



Dallmayr

PRESSEMITTEILUNG

München, Oktober 2023

Alois Dallmayr Kaffee oHG

Presseleitung: Simone Werle

Kontakt: Nicole Mork

Tel.: +49 (89) 2135-285

E-Mail: presse-kaffee@dallmayr.de

VERPACKUNGSRELAUNCH

Dallmayr Teewelt

Dallmayr präsentiert die beliebte Teewelt in neuem Design und neuer Vielfalt mit 25 Tee Pyramiden

MÜNCHEN, OKTOBER 2023

Früchtetee, Kräutertee oder doch lieber ein klassischer Schwarztee? Ab November 2023 gibt es das gesamte Dallmayr Tee Pyramiden-Sortiment kompakt in einer Box. Ein Highlight für alle Tee-Fans, die in die bunte Genussvielfalt von Dallmayr Tee eintauchen und ihre persönliche Lieblings-Sorte entdecken möchten. Ideal auch als Geschenk!

Bunte Genussvielfalt mit 25 TEE PYRAMIDEN

Heller, moderner Look im WELTKARTEN Design

Ideal zum VERSCHENKEN

DALLMAYR TEEWELT: alle Dallmayr Tee Pyramiden kompakt in einer Box

Teegenuss in 100% DALLMAYR QUALITÄT, mehr als die Hälfte der Tees aus BIO-ANBAU

Qualität von LOSEM TEE, verpackt in BIOLOGISCH ABBAUBAREN Pyramidenbeuteln

25 Tee Pyramiden einzeln aromaverpackt

Bunte Genussvielfalt von SCHWARZTEE, über GRÜNTEE und KRÄUTERTEE, bis hin zu FRÜCHTE- und ROOIBOSTEE



Dallmayr

PRESSEMITTEILUNG

München, Oktober 2023

DIE DALLMAYR TEEWELT

Vom Himalaja bis zum heimischen Kräutergarten – in der beliebten Teewelt stecken 25 abwechslungsreiche Sorten aus der Dallmayr Teemanufaktur, darunter edle Schwarztees, duftende Grüntees, fruchtig-frische Mischungen, ayurvedische Tees sowie feine Rooibos- und Kräutertee-Variationen. Die Dallmayr Teewelt ist ideal zum Kennenlernen und Entdecken neuer Lieblings-Sorten. Jeder Pyramidenbeutel steckt voller Überraschungen und sorgt auch als Geschenk für große Freude bei allen Teeliebhabern.

Alle Sorten sind einzeln aromageschützt verpackt und in transparenten und geschmacksneutralen Pyramidenbeuteln vorportioniert. Die Beutel aus Maisstärke sind biologisch abbaubar und durch ein recyclingfähiges Teekuvert aromageschützt. Die Tee Pyramiden verbinden den Komfort klassischer Aufgussbeutel mit dem Genuss loser Teesorten und sind mit ganzen Teeblättern und Blüten gefüllt. Durch den zarten Beutel kommt der Tee in seiner bunten Vielfalt optimal zur Geltung und hat ausreichend Raum sein volles Aroma zu entfalten.



Einen Pyramidenbeutel pro Tasse mit frischem, sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und je nach Geschmack einige Minuten ziehen lassen. Für Grünen Tee das Wasser auf 80°C abkühlen und den Tee 2 bis 3 Minuten ziehen lassen.

ÜBER DALLMAYR TEE

Tee hat bei Dallmayr Tradition. Bereits im 19. Jahrhundert bezog Dallmayr kostbare Teeblätter von russischen Teehändlern. Anfang der 1930er Jahre wurde etwa zeitgleich mit der Kaffeeabteilung eine eigene Abteilung für Tee im Münchner Stammhaus eingerichtet. Heute bietet die Teemanufaktur eine bunte Vielfalt, von den sonnigen Südhängen des Himalajas bis Japan. Neben klassischen Tees runden feine Früchte- und Kräutertees bis hin zu ayurvedischen Mischungen das Sortiment perfekt ab. Der Tee-Einkauf basiert auf langjährigen, vertrauensvollen Partnerschaften und orientiert sich an dem hohen Qualitätsbewusstsein des Hauses. Alle Teesorten werden ausschließlich nach traditioneller Methode und überwiegend in Handarbeit hergestellt.

Die Dallmayr Teewelt ist ab November 2023 im Delikatessenhaus, in unserem Onlineshop unter www.dallmayr-versand.de sowie für unsere Gastronomiekunden des Dallmayr Gastronomie Service erhältlich.

WEITERE INFORMATIONEN FÜR DIE PRESSE SOWIE DRUCKFÄHIGES BILDMATERIAL BEI

Alois Dallmayr Kaffee oHG, Pressestelle
Simone Werle (Leitung)
Nicole Mork
Dienersstraße 14-15, 80331 München
E-Mail: nicole.mork@dallmayr.de
Tel.: +49 (89) 2135-285, Fax: +49 (89) 2135-167
www.dallmayr.com