu herbacianego, narzędzi do zbioru i selekcji liści, przyborów do ceremonii przyrządzania i picia herbaty.



Degustacja: Kolumbia Green Emerald i China Simao De Ye

Postanowiliśmy porównać nasze dwie zielone organiczne herbaty.

Pierwsza z nich (ta po lewej stronie) to nasza tegoroczna nowość **Kolumbia Green Emerald**, druga to **China Simao De Ye**.



Na pierwszy rzut oka można powiedzieć, że liście herbaciane wyglądają podobnie. Nic bardziej mylnego - każda z nich smakuje inaczej.

Kolumbijska herbata pochodzi z jedyne kolumbijskiego ogrodu herbacianego Bitaco, rozpościerającego się na zboczach Andów na wysokości od 1800 do 2050 metrów.

Plantacja leży w biogeograficznym regionie Chocó - obszar ten charakteryzuje się subtropikalnymi

opadami deszczu i wyjątkową różnorodnością biologiczną, a także dobrze prosperującym, chronionym lasem deszczowym.

Chińska herbata uprawiana jest w okolicach Simao w prowincji Yunnan.

W testach smakowych bardziej odpowiadała nam herbata z Chin - była bardziej aromatyczna, miała większy bukiet smakowy. Kolumbijska zaskoczyła nas delikatnością swoich liści - zawierała w sobie więcej nierozwiniętych młodziutkich listków, może dlatego jej subtelny smak kojarzył nam się bardziej z białymi herbatami.

Polecamy kosztowanie i degustowanie herbat porównując do siebie dwie, trzy herbaty.



#oxalispoleca - Nowości na wiosnę 2021

Mieszanka owocowa **SŁODKIE MARZENIE** (kod 00492)

„bardzo aromatyczne połączenie wanilii, malin, porzeczek i truskawek”

Składniki: jabłka, hibiskus, skórka pomarańczowa, maliny, aromat, truskawki, porzeczki czerwone, wanilia. Może zawierać śladowe ilości orzechów.



Mate **BANANOWY SONG** (kod 10776)

„soczysta kompozycja egzotycznych nut bananowych i słodkich truskawek”

Składniki: Mate (70%), banan (banan, olej kokosowy, cukier, miód, aromat bananowy), aromat, zielony rooibos, skórka cytryny, kwiat rumianku. Może zawierać śladowe ilości orzechów. Zawiera kofeinę.



Kawa aromatyzowana **TRUSKAWKOWA BABECZKA** (kod 80613)

„wyważony smak czekolady i kremu truskawkowego”

Arabika 100% w ziarnach. Prażona kawa z nutą czekolady i śmietanki truskawkowej (1,2 %). Oxalis posiada własną palarnię kawy. Kawę praży się w specjalnym piecu - kiedy ziarna wysypuje się z niego, spryskuje się je wodą z dodatkiem olejku aromatycznego. Ziarna kawy w tej fazie procesu najlepiej absorbują wilgoć i aromat - dlatego utrzymuje się on tak długo.

