



infusoescomhistoria.pt

Índice

• História	_____	Pag. 03
• Fatores diferenciadores	_____	Pag. 06
• Prêmios internacionais	_____	Pag. 08
• TEA Experience	_____	Pag. 10
• Misturas do Românico	_____	Pag. 16
• Misturas do Rio e da Vinha	_____	Pag. 22
• Saquetas em papel reciclado	_____	Pag. 29
• Coffrets	_____	Pag. 33
• Acessórios	_____	Pag. 36
• Destaques	_____	Pag. 53
• Contactos	_____	Pag. 54

Fundada em 2017, a marca respira o ar puro da montanha e colhe da natureza as matérias-primas que estão na sua origem. Foi essa a inspiração de Valdemar Sousa e Miguel Moreira, que quiseram preservar o legado português a partir de produtos autóctones, traçando duas rotas distintas pelo norte de Portugal: da região do Românico e do Douro. O mapa desvenda-se a partir daqui, com a certeza de que há muitos trilhos por explorar.

Com base em ingredientes naturais, biológicos e nacionais, as duas gamas disponíveis dividem-se pela Infusão do Mato (carqueja, hortelã-comum e prunela), Montanha de Sensações (urze, a erva-cidreira e a prunela) e Românico Português (cidreira, hortelã-comum e pru-

nela) e os Chás Bio do Douro, com seis misturas, onde se encontra o poejo, as folhas de oliveira e videira, a erva-peixeira, a calêndula, a framboeseira, o funcho, o sabugueiro, o hipericão, e outras plantas, numa harmonia de aromas e sabores que são um convite a descobrir os socalcos e as vinhas classificadas como Património da Humanidade pela UNESCO.

Mais do que um produto, a marca Infusões com História pretende recuperar o legado de Portugal e despertar experiências sensoriais, com um sentido de missão: a valorização do território, dos seus produtos e dos produtores. A sustentabilidade e o comércio justo são pilares basilares em todo a produção, para que a História continue. Um pequeno contributo para o mundo que quer ajudar a preservar.

Comercializada na loja online (www.infusoescomhistoria.pt), a Infusões com

História quer diversificar o seu público através do pairing com a gastronomia, em parceria com alguns dos melhores chefs de cozinha e sommeliers. O objetivo é assumir-se como uma opção ao vinho, do início ao fim da refeição, experiência que quer multiplicar no próximo ano e posicionar-se nas cartas dos restaurantes de topo, ao lado dos rótulos mais afamados, porque é o terroir e o savoir-faire que aplica nos blends que torna a marca singular.

Todas as infusões são obtidas através do processo de secagem tradicional das plantas e ostentam as certificações BIO, kosher e o selo Portugal Sou Eu. Em 2020 e 2021, a Infusões com História somou sete prémios no concurso internacional Les Thés du Monde, organizado pela AVPA – Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles, em Paris, obtendo a maior distinção, o Gourmet Or para a Infusão Vibrante, da gama Chás do Douro.





Fatores de diferenciação

- Posicionamento premium;
- Prémios internacionais (Paris 2020, 2021 e 2022);
- Conceito único;
- Marcas e *naming* próprios;
- Marcas registadas;
- Valorização daquilo que é nosso;
- Saquetas em papel reciclado e sem plástico;

Fatores de diferenciação

- Certificação BLO;
- Certificação Kosher;
- Selo Portugal Sou Eu;
- Secagem tradicional;
- Ruralidade e natureza;
- Sem adição de aromas nem de argila.



**Medalhas ouro, bronze e gourmet
AVPA Paris 2020, 2021 e 2022**





TEA Experience

Talk. Eat. Act.

Conceito

O chá é o protagonista,

Seja qual for o evento a que se empreste esta designação TEA Experience - Talk. Eat. Act.

Uma experiência gastronómica com pairing de infusões ou um festival inteiro em volta dos rituais, da preparação, dos benefícios, dos locais de origem, das músicas que inspiram.

