

NARICES ENTRENADAS PARA DESLUMBRAR A LOS PALADARES DE TÉ MAS EXIGENTES

Inti Zen, la marca de té gourmet pionera en Argentina, de la empresa Tadley S.A., apunta hacia un consumo conciente. Su director, Guillermo Casarotti, asegura que el secreto es buscar una idea que tenga que ver con tus pasiones, tener paciencia y ser muy perseverante. Este año presentará como novedad las Butter cookies & Cantuccini Koo!, cuatro nuevas variedades de galletitas de manteca que reúnen un sabor original

Mientras leía un artículo sobre el té, allá por el año 2002, emergió de su cabeza varias ideas de trabajo que sólo encontraron conexión cuando se sentó frente a frente con Inés Bertón, una de las 11 narices del mundo y considerada una importante sommelier en Argentina.

En medio de esa charla magistral e íntima sobre el mágico, lujoso y sencillo mundo del té, Guillermo Casarotti creó Inti Zen y Chamana, una mezcla de sabores y aromas de Latinoamérica con las mejores cosechas de té de mundo.

Hace más de 8 años que participa de la feria Caminos y Sabores y siempre encuentra algo nuevo que empuja y entusiasma a seguir participando de las diversas ediciones. "La feria nos brindó la posibilidad de conocer e intercambiar comentarios e ideas directamente con nuestros consumidores y clientes. Tenemos muchas historias y anécdotas muy lindas de cada exposición. Nos permitió crear nuevos contactos con clientes de otros puntos del país y del mundo", afirma Guillermo.

Los 10 Blends de té Inti Zen tienen base de té blanco, té verde y té negro de la India, y fueron obtenidos de la mezcla con especias, flores y frutos de nuestra tierra, mientras que Chamana, inspirada en los Andes, presenta 6 tisanas de hierbas naturales, sin cafeína.

"Inti Zen viene del sueño de integrar cultura y conocimiento de oriente y occidente", manifiesta Guillermo, quien explica que a través de una selección de variedades de té provenientes de las mejores cosechas de India y Sri Lanka, con ingredientes seleccionados cuidadosamente de distintos pueblos y lugares de América Latina, Inés Bertón creó los blends para Inti Zen que hoy se exportan a más de 20 países.

El nombre surge del mismo sueño que persiguió Guillermo, ya que "Inti" significa "Sol, energía, espíritu" en quechua, mientras que "Zen" significa en japonés "silencio profundo y verdadero. Vuelta al espíritu original y puro del ser humano".

"Inti Zen integra el conocimiento de occidente a través de sus aromas y sabores, a través de esa energía o Inti, con conocimiento de oriente a través del arte del té. Este ritual milenario



LA FIESTA DE LA CULTURA,
DE NUESTROS SABORES Y NUESTRA IDENTIDAD.



que nos llena de silencio profundo y verdadero, nos llena de Zen”, expone Guillermo. Inti Zen es un estilo de vida, un placer íntimo, una emoción para compartir. Disfrutar de un blend de Inti Zen es una experiencia que habla de lugares lejanos. Es una exploración de perfumes y aromas de miles de matices. Perfectos para un buen despertar o para disfrutar a la tarde.

Chamana es un conjunto de infusiones de hierbas, flores y frutos. Pueden usarse con fines digestivos para después de comer, relajantes para luego de hacer yoga, o energéticos para sentirse bien. Tomarse un Chamana es llenarse de serenidad.

“Busca una idea que tenga que ver con tus pasiones. Ten paciencia y sé muy perseverante. No aceptes un no fácilmente. Aprende a observar y escuchar al mercado y a la gente. Usa inteligentemente tu red de contactos. Planifica y actúa rápido, siempre tomando riesgos controlados y disfruta el camino que es lo más lindo de emprender”, es el mensaje reflexivo de Guillermo Casarotti cuando se le pregunta cómo emprender en Argentina sin bajar los brazos en el intento.

A la hora del té, el mejor acompañamiento

Recientemente Guillermo Casarotti se asoció junto con Alejandro Federico y crearon un nuevo emprendimiento que expondrán en la onceava edición de Caminos y Sabores: las galletitas de manteca Koo!

Se trata de cuatro nuevas variedades de galletitas de manteca que reúnen un sabor original: el Chai Cookie con especias, el Coco&Coco, un clásico potenciado con coco de indonesia, Lemon&Ginger, otro no tan clásico para los amantes de los cítricos, y Sweet&Salty, una cookie innovadora con notas saladas y notas dulces. También Koo! propone dos cantuccini (el equivalente al biscotti), el clásico de almendras y el goloso de chocolate.

“No sólo nuestros visitantes podrán llevarse las mejores selecciones de té, sino que también podrán conocer y degustar las nuevas Butter cookies & Cantuccini Koo!, y les aseguro que estas cookies lograrán conquistar el corazón y el paladar de los consumidores gourmet”, comenta entusiasmado Guillermo.

En el stand de Inti Zen, Chamana y Koo! También se podrán encontrar diversos accesorios de té, tales como cajas de madera con teteras y cuencos, ideales para regalar o regalarse.



DEL 9 AL 12 DE JULIO DE 12 A 21 HS.
LA RURAL PREDIO FERIA DE BUENOS AIRES