

Início > Destaques > Espírito Chá lança linha inspirada nos pontos turísticos do Rio de Janeiro

DESTAQUES DICAS

Espírito Chá lança linha inspirada nos pontos turísticos do Rio de Janeiro

16 de abril de 2021  824



Espírito Chá lança linha inspirada nos pontos turísticos do Rio de Janeiro

Uma das bebidas mais antigas e consumidas do mundo, o **chá** só fica atrás da água. A história do **chá** começa na China há mais de dois mil anos e se espalhou rapidamente pelo mundo. Os chás e infusões são bastante saborosos. Se gelados, servem de acompanhamento nas principais refeições. A bebida de origem chinesa vem conquistando os mais diversos paladares e sendo misturadas em drinks criativos.

A marca carioca **Espírito Chá**, que nasceu durante a pandemia, lançou uma linha inspirada nos pontos turísticos do Rio de Janeiro. As sócias Cláudia Santana e Daniela Monteiro, amigas e amantes do chá, criaram a marca, que tem blends especiais e artesanais. “Queremos que as pessoas descubram tudo o que envolve essa bebida milenar. Chá não é remédio, apesar de fazer muito bem à saúde. **Chá** é hospitalidade, afeto e, principalmente, uma bebida saborosíssima”, explica Cláudia.

Os chás vêm em caixas também inspiradas nas paisagens da Cidade Maravilhosa. Os blends desta coleção são artesanais, naturais, autorais, sem conservantes e nem aromatizantes. Os ingredientes, em sua maioria, são obtidos através de uma curadoria entre pequenos produtores que usam técnicas de plantio naturais e que envolvem a redução ou eliminação de agrotóxicos no processo.



A coleção que remete ao Rio de Janeiro tem na lista os blends Chá Floresta (relaxante); Mar (energizante e digestivo), e o Montanha (antioxidante e desintoxicante). Também estão na lista as infusões sem cafeína Amanhecer na Pedra da Gávea, Pôr-do-sol no Arpoador, Banho de Cachoeira nas Paineiras, Pão de Açúcar, Corcovado, e os chás perfumados Vista Chinesa, Mureta da Urca, Parque Lage, Theatro Municipal, Jardim Botânico e o Quinta da Boavista.

Outros chás



Outros Chás

Outros chás comercializados pela Espírito do Chá são Kenya Kaimosi Tgfpop – um chá preto especial do Quênia –; o Tanzania Usambara – chá oolong especial –; o Golden Yunnan Superior – chá preto orgânico – e o Long Jing – chá verde orgânico.

Acessórios

Para apreciar todas as maravilhas selecionadas pela Espírito do Chá, a marca também está comercializando acessórios como bules, jarras para chá, infusor bola de aço inox, entre outros.

Chá não precisa ser quente

Você conhece a infusão a frio? Para preparar o chá frio ou gelado, basta adicionar água à temperatura ambiente a qualquer tipo de chá de sua preferência e o recipiente à geladeira e aguardar por, no mínimo 4h, até que a infusão se complete. Sirva e crie misturas com frutas, especiarias e flores. O processo de infusão a frio propicia uma bebida leve e muito refrescante para os dias quentes.

O Brasil e o chá

Em 1812, Dom João VI, resolveu trazer para o Brasil as primeiras mudas de Camellia Sinensis para tentativa de cultivo com vistas à exportação do chá, muito apreciado na Europa. Dois anos depois, cerca de 300 imigrantes chineses foram trazidos de Macau para trabalhar nessas lavouras.

O cultivo não deu muito certo, mas ficou a semente. Algumas dezenas de anos depois, nos salões de chás das confeitarias chiques da capital, a bebida voltou a reinar.

Fonte: assessoria de imprensa

TAGS BENEFÍCIOS DO CHÁ BENEFÍCIOS DOS CHÁS CHÁ CHÁ DE CACAU CHÁ ORGÂNICO CHÁ PARA DESINTOXICAR CHÁ PARA DORMIR CHÁ PARA INSONIA CHÁS CHÁS E INFUSÕES CHÁS GELADOS CHÁS PARA A SAÚDE RECEITA DE CHÁ

Gosto 9



Artigo anterior

Receita de Espaguete ao Molho de Abobrinha e Sardinha

Próximo artigo

Delícia de bolo de chocolate sem açúcar é a sugestão para o lanche

ARTIGOS RELACIONADOS

Mais do autor



DESTAQUES
Dia da Lasanha (29.07)!
Confira receitas deliciosas



DESTAQUES
Açúcar e café têm
aumento de preço e
menos marcas disponíveis
nos supermercados



DESTAQUES
Guia do azeite:
especialista mostra como
escolher e harmonizar os
azeites em diversos pratos



Apaixonado por comida? Veja como preparar receitas deliciosas e saudáveis.

