

AKTUALNOŚCI



Szanowni Klienci i Partnerzy Oxalis,

Od 2020 roku nasza branża napotykała na problemy, o których nie tylko mogliśmy czytać na pierwszych stronach gazet, ale spotkaliśmy się z ich realnymi konsekwencjami. Udało się nam dostosować do trudnych czasów, ponieważ jedna rzecz na szczęście pozostała bez zmian - **Państwa zainteresowanie herbatą i kawą** wysokiej jakości.

Wydaje nam się, że obecnie filiżanka herbaty lub kubek kawy - które i tak kosztują relatywnie niewielkie pieniądze - stają się jeszcze cenniejsze, ponieważ pozwalają nam oderwać się od trosk i po prostu smakować życie. Dzięki temu, że otrzymaliśmy od Państwa tak duży kredyt zaufania, byliśmy w stanie przygotować **nową ofertę na sezon 2022/23**. Dodamy, że jak co roku nie zabraknie w niej nowych propozycji oraz niespodzianek.

Z radością otrzymaliśmy informację, że wśród czystych herbat znajdzie się chińska herbata **oolong Da Hong Pao** oraz herbata z Birmy **Myanmar Red Mountain**. Wielkie wrażenie zrobiła na nas degustacja gruzińskiej - pełnej migdałowych i mlecznych nut smakowych- **Gamarjoba Chai**. Herbata ta pochodzi z ogrodu herbacianego Davida Tenieshvili, najlepszego producenta zielonej herbaty w Ozurgeti.

Cały czas powiększa się nasza propozycja herbat aromatyzowanych oraz mieszanek owocowych. Nasze oczekiwania przerosła popularność herbat typu **Ice Tea** oraz propozycji typowo świątecznych. Przygotowujemy również **mieszanki na bazie rooibosa** (zielonego i czerwonego) oraz **honeybusha**. Wielką popularnością cieszy się też oferta ziół i mieszanek ziołowych, do której dołączył długo oczekiwany **Gojnik**.

Nasze kawy wzbogaciły się o ziarna z Meksyku (**Mocabe Organic**) oraz Birmy (**Myanmar Bant Sawk**). W kawach aromatyzowanych mamy - poza bestsellerowymi Belgijskimi Pralinkami, Barbadosem (również w wersji bezkofeinowej) czy **Karmelem-Macchiato** - stale powiększającą się kolekcję smaków, świetnie przyjęte zostały chociażby **Paryski Krem, Rumba** oraz **Świąteczny Poranek**.

Dodatkowo wzbogaciliśmy naszą ofertę akcesoriów herbacianych i kawowych, wśród których odnajdą Państwo chociażby ścieralną puszkę (idealną do domu, żeby łatwo utrzymać porządek w naszych zapasach) oraz widoczną na zdjęciu filiżankę z czterolistną koniczyną - na szczęście.

z herbacianym pozdrowieniem,
Paweł Winiarski
oraz zespół OXALIS Polska



Oxalis bestseller - mieszanka owocowa Dyńia i Kurkuma

Przypominamy nasz jesienny *must-have!*

Otrzymywana z korzenia azjatyckiej rośliny - ostryżu, kurkuma to jedna z podstawowych przypraw w krajach Bliskiego Wschodu.

Stosuje się ją nie tylko w kuchni, ale też w medycynie: przy leczeniu infekcji, dolegliwościach trawiennych, jest też wykorzystywana w profilaktyce antynowotworowej.



Nowość - Graviola

Graviola to drzewo w Ameryce Południowej, którego owoce są jak bomba składników odżywczych - nasza czarna herbata z owocami i aromatem gravioli jest doskonała na chłodne dni.

Składniki: czarna indyjska herbata Nilgiri, papaja, mango, aromat gravioli (min. 4,4%), owoce passiflory, kwiatki dziewanny. Może zawierać śladowe ilości orzechów.

Oxalis poleca - Soczyste winogrona

Idealnie skomponowana mieszanka białej i zielonej herbaty o niepowtarzalnym smaku soczystych winogron. To kompozycja, która smakuje każdemu, dlatego zawsze ją polecamy!

Składniki - białe herbaty: Shou Mei, Pai Mu Tan i Snow Buds, zielona herbata China Bancha, rodzynki, kawałki ananasa, naturalny aromat winogron, kwiatki jaśminu.



Puszka świąteczna - Wigilijna Opowieść

Mamy w tym roku pomysł na prezent świąteczny bez pakowania!

