



HGW

LACTIBERRY



MEZCLA DE ARÁNDANOS, PRODUCTO LÁCTEO Y TE NEGRO EN POLVO

HGW

MEZCLA DE ARÁNDANOS,
PRODUCTO LÁCTEO Y TE NEGRO EN POLVO

LACTIBERRY

MEZCLA EN POLVO DE ARÁNDANOS,
PRODUCTO LÁCTEO Y TE NEGRO
PARA PREPARAR BEBIDA INSTANTÁNEA

Contenido Neto: 300g
30 g / 1.06 oz

MEZCLA DE ARÁNDANOS, PRODUCTO LÁCTEO Y TE NEGRO EN POLVO

Ingredientes: Crema de leche (azúcar de glucosa, aceite vegetal de soja, caseína de leche, noreto y dipalmitato de calcio grasos, fosfato dipotásico, lactato de sodio, ácido de sodio), Azúcar blanco granulado, Arándanos en polvo (1.5%), Sero de Leche, Té (Camellia sinensis) negro, Leche desnatada en polvo, Malto de cebada, E-321, saborizante.

Alergenos: el producto contiene leche y productos lácteos (producto de lactosa).

Modo de Uso: Ver el contenido de 1 sachet del producto en una taza, agregue 150ml aproximadamente de agua caliente, mezcle homogéneamente y beba a una temperatura adecuada. Este bebida puede ser consumida de acuerdo a las preferencias personales. La presencia de la pulpa de arándanos en la bebida es un fenómeno normal.

Conservación: Almacenar en un lugar fresco y seco, lejos de luz directa del sol.

Tiempo de Vida útil: 12 meses.

Condiciones de Almacenamiento: Conservar el producto a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.

Precauciones: No consumir si el sello está roto o el producto dañado.

Fabricado por: Ningbo Sanyuan Food Co., Ltd.
Dirección: Bama Industrial Park, Lishui District, Ningbo, China.
Código Postal: Ningbo, provincia de Jiangsu, China.
Código postal: 311225. Tel: +86-574-86881713 Fax: +86-574-86811533
E-Mail: wu@wuhong.com hgw@www.wuhong.com

Importado y Distribuido por: Healthy Green World Perú Limited Company S.A.C.
RUC: 2052359217 Calle Tarma 785, Lm. Saborzano, Miraflores, Lima - Perú.
Tel: 011 281 891 288

Registro Sanitario N°: 1882278E-NH-MSGE
Lima - Perú. Verificación en el tpo del fr



EL ORIGEN DEL TÉ CON LECHE

Cuenta la leyenda que la primera persona en mezclar leche y té fue la princesa Wencheng de la dinastía Tang. El Tíbet está situado en una meseta, la gente come principalmente carne tres veces al día, con pocas frutas y verduras. La princesa Wencheng llegó al Tíbet por primera vez y no estaba acostumbrada a este tipo de alimentación .

Todas las mañanas, cuando la sirvienta traía leche de vacas y cabras, levantaba las cejas con fuerza, no podía comerla y su estómago estaba incómodo después de comer, por lo que volteaba las hojas de té que traía de su ciudad natal y se servía el té preparado. en la leche.

Y luego, de repente, descubrió que la leche ya no tenía olor a vaca y que el amargor del té había desaparecido. Más tarde, el té chino llegó a la India a través de la Ruta de la Seda y alrededor de 1600, el comercio holandés de la India Oriental envió té a Europa. Y aprendió a beber té con leche, y abrió oficialmente el estilo europeo de té con leche, leche fresca y azúcar. También se han desarrollado características como el té con leche real, el té con leche de pato mandarín, el té de vainilla y el té de frutas, que forman un noble y elegante sabor a té con leche.



Leche con té de los **Pastizales**



También se puede llamar té con leche salada. En las zonas nómadas de Mongolia Interior, Xinjiang, el Tíbet y otros nómadas de la meseta, los pastores convierten la leche en té. Cada vez que se prepara el té con leche, el té se rompe y se vierte a ebullición agua para cocinar. Después de hacer la sopa de té, se vierte la leche y se continua revolviendo y cocinando, luego agregue la cantidad adecuada de sal. Cuando el té con leche finalmente hierva, puede salir al

exterior y beberlo en un bol.

La principal característica del té con leche de pastizales es su sabor salado, que también está determinado por el entorno geográfico y climático único de las áreas nómadas de la meseta y los hábitos alimenticios de los lugareños. De hecho, el té con leche de pastizales es una combinación de leche pura y té, con un rico valor nutricional y un sabor único.





