

AKTUALNOŚCI



Szanowni Klienci,

Może nie uwierzycie, ale firma Oxalis w tym roku świętowała swoje **30 urodziny!** Nasi czescy koledzy zaprosili nas niedawno na huczne przyjęcie z okazji tego jubileuszu - zobaczyliśmy wtedy między innymi zdjęcia i filmy zrobione w indyjskiej **fabryce herbaty Teastudio**, której współwłaścicielem jest Oxalis - kto wie, może kiedyś pojedziemy tam na delegację 😊? Chcemy dodać, że w Polsce zielone logo Oxalis jest wprawdzie obecne „tylko” **od 2001 roku**, ale przyznajcie, że to też sporo czasu...

Jak co roku na jesieni, przedstawiamy naszą nową ofertę. Znajdziecie w niej nowości, takie jak nowe **Darjeelingi** oraz wysokogórskie **herbaty z Nilgiri**. Niedługo pojawi się też nowa **matcha Konnichiwa**, kilka nowych herbat z dodatkami oraz **kawa z Ugandy** i dwie kawy aromatyzowane (piszemy o nich na kolejnej stronie).

Zachęcamy do śledzenia i testowania nowości licząc na to, że znajdziecie Państwo coś dla Was i Waszych klientów. Jak zawsze polecamy **zakładkę z nowościami** na naszej stronie internetowej. Przygotowaliśmy też **wirtualny katalog w języku angielskim** z pięknymi zdjęciami wybranych akcesoriów herbacianych.

Mamy też dobrą informację - w tym roku wraz z nową ofertą **większość cen nie uległa zmianie**. Mamy nadzieję, że dzięki temu sezon jesienno-zimowy z wysoką sprzedażą pozwoli Wam uzyskać lepsze wyniki finansowe, co w obecnych, niełatwych dla przedsiębiorców, czasach jest w naszej ocenie bardzo ważne.

Pozdrawiamy serdecznie,
Oxalis Polska



Nowość! - Mate AMAZONKA (KOD 10796)

Polecamy naszą nową mate - połączenie **słodkiej marakui i owoców cytrusowych**. Za każdym razem, kiedy otwieramy ją w czasie pakowania Waszych zamówień, ktoś stojący obok mówi: „jak ona pięknie pachnie!”. Jeśli szukasz delikatnej, cytrusowej yerba mate, która orzeźwia nie tylko latem, ta propozycja jest właśnie dla Ciebie!



Składniki: mate (min. 52%), skórka pomarańczowa, liść werbeny, imbir, korzeń lukrecji, liść pokrzywy, kwiat rumianku, kwiaty róży, aromat. Może zawierać śladowe ilości orzechów.

Nowe aromaty - Kawa aromatyzowana MASŁO ORZECHOWE (KOD 80623) i CHOCO TWIST (KOD 80622)

Jesteśmy podekscytowani, że możemy ogłosić naszą najnowszą kawową perełkę - **Masło Orzechowe!** 😊 Często dostawaliśmy pytania na temat, kiedy będzie wreszcie w ofercie aromat masła orzechowego i wreszcie jest!

Druga nowa kawa to **Choco Twist**, w której aromat przypomina **wafelek czekoladowo-orzechowy**. Obie kawy smakowały nam bardzo, dlatego polecamy je i mamy nadzieję, że dołączą do Waszych ulubionych smaków.

Przypomnijmy, że 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. Więcej na temat ogromnego pieca do wypalania kawy (70kg!) możesz zobaczyć na [tym video](#).



Jaka herbata do SUSHI?



NASZE PROPOZYCJE

Podróże smakowe to niezwykła przygoda, która pozwala nam odkrywać nowe kultury i tradycje kulinarne. Aby to zrobić wcale nie trzeba wyjeżdżać w dalekie kraje! W Oxalis bardzo lubimy **food & tea pairing**, czyli łączenie herbaty i dobrego jedzenia, smakowania ich razem. Można powiedzieć że to nasza ulubiona część pracy 😊.

