

Té de la India “Masala Chai”

- India es el segundo productor de té a nivel mundial.
- El 63% del té que se consume en el mundo es producido por China e India.
- El *masala chai*, uno de los té s más conocidos de la India.

Ciudad de México a 24 de junio de 2019. Considerado un ritual, e incluso una forma de vivir, el té es una tradición vinculada a la meditación, a las relaciones sociales, a la cultura, al arte y al intercambio social.

A orillas del río Bhramaputra, en el viejo valle de Assam, entre China e India, se pueden encontrar los orígenes del té. De acuerdo con cifras de *Euro Te*, el 63% de todo el té que se consume en el mundo es producido entre China e India; el resto se dispersa entre 25 países más.

Con 179 años de respaldo, actualmente India es el segundo productor de té en el mundo y el primero en producción de té negro. Su consumo per cápita es de 730 gr al año, lo equivalente a 1,460 tazas y al 82% de su producción; la cual se expresa principalmente en té s para bolsitas producidos por el sistema CTC (*curled, tear, crushed*), aunque también producen excelentes té s de hoja entera (u ortodoxos).

Durante muchos siglos la cultura asiática ha utilizado a esta bebida como potenciador de nuestro bienestar y equilibrio mental. El *masala chai*, “té negro con mezcla de especias” es uno de los té s más característicos de la India. Normalmente se consume con azúcar, leche y especias.

Existen 8 denominaciones de origen (D.O.) del té de India: ***Darjeeling, Assam ortodoxo, Assam CTC, Dooars CTC, Dooars Terai, Nilgiri Orthodox, Nilgiri CTC y Kangra***. De acuerdo con la Tea Master, Olivia Medina, “solo en ese país se tiene este certificado y todas se refieren a té negro, aunque cada región tiene sus particularidades, aromas, sabores, color de la infusión, fuerza, carácter, etc.”.

Del 29 al 31 de agosto en el marco de **Expo Café** se llevará a cabo Cha Cha Chai, un espacio dedicado a promover el Chai, un té que debes incluir en el menú de tu cafetería. Durante tres días **Expo Café** ofrece a expositores y visitantes una oportunidad única para hacer negocios con todos los eslabones de la cadena productiva del café en nuestro país. Este magno evento se llevará a cabo del 29 al 31 de agosto en el World Trade Center de la Ciudad de México.

Acerca de Expo Café

Expo Café ofrece a expositores y visitantes una oportunidad única para hacer negocios, contando con un gran número de productores y proveedores con los que se podrá tratar de manera directa.

La exposición reúne durante tres días consecutivos a todos los eslabones de la cadena productiva del café en nuestro país.

Para mayor información visite la página: <http://www.tradex.mx/expocafe>

Acerca de Tradex Exposiciones

Tradex Exposiciones posee más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para mayor información visita la página: www.tradex.mx

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

Tel. 56044900 Ext. 159 Cel. 55 48 11 53 22

corozco@tradex.com.mx