CLASIFICACIÓN DEL TÉ CON LECHE



Al estilo Europeo



El té con leche continental en realidad incluye principalmente té con leche holandés y té con leche inglés. Europa no produce té y los propios europeos no tienen la costumbre de beber té con leche, el té con leche se introdujo en Europa después de colonizar la India en el siglo XVII. Debido a las diferencias en los hábitos alimenticios, los europeos no están acostumbrados a beber té con leche indio demasiado fuerte y picante, por lo que

han mejorado sobre esta base, eliminando muchas especias y agregando jarabe de arce que comen a diario al té con leche para darle sabor. Los holandeses aman los productos lácteos, por lo que el té con leche holandés tiene un fuerte sabor a leche y un sabor suave a té. En cambio, el té con leche inglés tiene un sabor más ligero, y el té con leche británico ha surgido entre los nobles y es el protagonista del famoso té de la tarde inglés.





Al estilo De la India



La India es más reconocida como el lugar de nacimiento del té con leche. La característica más importante del té con leche de la India es su fuerte fragancia y su enérgico sabor picante. Debido a que la India produce especias, a los indios también les gusta agregar muchas especias al té con leche, como canela, clavo, jengibre, pimienta, anís estrellado, etc.

A los ojos de los indios, cuantos más ingredientes tiene el té, es más noble, es un símbolo de su cultura.

El té con leche al estilo de Hong Kong tiene un sabor rico y sedoso, con un ligero sabor amargo a té negro. En 2014, el té con leche al estilo de Hong Kong se incluyó en la lista del patrimonio cultural inmaterial.



Al estilo **Hong Kong**



También debido a las relaciones coloniales, **el té con leche al estilo de Hong Kong se deriva del té con leche al estilo británico**. Durante la colonización británica de Hong Kong, el té con leche británico se introdujo en Hong Kong. Debido a que el sabor del té con leche británico era relativamente ligero, la gente de Hong Kong hizo mejoras sobre esta base. Té roto, filtrado a través de un colador (este es también el origen del nombre "almacenamiento de té con leche"), y luego se mezcla con leche evaporada. Todo el proceso

debe pasar por "recoger té, preparar té, hornear té, preparar té, volver a hornear té, preparar té (leche)" "Seis procedimientos.

El té con leche al estilo de Hong Kong tiene un sabor rico y sedoso, con un ligero sabor amargo a té negro. En 2014, el té con leche al estilo de Hong Kong se incluyó en la lista del patrimonio cultural inmaterial.



CLASIFICACIÓN DEL TÉ CON LECHE



Al estilo **TAIWÁN**



El té con leche taiwanés fue introducido por los holandeses en el siglo XVII. El té con leche de Taiwán es famoso por su té con leche de perlas, que también se llama té con leche boba. Las "perlas" utilizadas en el té con leche de perlas son bolas de polvo hechas de almidón, y las bolas de polvo

generalmente se empapan en almíbar antes de agregarse al té con leche para garantizar que las bolas de polvo aún puedan mantener la dulzura del té con leche dulce.





TÉ CON LECHE MODERNO

El desarrollo del té con leche hasta el día de hoy no se limita a la simple composición de la leche original y un té, sino a la disposición y combinación de varios elementos, una diversidad de bases de té, frutas, yogur, helado, sustitutos del azúcar, esta mezcla de varios ingredientes hace que el té con leche sea una combinación deliciosa y a la moda.