Sushi, pochodzące z Japonii ale znane na całym świecie, również nad Wisłą robi od lat wielką karierę - wiemy to, ponieważ w dużych ilościach wysyłamy nasze herbaty do wielu **restauracji i sushi barów**. Sushi to nie tylko pyszna potrawa, ale także lekka i zdrowa opcja, bogata w białko i niskokaloryczne składniki. A co jeśli do tego wyjątkowego kulinarnego doświadczenia dodamy herbatę liściastą? Nikogo nie zaskoczy pewnie to, że dzięki dobrze dobranej i zaparzonej herbacie jedzenie smakuje pełniej, inaczej, po prostu lepiej. Oto sprawdzone herbaty, które my i nasi kochani Klienci (zrobiliśmy przed tym artykułem małe rozeznanie na naszym [facebookowym profilu](#)) wybieramy do sushi:

HERBATA JAPOŃSKA SENCHA GENMAICHA

Sencha Genmaicha to wyjątkowa herbata, która w swoim składzie ma zieloną herbatę sencha i prażony ryż, co nadaje jej niezwykle charakter. Subtelna **nuta orzechowa** i przyjemna goryczka ryżu doskonale komponują się z delikatnym smakiem surowego ryżu

w sushi. To zderzenie smaków **dodaje głębokości zarówno herbacie, jak i sushi** - to jedna z najpopularniejszych herbat w restauracjach i sushi barach.

HERBATA CHIŃSKA ZIELONA JAŚMINOWA Z KWIATKAMI

Jaśminowa herbata jest znana ze swoich potencjalnych korzyści zdrowotnych, takich jak antyoksydanty i właściwości przeciwbakteryjne. Kombinacja [herbaty jaśminowej](#) i sushi może pomóc w zapewnieniu **zdrowszego posiłku**. Dodatkowo jej delikatny, kwiatowy aromat stanowi doskonały kontrast wobec bogatego smaku ryb i warzyw w sushi. Świeży, wyrazisty zapach jaśminu łączy się z **subtelnymi nutami morskich smaków** i to jest bardzo dobre połączenie!

JAPOŃSKA SENCHA SATSUMA

Sushi i [japońska Satsuma](#) to połączenie, które przywołuje prawdziwą esencję Japonii na talerzu. Delikatne i świeże smaki sushi idealnie komponują się z soczystością japońskiej Satsumy. Niezależnie od tego, czy to lunch, czy kolacja, połączenie sushi i **Satsumy** to droga do kulinarnej przyjemności na każdą okazję. Dodatkowo warto pamiętać o tym, że japońskie zielone herbaty są bardzo dobre na **trawienie** - nie bez powodu restauracje sushi zamawiają jej tak dużo!

HERBATA ZIELONA SAKURA

Sushi i [herbata z nutą wiśni czyli Sakura](#) – to dopiero przygoda smakowa! Ta chińska zielona herbata sencha z kwiatkami jaśminu i dodatkiem **owoców wiśni**, dzikiej róży, aromatu, kwiatków jaśminu, piwonii i róży to po prostu eksplozja smaków. Sushi w tym towarzystwie to prawdziwa uczta dla podniebienia! ✨

HERBATA ZIELONA MALINOWY KRÓL

No i jeszcze nasz [Malinowy Król](#), który według jednej z naszych Klientek "komponuje się z sushi, nie zmieniając smaku potrawy"... No i co tu więcej powiedzieć - nic dodać, nic ująć...

Warto eksperymentować, łącząc różne rodzaje herbat z różnymi rodzajami sushi. Czasem delikatna herbata jaśminowa może przygotować Wasze kubki smakowe przed głównym aktem, czyli właśnie smakowaniem sushi, podczas gdy sencha **Genmaicha** z niespodziewaną nutą ryżu może zaskoczyć po skończonej uczcie. Pamiętaj! - nie ma lepszego połączenia, niż to kiedy sushi spotka się z dobrze przygotowaną herbatą.