



TESTATA: **Notizia Oggi**

GIORNO: 23 Maggio 2011

PAGINA: 14

rassegna stampa

INFORMAZIONE E SODDISFATTA

Da Pompadour, un tè naturale che consente di migliorare le condizioni di vita dei lavoratori nei Paesi in via di sviluppo

Un prodotto di qualità, che permette il miglioramento delle condizioni di vita e di impiego dei lavoratori nei Paesi in via di sviluppo e che favorisce la protezione dell'ambiente. E' anche questa la filosofia che guida l'operato della Pompadour, azienda del gruppo Teekanne, prima produttrice al mondo di tè in bustine, fondata a Dresda nel lontano 1882.

La riprova di questa attenzione è il nuovo prodotto lanciato ultimamente sul mercato. Si tratta di "Gold tea Fairtrade", una raffinata miscela di tè neri che unisce l'eticità del prodotto al gusto aromatico e alla qualità premium. Un punto di forza è appunto il contrassegno "Fairtrade", marchio indipendente che garantisce come il prodotto sia realizzato secondo gli standard internazionali del commercio equo e solidale. I prodotti contraddistinti dal marchio, infatti, sono controllati in tutto il processo: dal produttore, all'importatore a chi li vende nella piccola, media e grande distribuzione. E garantiscono un prezzo equo che copra almeno i costi di una produzione sostenibile e hanno un valore aggiuntivo (il Fairtrade Premium), che viene investito in progetti di sviluppo.

Ma Pompadour, già punto di riferimento del gruppo per gli infusi e le tisane, sta lanciando sul mercato anche importanti novità nel mondo del tè. Come "Green tea ginger

orange", tè verde che si fonde con le note profumate dell'arancia e l'aroma esotico dello zenzero per una bevanda adatta a tutte le stagioni; e "Vanilla tea", dove una miscela di tè neri è impreziosita dal gusto dolce e delicato della vaniglia che consente di non aggiungere zucchero. Inutile dire che

tutti questi nuovi prodotti sono realizzati sempre con ingredienti naturali al 100%, per un'alimentazione sana ed equilibrata.

Senza dimenticare il ruolo di primo piano nel mercato dei deteinati con il marchio "Sir Winston

Tea". E qui va spesa una pa-

rola per il nuovo metodo di deteinizzazione introdotto dallo scorso anno che consiste nell'uso solo di acqua e anidride carbonica, senza alcuna altra sostanza, in modo da preservare maggiormente gli elementi fondamentali contenuti nel tè, quali polifenoli (antiossidanti), aroma e gusto e altre sostanze benefiche.

Questo metodo di estrazione di teina/caffaina è riconosciuto anche dall'ente di certificazione biologica Ccpb quale metodo completamente privo di residui. Tutto questo garantisce al consumatore sicurezza e tranquillità, perché nessun agente esterno è presente nelle tisane e nei tè Pompadour. Inoltre tè, frutti ed erbe vengono sottoposti a scrupolosi controlli e test di laboratorio: circa 500 analisi diverse per garantire la massima sicurezza della materia prima.