LA INEVITABLE POPULARIDAD DEL TÉ CON LECHE

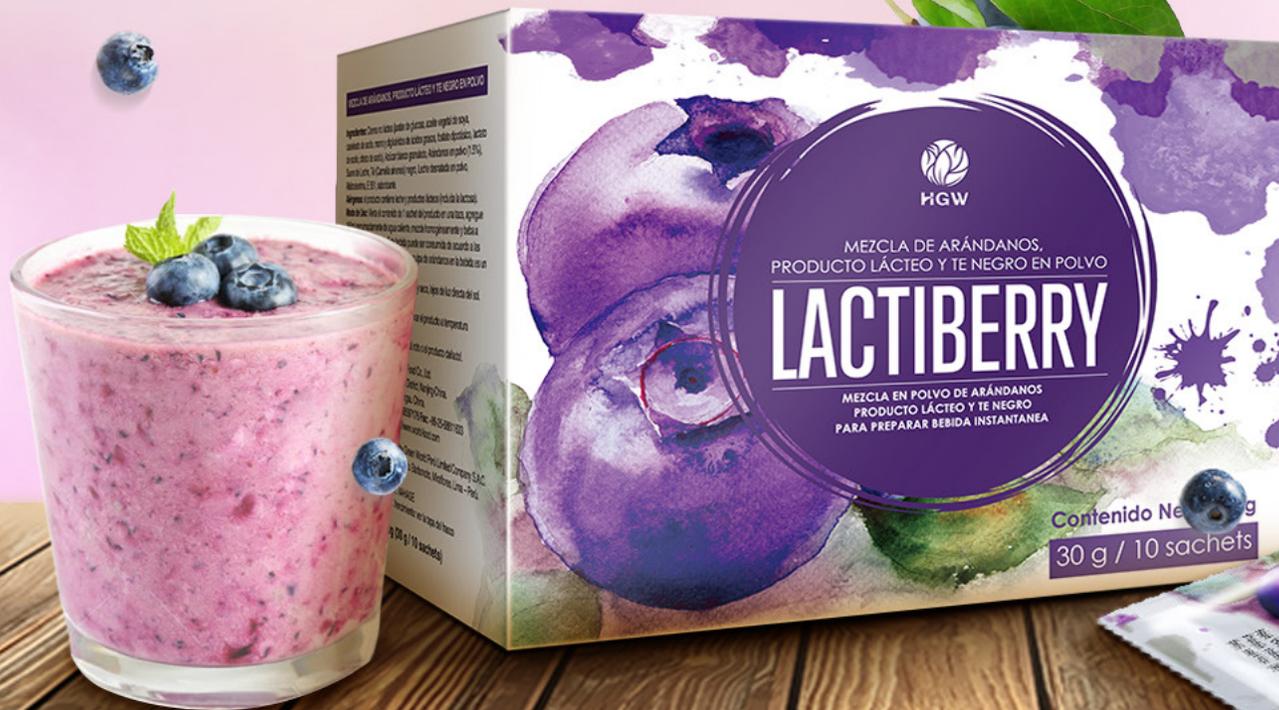
Popular entre los jóvenes y en parte se debe a que, bajo la presión académica o profesional, los jóvenes pueden dar un poco de libertad a la ajetreada vida de estudio y trabajo bebiendo té con leche. Una variedad de tés con leche con diferentes sabores basados en la dulzura puede satisfacer las necesidades de bebidas de la mayoría de las personas, lo que permite a los jóvenes relajarse a corto plazo en el ritmo rápido y obtener la felicidad de la "vida rápida".

Al mismo tiempo, en el contexto de la realidad de que la comunicación interpersonal a través de Internet supera con creces la comunicación cara a cara, el té con leche incluso se ha promovido como un "arma social" para los jóvenes contemporáneos. Como bebida popular, el té con leche no solo mantiene sus atributos alimenticios, sino que también tiene atributos sociales y de tiempo. Enviar té con leche, pedir té con leche y reunirse en una tienda de té con leche se han convertido en un nuevo tipo de forma social de beber leche. Té juntos. Se ha convertido en una nueva forma de realzar los sentimientos entre compañeros y amigos.





HGW LACTIBERRY



Té de alta calidad. La fusión perfecta del clásico té negro y leche de alta exquisitez



Atractiva combinación en la brillante proporción de Té con leche de muy agradable aroma.



Agregue polvo de fruta pura, tiene color de arándano natural y buen afrutado.



Excelente control de los ingredientes. Estándares de gestión de calidad global de Unilever



30 SEGUNDOS PARA COMENZAR UN NUEVO DIA

EL MÉTODO CORRECTO
DE PREPARACIÓN DEL TÉ
CON LECHE INSTANTÁNEO



Abra 1 bolsa de té con
leche de arándanos
Vierta en la taza



Agregue alrededor de
150 ml de agua caliente
por encima de 80 °



Revuelva
uniformemente
y beber



Comienza el día con un exquisito té de leche dulce



Levántate temprano en la mañana, con una taza de dulzura, llena de vitalidad.



Viaja por negocios, tómalo en cualquier momento y disfrútalo



Hora del té, dulce compañía, tiempo libre



HGW

TENER UNA BUENA SALUD
PARA GANAR EL FUTURO