Os verbos em que se divide este “TEA” tornam-no uma experiência, promovendo conversas, degustações e atividades paralelas.

As possibilidades são infinitas.

A designação em Inglês torna-se universal.

Experiências que se podem juntar ao TEA Experience:

Talk. Tertúlias, conferências, sessões de storytelling, workshops;

Eat. Provas, showcooking, refeições, visitas a produtores locais;

Act. Caminhadas, visitas guiadas, viagens, ações de sensibilização ambiental, desenvolvimento de atividades culturais que tenham como ponto de partida a temática do chá (literatura, fotografia, pintura, cinema, música, performances, dança).

Blend Sensorial

Cada evento será por si uma combinação de várias experiências:

Um jantar poderá ser um pairing entre menu e chá/infusões, a que se junta a experiência olfativa e a banda sonora da natureza que vai transportar os comensais para o local de origem dos produtos, com o mise-en-scène da mesa a combinar todos os elementos.

As histórias podem tornar os participantes em protagonistas da experiência ou em meros espectadores.

Importa que se estimule a imaginação dos presentes através dos cinco sentidos, que tenham a sensação de ter participado numa experiência muito além de um simples jantar.

Jantar gastronómico com pairing de infusões:

Imagine-se que todos os comensais recebem uma venda antes de entrar na sala e é assim que vão sentir os aromas de cada planta numa prova, literalmente, cega.

Tudo a negro, silêncio em volta e com os sentidos alerta.

Em seguida, começa a música, que os vai convidar a seguir o trilho percorrido na recolha de cada planta que integra o blend.

Mais relaxados e curiosos, são conduzidos à mesa onde retiram as vendas já depois de terem sido estimulados pelos aromas do primeiro prato, entretanto servido.

Cada proposta gastronómica terá o seu efeito de maravilhamento e a combinação de sabores com as infusões será outra viagem.

A partilha das sensações ainda na mesa ou as histórias que se podem contar em volta da temática do jantar podem ser o culminar de uma experiência memorável.



Misturas do Românico



Infusão do Mato

(carqueja, hortelã-comum e prunela)



Saco Doypack (30g)



Lata Grande (30g)



Infusão Montanha de Sensações

(urze, cidreira e prunela)



Saco Doypack (30g)



Lata Grande (30g)



Infusão Românico Português

(cidreira, hortelã-comum e prunela)



Saco Doypack (30g)



Lata Grande (30g)



Infusão do Mato; Infusão Montanha de Sensações; Infusão Românico Português



Caixa com três Latas Pequenas 24g

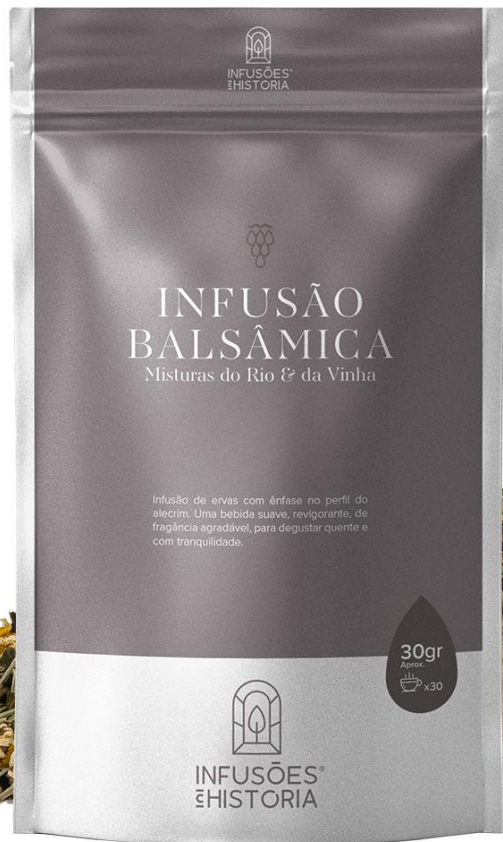


Misturas do Rio e da Vinha



Infusão Balsâmica

(alecrim, camomila, louro e noqueira)



