



TIEDOTE 23.3.2010

Kiinalainen tee ja suomalainen design kohtaavat

Eero Aarnio luonut logon Teehuoneen lanseerattaville kiinalaisille laatuteille

Hyvin varustettuihin K-kauppoihin on ilmestynyt uusi kiinalainen laatuteevalikoima Teehuoneelta.

Teehuoneen uutuusteet ovat aitoa, kiinalaista, huippulaatuista luonnonteeä, johon ei ole sekoitettu keinotekoisia aromeja. Teehuoneen lanseerattava teevalikoima koostuu kahdeksasta eri luonnonmukaisesta ja huippulaatua edustavasta teekategoriasta, jotka ovat vihreä tee - terveydeksi, oolong tee - rauhoittumiseen, keltainen tee - ruuansulatukseen, valkoinen tee - hyvinvointiin, musta tee - nautintoon, pu'ehr tee - painonhallintaan, jasmiinitee - vireyteen ja taidetee - juhlaan.

Eero Aarnion designia mahdollisuus hankkia nyt jokaiseen kotikeittiöön

Design on tullut yhä kiinteämmäksi osaksi arkipäiväisiä käyttöesineitä. Tässä trendissä on mukana myös Teehuone ja siksi Teehuoneen logosuunnitteluun kutsuttiin suomalainen huippusuunnittelija Eero Aarnio. Logossa on haettu kiinalaista tunnelmaa, mutta erittäin omaleimaisella, suomalaisella tavalla. Samaa teemaa noudattaa myös Aarnion Teehuoneelle suunnittelema teeastiasto, joka lanseerataan myöhemmin vuoden 2010 aikana.

-Tavoitteenamme on ollut tuoda kuluttajan ulottuville huippudesignia pikkurahalla. Nyt jokaiseen kotiin on varmasti mahdollisuus hankkia Aarnion designia, Teehuoneen teepaketti, Teehuoneen perustaja **Mika Koivula** kommentoi.

Teekulttuuri vahvaksi myös Suomessa

-Kahvipurkki on kotona jatkuvasti esillä ja päivittäisessä käytössä. Tavoitteenamme on saada laadukas irtotee osaksi jokapäiväistä "taukokulttuuria". Teekulttuuri on viimeisen vuoden aikana nostanut päätään Suomessa, mutta edelleenkin huoltoasemilla, kahviloissa ja jopa hotelleissa on mahdotonta saada aidon teen makuista teetä. Sen sijaan yritysmaailmassa neuvottelutiloissa pidetään jo itsestään selvänä, että tarjolla on teetä. Monesti se on jopa hyvää haudutettua teetä eikä pelkästään lämmintä vettä ja teepusseja, **Mika Koivula** jatkaa.

Suomi on tunnettu korkeasta kahvinkulutuksestaan. Kahvia juodaan vuosittain noin 150 litraa henkeä kohti, kun teen kulutus on tästä vajaa kymmenes, vajaa 12 (11,69) litraa henkeä kohti vuodessa. Keski-Euroopassa kahvinkulutus on puolet vähemmän kuin Suomessa ja teen kulutus puolestaan lähes kolme kertaa enemmän, yli 31 litraa henkeä kohden vuodessa. Iso-Britanniassa teen kulutus on lähes suomalaisten kahvinkulutuksen tasolla, yli 113 litraa henkeä kohden vuodessa. Suomea huonommin teen kulutuksessa Euroopassa menestyvät vain Luxemburg, Italia, Kreikka, Portugali, Espanja, Romania, Bulgaria ja Slovenia. Jopa naapurivaltioissamme Virossa (20,04 litraa henkeä kohden vuodessa) ja Ruotsissa (22,57) juodaan teetä lähes tuplasti meihin verrattuna.

Teehuoneen tavoitteena on nostaa laadukkaan, alkuperäisen kiinalaisen teen suosiota Suomessa myös muiden, kuin terveystietoisten naisten ja alan harrastajien keskuudessa.

-Kun saamme teen kulutuksen Suomessa Keski-Eurooppalaista teenkulutusta vastaavalle tasolle, niin olemme tyytyväisiä markkinatilanteeseen, **Mika Koivula** päättää.

Lisätiedot:

Teehuone/Deli Finland Oy, Mika Koivula 044-2111 460, mika.koivula@teehuone.fi

Kuvapyynnot ja näyteteet:

House of PR Oy, Ulla Koivula 040-577 7156, ulla.koivula@houseofpr.fi

Lataa painokelpoiset kuvat:

<http://www.kuvatekniikka.com/dload/Tee.zip>

www.teehuone.fi



TEEHUONEEN TEEVALIKOIMA MAALISKUUSSA 2010

MUSTA TEE

keemun. nautintoon.

Tämä poikkeuksellisen upea tee on tehty hienoimmista teen lehdistä. Teessä on hunajaisen makea aromi. Maku on selkeä ja hieman savuinen, mikä antaa jännittävän ja ainutlaatuisen nautinnon. Teessä on kukkainen jälkimaku. Tee muodostuu kapeista, mustista teenlehdistä. Kuumassa vedessä hauduttaessa teen väri muuttuu punertavan mahonkiseksi. Tee nautinto päivääsi!

Kiehauta vesi. Käytä teekuppia (2 dl) kohden noin 1-2 teelusikallista teetä. Hauduta 3-5 min.

VIHREÄ TEE

gua pian. terveydeksi.

Tämä vihreä tee koostuu tasaisista, vihreistä teen lehdistä, joista on poistettu varret ja silmut erittäin huolellisesti. Teetä kutsutaan länsimaissa smaragdin kukaksi, koska teenlehdet ovat smaragdin värisiä. Teessä on erittäin pehmeä, kevyt maku, jossa on virkistävää kukkaisaromin tuoksua. Tee on yksi Kiinan kymmenestä suosittumasta teestä. Teestä on muinoin haettu tehoa terveyteen ja sen sanotaan edistävän ruoansulatusta. Nauti teestä hyvän, runsaan aterian jälkeen.

