

Guten Tag, liebe Freunde des außergewöhnlichen Tees!

!! HERZLICH WILLKOMMEN IM NEUEN JAHR !!

Wir hatten ein paar wirklich erholsame Feiertage und sind nun voller Elan und Tatendrang zurück, um Ihnen von unseren Neuigkeiten und Plänen für 2015 zu erzählen.

Na gut, so ganz alle Neuigkeiten und Pläne des kommenden Jahres wissen wir selbst noch nicht, aber wir können Ihnen immerhin schon mal

... tada...

zwei großartige neue Tees präsentieren **sowie ein neues Service**, das wir sobald wie möglich umsetzen werden.

Somit wollen wir Sie nicht länger auf die Folter spannen und stellen
- mit stolzgeschwellter Brust -
unsere neuesten Errungenschaften im Grüntee- und Schwarztee-Regal vor:

Unser jüngster Grüner begleitet uns theoretisch schon lange, nämlich an prominenter Stelle auf unserer virtuellen Teesorten-Wunschliste.

Kennen Sie das?

Sie hatten irgendwann einmal den perfekten Geschmack auf der Zunge, der sich aufgrund seiner Einmaligkeit im Geschmacksgedächtnis sehr schnell zu einem Mythos auswächst, den man fortan sucht und sucht und nicht mehr findet. Währenddessen dieser eine ur-Geschmack in der Erinnerung immer perfekter und sensationeller wird und ihm scheinbar nichts in der Realität gerecht werden kann.

Also uns ging's so mit DEN DRAGONPEARLS **aus China**

(Präsente von Freunden können wundervoll und spannend sein, aber auch verheerend Folgen haben) -
der beste, mildeste, aromatischste, facettenreichste Jasmin Tee, die man sich nur vorstellen kann.

Tja, und seither lebt der Mythos des perfekten Jasmingeschmacks...

Allerdings nur bis jetzt, denn nun haben wir ihn endlich wiedergefunden!

Der Neuzugang eines unserer Lieferanten entpuppte sich als überraschende Sensation - und schwupps, schon können wir Ihnen eine Jasmin Tee-Qualität anbieten, die man so eigentlich nur direkt in China *(und dort weder einfach noch billig)* findet!

Nur mit jahrelanger Erfahrung, Können und Wissen sowie erstklassigen Zutaten hergestellte Jasmin Tees bieten ein solch einzigartiges Geschmacksspektrum, das auf der einen Seite blumig-weich ist, zugleich aber auf der anderen Seite eine fast unerschämte Aroma-Tiefe bietet.

Sie werden sonst kaum einen Jasmin Tee finden, der sich ohne Intensitätsverlust tatsächlich dreimal aufgießen lässt!

Unsere Dragonpearls* - jetzt schon eins unserer Highlights 2015!

Herausragend ist ebenso unsere neueste Schwarztee-Früchte-Mischung:

'Andalusische Träume'

ist ein milder Schwarztee mit Lemongras, Ananas, Ingwer, Kardamom, Orangenschalen ...

Das Ergebnis wirklich meisterhafter Teemischkunst - intensiv-fruchtig, aber keinesfalls hantig - *keinesfalls zu vergleichen mit herkömmlich aromatisierten (Packerl-)Tees.*

Und dieser Differenzierung möchten wir gerne unser Motto 2015 widmen:

GUTE Tees schmecken allen.

Genau das hat sich nämlich - unserer leidvollen Erfahrung nach -
bisher vorrangig besonders wenig in Gastronomien herumgesprochen,
wogegen wir dieses Jahr ankämpfen wollen!

Im Laufe der nächsten Wochen und Monate werden wir unsere homepage insofern erweitern,
als wir Ihnen, liebe Kunden, Konsumenten und -Innen
einen Überblick über unsere Vertriebspartner und Großkunden verschaffen wollen.

Und darüber hinaus werden wir weiter daran arbeiten,
die Anzahl an Gastronomien wie Cafés, Restaurants, Konditoreien aber auch Lokale oder Geschäfte,
in denen Sie unsere Tees konsumieren oder auch erwerben können, ansteigen zu lassen.

Und an diesem Punkt wollen wir Ihnen ein Geschäft vorschlagen:

Falls Ihr Lieblings-Cafe noch an den geschmacksarmen Packerl-Tees 'hängt',
belohnen wir alle Vermittler (**also SIE!**) eines Neo-(Gastronomie-)Großkunden
mit einem INDOLERO-Einkaufsgutschein in Höhe von 10 % des jeweiligen Erstauftrags!
(Bitte lassen Sie uns Ihre erfolgreiche Vermittlungstätigkeit auch unverzüglich wissen...!)

Also, heben wir die Teetassen auf ein neues, geschmackvolleres Jahr!

Barbara Neumann-Schramböck
Teehaus Indolero

PS: Probieren Sie unbedingt unseren **aktuellen Tee des Monats**, einen unserer Bestseller: [ST English Caramel](#).

Wunderbar mollig-aromatisch und perfekt ein wenig gesüßt und mit einem kleinen Schuß Milch!

*) Zubereitungshinweis: Lassen Sie den ersten Aufguß der Dragonpearls 3 min ziehen. Die kugelige Form der Teeblätter braucht etwas länger sich zu entrollen. Ab dem 2. Aufguß reichen 2 min Ziehzeit.