



KATALOG PRODUKTÓW DILMAH YUM



W linii Dilmah YUM znajdują się wyselekcjonowane herbaty czarne, czarne aromatyzowane, zielone, zielone z dodatkami oraz napary ziołowe.

To linia wyjątkowo przyjazna środowisku – **torebka i koperta mogą być kompostowane w domowych warunkach**, a opakowanie nadaje się do recyklingu.

Marka Dilmah ma wpisane w swoim DNA dbanie o dobro ludzkości i planety – co najmniej 15% zysków przed opodatkowaniem przeznaczane jest na konkretne inicjatywy wspierające społeczność i naturę.

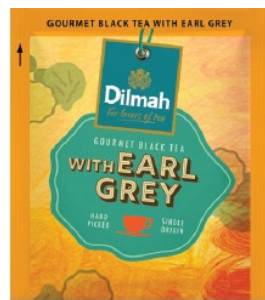


ASORTYMENT

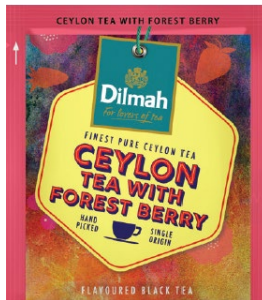
Czarne / aromatyzowane



Czarna cejlońska
100 x 2 g
13814



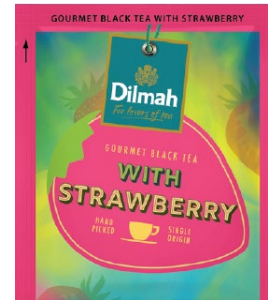
Czarna z aromatem bergamotki
100 x 2 g
13817



Czarna z aromatem owoców
leśnych / 100 x 2 g
13815



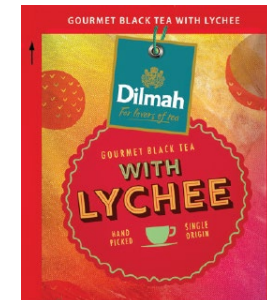
Czarna z aromatem imbiru
i miodu / 100 x 2 g
13825



Czarna z aromatem truskawki
100 x 2 g
13826



Czarna z aromatem cytryny
100 x 2 g
13822



Czarna z aromatem liczi
100 x 2 g
13821



Czarna z aromatem brzoskwini
100 x 2 g
13823

Zielone / z dodatkami



Czysta zielona herbata
100 x 1,5 g
13819



Zielona z jaśminem
100 x 1,5 g
13818



Zielona z miętą
100 x 1,5 g
13820

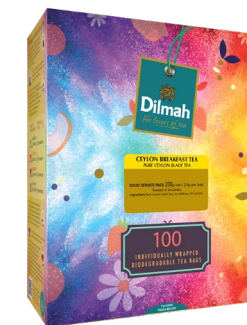
Napary ziołowe



Mięta pieprzowa
zioła jednorodne / 100 x 1,5 g
13824



Rumianek - zioła jednorodne
100 x 1,5 g
13816



Recyklingowane papierowe
opakowanie bez folii.
Torebki z herbatą są pakowane
w indywidualne koperty dla zachowania świeżości.
Opakowanie zawiera 100 papierowych kopert.



Jak przechowywać ekologiczne i biodegradowalne koperty papierowe?



Herbata i napary z serii Dilmah YUM znajdują się w ekologicznych i biodegradowalnych kopertach papierowych. Ten sposób pakowania daje wiele korzyści dla środowiska, ale wymaga świadomego przechowywania, dzięki któremu produkty dłużej zachowają swoje walory.

Zarówno herbata, jak i naturalne granulki aromatyzujące łatwo pochłaniają wilgoć, co prowadzi do pogorszenia jakości i smaku napoju. Podwyższona temperatura, światło i wilgotność mogą znacznie skrócić trwałość produktu.

Idealne warunki, które zapewnią długotrwałą jakość i smak to temperatura poniżej 24°C oraz wilgotność poniżej 40%. Maksymalna dopuszczalna temperatura przechowywania to 30°C, a maksymalna dopuszczalna wilgotność – 65%.

Po otwarciu zalecamy przechowywanie kopert w chłodnym i suchym miejscu w szczelnym pojemniku.





GOURMET FOODS

POTRZEBUJESZ WIĘCEJ INFORMACJI?
NASI KONSULTANCI ZAWSZE SŁUŻĄ POMOCĄ.

Biuro Obsługi Klienta
telefon: +48 603 670 025 | mail: zamowienia@gourmetfoods.pl



WYŁĄCZNY
PRZEDSTAWICIEL
W POLSCE

Gourmet Foods sp. z o.o.
ul. Wybrzeże Gdyńskie 6a

tel.: +48 22 531 69 50
info@gourmetfoods.pl