Wigilijna Opowieść to wyjątkowa herbatka owocowa umieszczona w pięknej czerwonej puszcze, która może służyć jeszcze przez długie lata. W smaku znajdziecie smak świątecznych przypraw, cytrusów i czekolady.

Puszka zawiera 90 g herbatki.

Filtry do parzenia herbaty - porównujemy

Papierowe filtry do herbaty są naszym ulubionym sposobem zaparzania codziennej „biurowej” herbaty. Oczywiście nie mielibyśmy nic przeciwko temu, żeby każdego dnia, albo chociaż co poniedziałek wypić herbatę zaparzoną w stylu gong fu cha, ale filtry papierowe to jednak o wiele szybsza metoda. Tygodniowo wysyłamy do naszych Klientów setki zaparzaczy metalowych, które również gorąco polecamy (na przykład nasz ulubiony „nieśmiertelny” zaparzac z długą rączką), ale papierowe filtry to nasz *must-have*. Filtry kochają też pracownicy kawiarni, ponieważ dzięki nim szybko, czysto i profesjonalnie można obsługiwać gości.



W naszej ofercie są filtry dwóch niemieckich firm: marki Finum z Hamburga i t-sac z Hannoveru. Finum ma o wiele większą ofertę niż tylko herbaciane filtry - przykładem mogą być chociażby ekologiczne kawowe torebki OneCup. Do porównania wybraliśmy nasze ulubione rozmiary filtrów, rozmiar L, ponieważ dzięki nim można przygotować sobie cały dzbanek herbaty, a to lubimy najbardziej ;)



Opakowanie

Ilość w jednym i drugim opakowaniu to 100 sztuk. Filtry Finum mają opakowanie, które otwiera się bardzo łatwo, opakowanie t-sac od razu potargało się nam - ten szczegół nie ma może większego znaczenia, ale warto go odnotować. Na opakowaniach nie ma niestety opisu po polsku, ale dzięki obrazkowym instrukcjom i prostym komunikatom nie sprawia to większego problemu przy pierwszym użyciu - na szczęście do tego produktu niepotrzebna jest instrukcja obsługi ;).

Filtry Finum chwalą się na opakowaniu

certyfikatem FSC, co oznacza, że drewno jakie wykorzystują jest zbierane w sposób odpowiedzialny pod względem społecznym i ekologicznym.

Skład filtrów do parzenia herbaty

Skład filtrów jest podany na opakowaniach: produkt Finum wykonany jest z abaki (inaczej manili, czyli bardzo mocnego włókna produkowanego z bananów), celulozy i włókna uszczelniającego. T-sac na opakowaniu pisze, że w składzie są włókna naturalne i syntetyczne. Oczywiście filtry są kompostowane i nie zawierają kleju.

Kolor i faktura filtrów

Finum to filtry BIAŁE, t-sac są bardziej BRĄZOWE. Zdarzało się, że nasi Klienci mieli wątpliwości co do tego, czy białe filtry nie są chlorowane - otóż według informacji na opakowaniu zarówno te białe, jak i brązowe filtry nie są chlorowane, a kolor wynika z innej technologii produkcji. Każdy z porównywanych produktów ma trochę inną fakturę, ale jedne i drugie są bardzo przyjemne w dotyku.

To, co najistotniejsze to oczywiście to, że filtry są neutralne i **nie zmieniają smaku herbaty**. Zrobiliśmy eksperyment z zaparzaniem tej samej herbaty w dwóch różnych filtrach i nie znaleźliśmy żadnej różnicy w smaku.



Podsumowanie

Na pewno nikogo nie zdziwi to, że filtry Finum i t-sac spełniają swoje zadanie i sprawdzają się całkiem nieźle. W naszej kuchni korzystamy z jednych i drugich, chociaż różnica w cenie jest na korzyść t-sac. Jeżeli wolicie biały kolor filtra i łatwiejsze w otwieraniu opakowanie, wtedy z kolei wybierzcie markę Finum, ale jak już wspomnieliśmy zarówno jedne jak i drugie filtry nie są chlorowane.

Z pewnością filtry do herbaty liściastej są świetnym sposobem na zaparzanie i dobrą alternatywą wobec ekspresówek - zawsze i wszędzie zachęcamy do picia herbat

liściastych i robienia własnych „teabagów” - wtedy macie pewność, że wiecie co znajduje się w torebce i możecie cieszyć się jakością herbaty premium.