Kiehauta vesi 80 asteeseen. Käytä teekuppia (2 dl) kohden noin 1-2 teelusikallista teetä. Hauduta 3-5 min.

monkey picked. terveydeksi.

Historiassa tätä teetä poimivat koulutetut apinat. Kerrotaan, että apina näki, kuinka hänen isäntänsä poimi teen lehtiä ja näkemänsä perusteella alkoi auttaa poimimalla teenlehtiä hankalista paikoista, mihin ihmisen kiipeilykyvyillä ei päästy. Tee sisältää paljon antioksidantteja, joilla on terveyttä ja hyvinvointia edistäviä vaikutuksia. Antioksidantit edistävät palautumista ja suojaavat lihaksia kipeytymiseltä, joten tee on hyväksi esimerkiksi urheiluille ihmisille. Antioksidanteilla on vaikutusta myös ihon ennenaikaiseen vanhenemiseen – joten tee nautinto sopii varmasti kaikenikäisille!

Kiehauta vesi 80 asteeseen. Käytä teekuppia (2 dl) kohden noin 1-2 teelusikallista teetä. Hauduta 3-5 min.

VALKOINEN TEE

bowknot. hyvinvointiin.

Bowknot tee on nimensä mukaisesti köysikimpun muotoon sidottu tee. Teen aromi ja maku on valkoiselle teelle hyvin tyypillinen. Tässä teessä on erityisiä terveydelle suosiollisia antioksidantteja, jotka ovat hyväksi muun muassa sydämelle. Tee sopii erityisen hyvin merelliseen tunnelmaan sen hauskan ulkomuodon vuoksi!

Kiehauta vesi 70 asteeseen. Käytä teekuppia (2 dl) kohden noin 1-2 teelusikallista teetä. Hauduta 5-7 min.

JASMIINITEE

jasmiini. vireyteen.

Jasmiinitee on kuuluisaa teetä, joka on tehty vihreän teen lehdistä. Lehtiin on sekoitettu tuoreita jasmiininkukkia. Teenlehdet vaimentavat sopivasti voimakkaita jasmiininkukan aromeja. Toisin kuin yleisesti uskotaan, hienoimmat teelaadut sisältävät mahdollisimman vähän, mutta juuri sopivasti jasmiininkukkaa sen voimakkaan aromin vuoksi. Anna teen aromien valloittaa mielesi ja sydämesi! Jätä sydämeesi tilaa muillekin tulla...

Kiehauta vesi 80 asteeseen. Käytä teekuppia (2 dl) kohden noin 1-2 teelusikallista teetä. Hauduta 5-7 min.

KELTAINEN TEE

Huo shan huang ya. ruuansulatukseen.

Huo Shan Huang Ya on harvinaista keltaista teetä. Tämän teen historia ulottuu Ming ja Qing -dynastioiden ajoille. Teen tuotantotavan sanotaan olleen kadoksissa ja löytyneen uudestaan vasta 70-luvulla. Tee on voittanut monia laatupalkintoja ja jopa kiinalaisen teemestaruuden. Teen maku ja tuoksu muistuttaa makeaa maissia. Tee on hyvin ainutlaatuinen ja virkistävä tee, joka kannattaa nauttia aterian jälkeen - kevyenä makeana palana.

Kiehauta vesi 80 asteeseen. Käytä teekuppia (2 dl) kohden noin 1-2 teelusikallista teetä. Hauduta 5-7 min.

OOLONG TEE

shui hsien. rauhoittumiseen.

Oolong Shui Hsien on perinteinen kiinalainen tee. Tee on hyvin maukasta. Siinä on pähkinäinen aromi ja hunajainen, oranssiin vivahtava väri. Sen maku on monimuotoinen ja siksi teellä on ylevä ja monitahoinen vaikutus sekä mielelle että makuaisteille. Tee hetkestä nautinto teekupin äärellä.

Kiehauta vesi 95 asteeseen. Käytä teekuppia (2 dl) kohden noin 1-2 teelusikallista teetä. Hauduta 5-7 min.

PU'EHR TEE

pu'ehr tou. painonhallintaan.

Pu'ehr tee on pakattu pieneen, tiiviiseen linnunpesää muistuttavaan muotoon. Yksi pesä riittää kannulliseen teetä. Pesämäinen muoto vapauttaa teen aromia oikealla tavalla teekannuun.

Teen pesä kannattaa huuhdella pienellä määrällä kuumaa vettä ennen juomista. Sen jälkeen tee antaa juuri oikean, pehmeän ja maukkaan aromin. Teetä voidaan hauduttaa 4-10 minuuttia, jonka aikana pesämäinen muoto rikkoutuu vapauttaen voimakkaan, maanläheisen makunautinnon.

Kiehauta vesi. Käytä vajaata teekuppia(2 dl) kohden yksi kappale. Hauduta 4-10 min

TAIDETEE

prinsessan kukat. juhlaan.

Tee on tehty vihreän teen silmuista, liljoista ja jasmiininkukista. Kuumassa vedessä taidetee muodostaa puolipyörän ja liljat sekä jasmiininkukat puhkeavat teekannussa aistinautinnoksi. Teessä on kestävä, ihana tuoksu, joka antaa mukavan tunteen päivääsi. Tee itsellesi prinsessapäivä ja nauti kannullinen taideteetä hyvässä seurassa.

Kiehauta vesi 95 asteeseen. Laita lasiseen teekannuun tai isoon lasiin 1 teen kukka, anna avautua ja nauti. Hauduta 3-5 min.