Saco Doypack (30g)



Lata Grande (30g)



Infusão Floral

(funcho, sabugueiro e hipericão)



Saco Doypack (30g)



Lata Grande (30g)



Infusão Mística

(poejo, oliveira e videira)



Saco Doypack (30g)



Lata Grande (30g)



Infusão Vibrante

(erva-peixeira, calêndula e framboeseira)



Saco Doypack (30g)



Lata Grande (30g)



Infusão Estival

(orégão, camomila, louro e noqueira)



Saco Doypack (30g)



Lata Grande (30g)

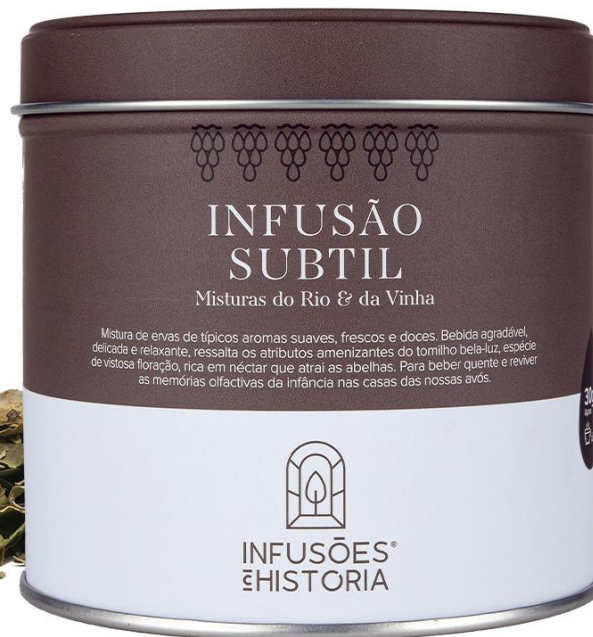


Infusão Subtil

(tomilho bela-luz, louro e noqueira)



Saco Doypack (30g)



Lata Grande (30g)



Saquetas

em Papel Reciclado e Sem Plástico



Infusão do Mato

Scrubland Infusion



Infusão Floral

Blossom Infusion



Misturas do Românico

Blends of the Romanesque

(hortelã-comum, carqueja e prunela)
(spearmint, carqueja and common self-heal)

Misturas do Rio e da Vinha

Blends of the River & Vineyard

(funcho, hipericão e sabugueiro)
(fennel, St. John's Wort and elder)

Chá Verde

Green Tea



Chá Preto

Black Tea



Misturas das Ilhas

Island Blends

(camellia sinensis)

Misturas das Ilhas

Island Blends

(camellia sinensis)

English Breakfast



Earl Grey



Misturas do Mundo

World Blends

Misturas do Mundo


World Blends



Coffrets

Infusão do Mato; Infusão Montanha de Sensações; Infusão Românico Português




 Preço sob consulta

Caixa com três Latas Grandes (90g)

Infusão do Mato; Rebuçados Dr. Bayard



 Preço sob consulta

Caixa com Lata Grande (30g) e Lata de Rebuçados Dr. Bayard (300g)

Acessórios



Caixa em madeira p/ Saquetas ICH





Base madeira ICH - 4 Saquetas



Caixa em madeira p/ latas grandes ICH



INFUSÕES[®]
E HISTÓRIA

The Green Portuguese Heritage



Caderno de Prova





Bule 700ml



2x Copo 250ml



2x copo 350ml



2x copo 500ml



Colher medidora preta ou branca



Infusor preto ou branco



Pinça



Peça de Barro Negro com tubo



Garrafa Isotérmica



Destques (clique na imagem para saber mais)



Como preparar uma infusão?



Blog – Infusões com História



Infusões com História, Lda

Rua Eça de Queirós, 41 - Sala 6
4640-152 Baião

+351 931 131 966

geral@infusoescomhistoria.pt



infusoescomhistoria.pt