

**Presseinformation!**

 ***TEEKANNE präsentiert moderne Gastro-Marke für Szene-Gastronomie***

 ***12 kreative Teekompositionen in Bio-Qualität und mit nachhaltiger Verpackung***

 ***Zu Verkosten bei der Alles für den GAST am TEEKANNE-Stand Nr. 10-0242***

**Junge Bio-Teemarke zieht in Gastro ein:
„5 cups and some leaves“**

 ***Mit der Marke „5 cups and some leaves“ bietet Österreichs Teehersteller Nr. 1 ein junges, trendorientiertes und biologisch hergestelltes Teesortiment für die moderne Szenegastronomie und Hotellerie. 100 Prozent biologisch abbaubare Beutel und Etiketten verstehen sich dabei von selbst.*** ***Neugierig geworden?*** ***Sie finden uns auf der Alles für den GAST am TEEKANNE-Stand Nr. 10-0242.***

Ein moderner, urbaner Lifestyle und nachhaltige Werte widersprechen sich nicht mehr – im Gegenteil. Heute erwartet das Publikum von zeitgemäßer Gastronomie und Hotellerie, bei allen Handlungen auch an die Zukunft zu denken. Mit der aus einem Berliner Start-up hervorgegangenen, exklusiven Out-of-Home-Marke bietet TEEKANE eine Gastronomie-Teemarke, die Potenzial zum stylischen Kultgetränk hat: Die 12 Teekompositionen von „5 cups and some leaves“ stammen allesamt aus kontrolliert biologischem Anbau, sind nachhaltig verpackt und versprechen höchsten Teegenuss aus Grün- und Schwarztee, Kräutern, Früchten und duftenden Gewürzen.

***Kreative Zubereitungsarten: vom Mini-Tee bis zum Tee-Cocktail***

Der Tee wird vorportioniert in Pyramidenbeuteln für die einzelne Tasse oder lose für kreatives Aufbrühen verwendet. Das passende Equipment wie etwa der Ice Tea Maker macht Teetrinken zum wahren Lifestyle-Erlebnis: Die liebevoll ausgewählten Teekreationen in Bio-Spitzenqualität können den Gästen je nach Lust und Laune als heißer Herzenswärmer, kühlender Eistee, Tea-Shot – ein kurz gebrühter, konzentrierter Mini-Tee im Espressoformat – oder Cocktail mit oder ohne Alkohol serviert werden. Die passenden Rezepte werden mitgeliefert. Das exklusive Label besticht nicht nur mit ausgefallenen Teekreationen, sondern auch mit einem kreativen Design und nachhaltigem Verpackungsmaterial. Dazu zählen Pyramidenbeutel aus biologisch abbaubarem Material, FSC-zertifizierte Faltschachachteln und Teebeutelumhüllungen, die im Altpapier entsorgt werden können.

***Szenegastronomie ist vom neuen Teekonzept begeistert***

Von „Lemon Lazy Afternoon“, einem Bio-Früchtetee mit Ingwer und Zitrone für gemütliche Nachmittage bis zum „Choc’n’Chai“, einem Bio-Gewürztee mit Kakaoschalen und einem Hauch Chili: Die Im Vorjahr eingeführte Marke „5 cups and some leaves“ sorgte von Beginn an für Begeisterung in der Szenegastronomie. „Egal, ob Sommer oder Winter: Die kreativen Bio-Teemischungen, gekoppelt mit den vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten, kommen bei unseren Gästen überaus gut an“, sagt TEEKANNE-Vertriebsleiter Hugo Bichler. Überzeugen Sie sich selbst vom trendigen Teekonzept und besuchen Sie uns auf der Alles für den GAST vom 6. bis 10. November am TEEKANNE-Stand Nr. 10-0242 in Salzburg.

2021-10-11

**Pressebild 1 & 2:** Der Tee wird vorportioniert in Pyramidenbeuteln für die einzelne Tasse oder lose für kreatives Aufbrühen verwendet.

**Pressebild 3:** Die Teekreationen können den Gästen je nach Lust und Laune als heißer Herzenswärmer, kühlender Eistee oder Tea-Shot serviert werden.

**Bildnachweis alle:** TEEKANNE / Abdruck honorarfrei!

***Rückfragen richten Sie bitte an:***

*PICKER PR – talk about taste, Mag. Julia Fischer-Colbrie*

*Tel. 0662-841187-0,* *office@picker-pr.at**;* [*www.picker-pr.at*](http://www.picker-pr.at)